



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº /2016  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016

**1. PREÂMBULO**

**1.1. A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES, ESTADO DE MATO GROSSO**, neste ato representado por sua PREGOEIRA senhora **MAILI DA SILVA MATOSO**, designada pelo ATO 88/2015 de 26/06/2015, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL, ÀS 09:00 HORAS DO DIA 24 DE MAIO DE 2016.**

**1.1.1.** Caso não haja tempo hábil para finalizar o processo no mesmo dia, a conclusão do processo se dará no primeiro dia útil seguinte.

**1.2.** Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos no objeto deste Edital e seus Anexos deverão ser entregues até **ÀS 09:00 HORAS DO DIA 24 DE MAIO DE 2016.** O credenciamento será feito no início da sessão.

**1.3.** O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá, integralmente, o que rege a Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 3.555/2000, Lei Complementar nº 123/2006 subsidiariamente a Lei 8.666/1993 e demais normas pertinentes ao procedimento licitatório e objeto licitado.

**1.4.** Os interessados poderão ler ou obter a íntegra do Edital e seus anexos na Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES no endereço acima, no horário das 12:00 às 18:00 horas, nos dias úteis a partir desta data. Para fornecimento do Edital e seus anexos, não será cobrada uma taxa, referentes aos custos de reprodução gráfica.

**2. DO OBJETO**

**2.1.** O presente Pregão Presencial tem por objeto a **FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, visando o fornecimento de dietas especiais e refeições a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03) e funcionários do Hospital Municipal DOM OSVALDO, de Chapada dos Guimarães/MT, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no edital e seus Anexos.

**3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**3.1.** Poderão participar deste Pregão às empresas interessadas, que atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos, que tenham **ramo de atividade pertinente ao objeto licitado**.

**3.2.** Sob pena de desclassificação, os licitantes deverão apresentar a documentação através de cópia autenticada em cartório competente, cópia autenticada por funcionário designado pela Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES ou acompanhado pelo original para conferência pela PREGOEIRA ou Equipe de Apoio;

**3.2.1.** Os documentos expedidos pelo INTERNET poderão ser apresentados em forma original ou, cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos as verificações de sua autenticidade através de consulta realizada na internet pela PREGOEIRA e Equipe de Apoio.

**3.3.** No caso de micro-empresa e empresa de pequeno porte que, nos termos da LC 123/2006, possuir alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, na declaração anexo VI deste Edital.

**3.4.** O representante de uma empresa não poderá representar outra empresa participante deste processo licitatório;

**3.5.** Não será admitida nesta licitação a participação de:

**3.5.1.** Empresas que estejam em recuperação extrajudicial ou judicial, em processo de falência, dissolução ou liquidação;

**3.5.2.** Empresa que por quaisquer motivos tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão, por órgãos da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas: Federal, Estadual ou Municipal, desde que o ato tenha sido publicado na imprensa oficial ou registrado no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

**3.5.3.** Empresa que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si ou, ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;

**3.5.4.** Enquadradas nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº. 8.666/93;

**3.6.** A participação na licitação implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições deste Edital e de seus anexos, ressalvado o disposto no parágrafo 3º do Art. 41, da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores.

**3.6.1.** As licitantes deverão ter pleno conhecimento deste Edital e de seus anexos, das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta, não sendo aceitas reivindicações posteriores fundamentadas em quaisquer destes fatos ou alegações.

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

### 4 - DA IMPUGNAÇÃO E DOS ESCLARECIMENTOS DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1. Até 02 (dois) dias, antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências e/ou impugnar o ato convocatório do Pregão;

4.2. Não serão reconhecidos os pedidos de esclarecimentos, providências e/ou impugnações, interpostas após o decurso do prazo legal;

4.3. **No caso de impugnações ao Edital**, o licitante poderá encaminhar as mesmas das seguintes formas:

4.3.1. Por meio físico, na Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES, Setor de Licitações no endereço: Rua Tiradentes nº 166 – Centro – CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT.

4.3.2 Caberá a PREGOEIRA decidir (após análise da área técnica, conforme o caso) sobre a impugnação interposta no prazo de vinte e quatro (24) horas;

4.4. Se procedente e acolhida à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e caso necessário, nova data será designada pela Administração, para a realização do certame;

4.5. No caso de esclarecimentos ao Edital, poderão ser encaminhados por escrito diretamente ao PREGOEIRO, na Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES, Setor de Licitações no endereço: Rua Tiradentes nº 166 – Centro – CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT.

4.6. Os esclarecimentos serão respondidos através dos mesmos meios, e, se as respostas “esclarecimentos” alterarem ou modificarem substancialmente o Edital, será feito o respectivo Adendo com posterior publicação.

4.7. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de **ordem estritamente informal**;

4.8. A ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida na Lei nº. 10.520/02 e subsidiariamente a Lei nº. 8.666/93;

4.9. Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena de detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa, nos termos do artigo 93 da Lei 8666/93.

### 5. DO CREDENCIAMENTO

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT  
Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

5.1. No início da sessão os licitantes deverão indicar um representante para ser credenciado pelo PREGOEIRO e apresentar a seguinte documentação:

**5.1.1. Fazendo-se representar a empresa licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário,** deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Documento de identificação com foto;

b) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93 nos termos do anexo III deste Edital;

c) CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial para comprovação da tal condição na forma do art. 8º da Instrução Normativa nº. 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC, **no caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;**

c.1) A não apresentação da CERTIDÃO citada no item anterior, pelo licitante que queira beneficiar-se do sistema diferenciado elencado na Lei Complementar nº. 123/2006 acarretará a preclusão automática desse direito nas demais fases do processo licitatório, não podendo ser invocado posteriormente.

**5.1.2. Fazendo-se representar a empresa licitante por procurador,** deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Documento de identificação do procurador com foto;

b) Outorga por instrumento público ou particular, neste último caso, com firma reconhecida em Cartório, com menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular ofertas e lances de preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, assinar Ata de Registro de Preços bem como demais atos pertinentes ao certame, ou, carta de credenciamento com firma reconhecida em cartório nos termos do anexo IV deste Edital;

c) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93, nos termos do anexo III deste Edital;

d) CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial para comprovação da tal condição na forma do art. 8º da Instrução Normativa nº. 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC, **no caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.**

d.1) A não apresentação da CERTIDÃO citada no item anterior, pelo licitante que queira beneficiar-se do sistema diferenciado elencado na Lei Complementar nº. 123/2006 acarretará a preclusão automática desse direito nas demais fases do processo licitatório, não podendo ser invocado posteriormente.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

5.2. Os documentos exigidos acima deverão ser apresentados através de cópia autenticada em cartório competente, cópia autenticada por funcionário designado pela Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES ou acompanhado pelo original para conferência pela PREGOEIRA;

5.3. Iniciada a Sessão, será vedada a substituição do representante da empresa devidamente credenciado, ainda que esteja munido de instrumento procuratório com poderes específicos, salvo por caso fortuito ou força maior;

5.4. A falta ou incorreção dos documentos mencionados nos itens 5.1.1 e 5.1.2. não implicará a exclusão da empresa em participar do Certame, mas impedirá o representante de manifestar-se na apresentação de lances verbais e demais fases do procedimento licitatório, enquanto não suprida a falta ou sanada a incorreção.

5.5. Os documentos exigidos nos itens 5.1.1. e 5.1.2. que credenciam o representante deverão ser entregues à PREGOEIRO **FORA DOS ENVELOPES.**

**6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO**

6.1. A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação que a instruírem deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes (1 e 2), devidamente fechados e rubricados no fecho, com as seguintes identificações externas:

**ENVELOPE Nº 01: PROPOSTA DE PREÇOS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT**  
**PREGAO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE e CNPJ Nº**  
**DATA ABERTURA:24/05/2016 HORÁRIO ABERTURA: 09:00 HORAS**

**ENVELOPE Nº 02: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT**  
**PREGAO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE e CNPJ Nº**  
**DATA ABERTURA: 24 /05/2016 HORÁRIO ABERTURA: 09:00 HORAS**

**7. PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE Nº 01**

7.1. No envelope de nº 01 “proposta de preço” deverá conter:



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

a) **CARTA PROPOSTA** impressa preferencialmente em papel timbrado do licitante, devidamente datada, assinada e rubricadas em todas as folhas pelo representante legal, nos termos do anexo II deste Edital;

a1) Deverá conter nome de fantasia e razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) e dados bancários se houver;

a2) **Validade da Proposta** – As propostas deverão permanecer válidas e em condições de aceite por um período de 60 (sessenta) dias corridos contados da data de sua entrega.

a3) **Prazo de execução** – O objeto desta licitação deverá ter início em até 05(cinco) dias após o recebimento da requisição emitida pela Secretaria municipal de saúde e o prazo de execução será de 12(doze) meses.

a4) **Modo de execução** – O objeto desta licitação deverá ser executado, sem custos adicionais para o município de Chapada dos Guimarães.

b) **PROPOSTA DE PREÇOS** impressa preferencialmente em papel timbrado do licitante, devidamente datada, assinada e rubricadas em todas as folhas pelo representante legal, nos termos do anexo III deste Edital;

b1) Os preços deverão ser compostos por **2 (DUAS) CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA**, em moeda corrente nacional.

7.2. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.

7.3. Não serão aceitos preços cujos valores unitários sejam iguais a 0 (zero), inexecutáveis ou excessivos, sendo entendidos como excessivos aqueles superiores ao praticado pelo mercado, tendo como referência os valores contidos no termo de referência anexo I;

7.4. No preço unitário proposto deverão estar incluídas todas as despesas necessárias à perfeita execução do objeto deste Edital, tais como: salários, seguros, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, transportes e todos os demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações do objeto desta licitação, constituindo assim, a única remuneração pelos fornecimentos;

7.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, forem omissas ou apresentarem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.6. A apresentação da proposta implicará a plena aceitação por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

7.6.1. As empresas após a apresentação das propostas não poderão alegar preço inexeqüível ou cotação incorreta.

7.7. Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo PREGOEIRO.

7.8. A sessão pública poderá ser suspensa, por prazo a ser definido na própria sessão, para a análise prévia que se fizer necessária.

7.9. As propostas deverão ser elaboradas observando-se todas as informações, critérios e instruções descritas neste Edital e seus anexos;

7.10. OBSERVAÇÕES.

**8. HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 02**

8.1. Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados na sessão pública, inseridos no envelope nº 02, são os seguintes:

**8.1.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) cópia do documento de identificação dos responsáveis legais da empresa;
- c) cópia ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) cópia do registro comercial ou requerimento de empresário, no caso de empresa individual;
- e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**8.1.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) Alvará de localização e funcionamento, e Alvará sanitário, da sede da licitante;
- b) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove já ter fornecido os produtos da natureza do objeto da presente licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos materiais, devidamente registrado na entidade competente quando for o caso;

- c) Comprovação de que possui no seu quadro, até a data da recepção dos envelopes, profissional de nível superior devidamente habilitado como **NUTRICIONISTA** ( de forma direta ou indireta)
- d) Declaração da licitante, sob as penas do Art. 299 do código Penal, de que terá disponibilidade, caso venha a vencer o certame, dos produtos licitados para realizar a entrega nos prazos e/ou condições previstas, nos termo do anexo VII deste Edital.

#### **8.1.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão da Junta Comercial onde a empresa tem seu domicilio legal, comprovando o seu Capital Social ou Patrimônio Líquido.

#### **8.1.4. DA REGULARIDADE FISCAL**

- a) Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
- b) Certidão Negativa de Débito - CND ou Certidão Positiva de Débito com Efeito de Negativa – CPD-EN, emitida pelo INSS;
- c) Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pelo Caixa Econômica Federal;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativo ao domicilio ou sede do licitante;
- e) Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela prefeitura do respectivo domicílio tributário;
- f) Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT, emitida pela Justiça do Trabalho – Lei nº12440, de 07 de julho de 2011.
- g) **No caso de micro-empresa e empresa de pequeno porte que, nos termos da LC 123/2006,** possuir alguma restrição, esta deverá ser mencionada, como ressalva, na declaração, nos termos do anexo VII deste Edital.

**g1)** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*





## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**g2)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa

**g3)** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades legalmente estabelecidas no art. 81 da Lei n 8.666, de 21/06/1993 bem como que no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços ou revogar a licitação.

#### **8.1.5. CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO E ART. 27 INCISO V DA LEI 8.666/93.**

**a)** Declaração de cumprimento do disposto do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, para fins do disposto no inciso V, do art. artigo 27, bem como atende os preceitos constantes no inciso III, do artigo 9º, todos da Lei nº 8.666/93, nos termos do anexo V deste Edital;

#### **8.2. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

**8.2.1.** Os documentos para a participação neste Pregão, deverão ser entregues preferencialmente numerados e em sequencia, em conformidade com o "item 8 HABILITAÇÃO", a fim de permitir celeridade na conferência e exame correspondentes.

**8.2.2.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, salientando que:

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

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

**8.2.3.** Os documentos apresentados no envelope de habilitação, sem disposição expressa do órgão expedidor, quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua emissão.

**8.2.4.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos neste Edital e seus anexos, salvo os casos previstos na LC 123/2006;

#### **9. DA SESSÃO DO PREGÃO**

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

Na sessão do Pregão serão realizados os seguintes procedimentos:

#### **9.1. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES**

**9.1.1.** Será feita identificação e credenciamento de 1 (um) representante por licitante participante, em conformidade com o estabelecido na sessão 5 deste Edital;

**9.1.2.** Será feito o recolhimento dos envelopes de nº 01 **PROPOSTA DE PREÇOS** e de nº 02 **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, os quais serão rubricados em seus fechos pela PREGOEIRA, Equipe de Apoio e licitantes presentes;

**9.1.3.** Recolhido os envelopes, será procedida a abertura da sessão pela PREGOEIRA;

**9.1.4.** Aberta a sessão, não mais serão admitidos novos proponentes sendo que em seguida, proceder-se-á a abertura dos envelopes de nº 01 **PROPOSTA DE PREÇOS**.

#### **9.2. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**9.2.1.** Será considerada vencedora a empresa que oferecer o **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme abaixo:

**a)** Após a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

**b)** Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

**c)** Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes;

**d)** A PREGOEIRA convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valores;

**d.1)** Primeiro lance verbal da sessão deverá ser de valor inferior ao da proposta escrita de menor preço, os demais lances deverão cobrir o lance de menor valor;

**d.2)** A rodada de lances verbais será repetida até que se esgotem as ofertas por parte dos licitantes;

**d.3)** A PREGOEIRA a seu critério, poderá fixar prazos para os lances, se assim fizer necessário para a continuidade e bom funcionamento da sessão de Pregão;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**d.4)** Não será permitido dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º (primeiro) lugar, exceto em caso de renegociação;

**d.5)** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo PREGOEIRO, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

**d.6)** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;

**e)** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o PREGOEIRO examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

**f)** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias;

**g)** Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da lei nº 9.317/96 e a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **correrão os procedimentos consubstanciados nos arts. 44 e 45 da referida LC, elencados da seguinte forma:**

**g.1)** encerrada a etapa de lance será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelos microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**g.2)** Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**I** - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

**II** - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem (g.1), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**III** - No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem (g.1), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

**III.a)** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem (g.1), o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**III.b)** O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**III.c)** a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

**h)** Constando o atendimento às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do presente certame;

**i)** Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, a PREGOEIRA examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste certame;

**j)** Nas situações previstas nos itens “d.6” e “e”, a PREGOEIRA negociará diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

**k)** A documentação deverá ser vistada pela PREGOEIRA, pela equipe de apoio e pelos representantes das empresas participantes, em todas as propostas de preços e nos documentos de habilitação do vencedor;

**l)** Manifestação, devidamente motivada, dos demais licitantes se houver a intenção de recorrer;

**m)** Fechamento e assinatura da ata da reunião pela PREGOEIRA, pela equipe de apoio e pelos representantes das empresas participantes.

**9.2.3.** Os envelopes que constarem os “Documentos de Habilitação” das empresas remanescentes serão devolvidos somente após ser declarado o vencedor do certame, salvo se houver manifestação de interesse em recorrer;

**9.2.4.** Uma vez homologada a licitação pela autoridade superior deverá ser procedida à convocação do licitante vencedor, para assinar Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis;

**9.2.5.** No caso da sessão do Pregão, em situação excepcional vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes devidamente rubricados no fecho, ficarão sob a guarda da PREGOEIRA, sendo exibidos ainda lacrados e com as rubricas dos participantes na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos;

**9.2.6.** Verificando-se no curso da análise o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e anexos, a proposta será desclassificada;



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**9.2.7.** Se o licitante vencedor recusar-se a executar o objeto licitado ou descumprir os ditames deste edital, os demais licitantes serão chamados na ordem de classificação para fazê-lo, sujeitando-se o desistente às sanções estabelecidas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93;

**9.2.8.** Quando todos os ITENS forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, pelas causas previstas no Artigo 48 da Lei nº 8.666/93, a Administração poderá fixar aos Licitantes o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

#### **10 – DOS RECURSOS**

**10.1.** Qualquer licitante poderá manifestar intenção de recorrer contra as decisões da PREGOEIRA proferidas no decorrer da sessão, devendo seguir o seguinte procedimento:

**10.1.2.** A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, as quais deverão ser formalizadas e protocoladas no prazo de **03 (três) dias úteis**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar as contra-razões, em igual prazo, que começará a correr após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

**10.1.2.1.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela PREGOEIRA ao vencedor;

**10.1.2.2.** Encerrado os prazos para apresentação de razões e contra-razões, a PREGOEIRA terá 03 (três) dias úteis para julgamento;

**10.1.2.3.** O recurso contra a decisão da PREGOEIRA não terá efeito suspensivo;

**10.1.2.4.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**10.1.2.5.** Decidido os recursos e constatado a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório para determinar contratação;

**10.1.2.6.** As razões e contra-razões recursais deverão ser protocoladas das 12h00min às 18h00min NO SETOR DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES – MT – RUA TIRADENTES Nº 166 – CENTRO – CHAPADA DOS GUIMARÃES – MT.

**10.2.** A alegação de preço inexequível por parte de um dos licitantes com relação à proposta de preços de outro licitante deverá ser devidamente comprovada sob pena de não conhecimento do recurso interposto;

**10.3.** Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

#### **11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.**

**11.1.** A adjudicação do objeto ao licitante vencedor, feita pelo PREGOEIRA, ficará sujeita à homologação do Prefeito Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT.

**11.1.1** Caso exista manifestação pela interposição de recursos, a adjudicação será feita pelo Prefeito Municipal, após julgados os mesmos.

**11.2.** Para fins de homologação, o proponente vencedor fica obrigado a apresentar nova proposta adequada ao preço ofertado na etapa de lances verbais, na mesma proporção do desconto ofertado para todos os itens, **no prazo de 2 (dois) dias úteis**, contados da sessão de audiência pública do Pregão;

#### **12. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA.**

**12.1.** A adjudicatária ficará obrigada a iniciar a execução dos serviços no o, no prazo de até 05 (cinco) dias após o recebimento DA ORDEM DE SERVIÇO.

**12.2.** Providenciar a regularização, às suas expensas, no prazo de 03 (três) dias, após notificação formal, da execução dos serviços em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresentem vício de qualidade.

**12.3.** Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES-MT, no tocante ao fornecimento dos produtos, assim como ao cumprimento das obrigações previstas neste Edital e no Contrato.

**12.4.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade quanto a execução dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

**12.5.** A falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe à adjudicatária, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta licitação e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**12.6.** Comunicar imediatamente à Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES-MT qualquer alteração ocorrida no endereço ou dados bancários e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

**12.7.** 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 Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES-MT.

**12.8.** Indenizar terceiros e/ou a PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES-MT, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a adjudicatária adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

**12.9.** Fornecer os produtos, conforme estipulado neste Edital e seus anexos e de acordo com a proposta apresentada, inclusive quanto a marca apresentada.

**12.10.** Toda e qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo a Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

**13.11.** Todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência das contratações do objeto do Edital correram por conta exclusiva da adjudicatária.

**13.12.** A adjudicatária ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições deste edital, os acréscimos que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do objeto adjudicado;

**13.12.1.** Os acréscimos até 25% serão aplicados automaticamente no contrato

**13.12.2.** Em relação à eventuais decréscimos, não se aplica a regra contida no artigo 65, § II, inciso II, da Lei nº 8.666/93, podendo a Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT adquirir quantidade inferior ao estimado, sem necessidade de anuência da signatária do contrato.

**13.13.** Atender às solicitações, excepcionalmente, em regime de urgência e fora dos horários normais de funcionamento, inclusive sábados, domingos e feriados.

**13.13.1.** Indicar telefone para contato fora dos horários normais de atendimento, inclusive finais de semana e feriados, para casos excepcionais.

#### **14. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

14.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na lei nº 8.666/93;;

- a) Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários, residentes e acompanhantes elaborados pela empresa a ser CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessária;
- b) Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- c) Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- d) Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- e) Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;
- f) Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa a ser CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste projeto básico, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;
- g) Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;
- h) Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;
- i) O fiscal do Contrato deverá preencher mensalmente formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados pela Contratada (Anexo A do Anexo XIII do Edital), antes de atestar as notas para pagamento da Fatura mensal;
- j) Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços pactuados;
- k) Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;
- l) Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;
- m) Autorizar a devolução da garantia à CONTRATADA após o encerramento do contrato;





**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

- n) Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;
- o) Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

14.2. Incumbe a CONTRATADA:

A CONTRATADA, durante o período de execução contratual, deverá cumprir rigorosamente os termos do EDITAL, da PROPOSTA, observando, em especial, todas as obrigações estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência, e ainda manter, durante todo o período de execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

**15. DA FORMA DE PAGAMENTO**

**15.1.** Os pagamentos serão efetuados à adjudicatária em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável do recebimento dos serviços, cumpridas todas as exigências deste edital e do contrato.

**15.1.1.** Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá juros moratórios, à razão de 0,01% (zero vírgula zero um por cento) ao dia de atraso, calculados em relação ao atraso verificado.

**15.2.** Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização;

**15.3.** A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES 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”;

**15.4.** A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES efetuará o pagamento por meio de cheque nominal ou transferência bancária;

**15.5.** A nota fiscal deverá ser emitida em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT, inscrita no CNPJ sob o nº 03.507.530/0001-19;

**15.6.** As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da adjudicatária;



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**15.7.** O pagamento efetuado à adjudicatária não a isentará de suas responsabilidades vinculadas a prestações dos serviços, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade e garantia dos serviços oferecidos;

**15.8.** No preço a ser pago deverão estar inclusas todas as despesas inerentes a: salários, encargos sociais, tributários, transportes, trabalhistas e comerciais, materiais, enfim todas as despesas necessárias ao fornecimento do objeto desta licitação;

#### **16. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**16.1.** A execução dos serviços serão de acordo com as necessidades da contratante mediante requisição fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT;

**16.2.** Os itens constantes no Termo de Referência anexo I deste Edital poderão ser adquiridos no todo ou em parte, de acordo com a conveniência administrativa.

**16.3.** A execução dos serviços não excluirá a adjudicatária da responsabilidade civil, nem ético-profissional, pelo perfeito fornecimento do objeto, dentro dos limites estabelecidos pela Lei 8.666/93.

**16.4.** A adjudicatária ficará obrigada a corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios ou incorreções resultantes dos serviços executados.

**16.5.** A Prefeitura rejeitará no todo ou em parte, o fornecimento realizado em desacordo com a ordem de fornecimento e com as normas deste Edital e seus anexos.

**16.6.** Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial (CONMETRO);

#### **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos deste edital sujeita a licitante vencedora a multas, consoante o caput e §§ do art. 86 da Lei no 8.666/93 e alterações posteriores, incidentes sobre o valor Adjudicado, na forma seguinte:

**17.1.2.** Quanto às obrigações de execução dos serviços e solução de quaisquer problemas com a execução dos serviços:



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

a) atraso até 2 (dois) dias, multa de 2% (dois por cento) do valor da requisição;

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

**17.2.** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto adjudicado, a Administração poderá garantir a prévia e ampla defesa, aplicar à licitante vencedora multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado;

**17.3.** Se a adjudicatária recusar-se a assinar o contrato injustificadamente, garantida prévia e ampla defesa, se sujeita às seguintes penalidades:

**17.3.1.** Multa de até 10% sobre o valor adjudicado;

**17.3.2.** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT, por prazo de até 5 (cinco) anos, e,

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

**17.4.** A licitante ou adjudicatária 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 da ARP, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com esta Prefeitura pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

**17.5.** A multa, eventualmente imposta à adjudicatária, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a adjudicatária não tenha nenhum valor a receber desta Prefeitura, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Município, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;

**17.6.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração;

**17.7.** Se a adjudicatária não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com esta Prefeitura, e, se estes não forem suficientes, o valor que sobejar será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pelo Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT;

**17.8.** Do ato que aplicar penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da citação 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.



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

### **18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

18.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do órgão/unidade desta prefeitura no momento do empenho.

### **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1. É facultada a PREGOEIRA, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução deste processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar no ato da sessão pública;

19.2. Fica assegurado a PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES o direito de no interesse da Administração, anular ou revogar a qualquer tempo, no todo ou em parte a presente licitação, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente;

19.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, e a Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT não será, em nenhuma hipótese, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

19.4. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

19.5. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela PREGOEIRA;

19.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação da PREGOEIRA em contrário;

19.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de CHAPADA DOS GUIMARÃES;

19.8. O desatendimento das exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**19.9.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro fornecimento;

**19.10.** A homologação do processo de licitação não implicará direito à contratação.

**19.11.** Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei nº 10.520/2002 e da Lei nº 8.666/93 e alterações.

**19.12.** O foro para dirimir questões relativas ao presente Pregão será o de CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT, com exclusão de qualquer outro.

**19.13.** São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Minuta da carta proposta;
- c) Anexo III – Minuta da declaração de fato inexistente de fato superveniente impeditivo da habilitação;
- d) Anexo IV – Minuta da Carta de Credenciamento;
- e) Anexo V – Minuta da declaração que não emprega menor;
- f) Anexo VI – Minuta da declaração de ME ou EPP solicitando prazo para apresentação de documentação;
- g) Anexo VII – Minuta da declaração das penas do Art. 299 C. P.;
- h) Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

**CHAPADA DOS GUIMARÃES/MT, 04 de Maio de 2016.**

**MAILI DA SILVA MATOSO**  
**PREGOEIRA**



## ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

### ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0 /2016  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016  
MENOR PREÇO GLOBAL

#### 1. Objeto

**FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, visando o fornecimento de dietas especiais e refeições a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03) e funcionários do Hospital Municipal DOM OSVALDO, de Chapada dos Guimarães/MT, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no edital e seus Anexos.

#### 2. Justificativa

A contratação tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do Hospital Dom Osvaldo, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas.

Hospital Dom Osvaldo não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, servidores qualificados para operacionalização desses serviços, desta forma, o outsourcing tem sido a melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômica – financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

A justificativa do fornecimento de refeições para acompanhantes encontra-se descrita nos **itens 6.4 e 6.4.1**, onde cita as Leis Federais nº 8.069 de 13/07/1990 e 10.741 de 01/10/2003, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente. Estas leis garantem o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes e idosos, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes. As condições sócio- econômicas dos pacientes atendidos neste Hospital (sendo a maioria proveniente da Zona Rural), não lhes permitem adquirir alimentação necessária para assegurar este direito de acompanhamento integral. A Política Nacional de Humanização (PNH) também visa na gestão da clínica ampliada, em que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares. Sendo assim, foi estabelecido neste edital, estimativa para fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**3. Especificação, quantitativo**

| ITEM | DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO  | UND        | QTD       |
|------|--|------------|-----------|
|      | CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, visando o fornecimento de dietas especiais e refeições a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03) e funcionários do Hospital Municipal DOM OSVALDO, de Chapada dos Guimarães/MT, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica. | <b>SVC</b> | <b>12</b> |

**REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:**

| CLIENTELA     | REFEIÇÕES | QUANTIDADE |       |
|---------------|-----------|------------|-------|
|               |           | Mensal     | Anual |
| FUNCIONÁRIOS  | Desjejum  | 420        | 5.040 |
|               | Amoço     | 420        | 5.040 |
|               | Jantar    | 420        | 5.040 |
| ACOMPANHANTES | Desjejum  | 270        | 3.240 |
|               | Almoço    | 270        | 3.240 |
|               | Jantar    | 270        | 3.240 |

**4. REFEIÇÕES PARA PACIENTES:**

**a) Paciente Adulto**

| PACIENTES ADULTOS   | REFEIÇÕES | QUANTIDADE |       |
|---|-----------|------------|-------|
|   |           | MENSAL     | ANUAL |
| *Dieta Livre/Branda e Pastosa (constipantes, laxantes ou ricas em fibras, hipossódicas)<br>*Dieta Hipoglicídica<br>Hipocalórica<br>*Dieta Hipoproteica<br>*Dieta Hipolipídica | Desjejum  | 270        | 3.240 |
|   | Amoço     | 270        | 3.240 |
|   | Jantar    | 270        | 3.240 |

**b) Paciente Infantil**

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT  
Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

| PACIENTES ADULTOS  | REFEIÇÕES | QUANTIDADE |       |
|--|-----------|------------|-------|
|  |           | MENSAL     | ANUAL |
| *DIETA INFANTIL<br>Dieta para idade (Livre, Branda ou Pastosa)<br>* DIETA LACTENTE – 1 a 5 | Desjejum  | 270        | 3.240 |
|  | Amoço     | 270        | 3.240 |
|  | Jantar    | 270        | 3.240 |

**b) Pacientes Adultos e Infantis**

| PACIENTES ADULTOS E INFANTIS                         | REFEIÇÕES | QUANTIDADE |       |
|--|-----------|------------|-------|
|  |           | MENSAL     | ANUAL |
| *Dieta Líquida de Prova ou Restrita (200 ml/horário) | Desjejum  | 270        | 3.240 |
| * Dieta Líquida Completa (200/300 ml/horário)        | Amoço     | 270        | 3.240 |
| * Dieta Semi-Líquida (200/300ml /horário)            | Jantar    | 270        | 3.240 |

**5-DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**5.1. DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS**

A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme composição do cardápio estabelecido no item 7, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos no item 6.2 deste Projeto;

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-





## ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

### 5.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

#### Alimentação para paciente Adulto e Infantil:

| REFEIÇÃO | HORÁRIO |
|----------|---------|
| Desjejum | 07:00 h |
| Almoço   | 12:00 h |
| Jantar   | 18:00 h |

#### Alimentação para Funcionários, Residentes e Acompanhantes:

| REFEIÇÃO | HORÁRIO          |
|----------|------------------|
| Desjejum | 07:00 às 08:00 h |
| Almoço   | 12:00 às 13:30 h |
| Jantar   | 19:00 às 20:00 h |

A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado nas Clínicas deste Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

As refeições deverão estar disponíveis **até 1 (uma) hora** após o final do horário de distribuição da refeição.

O paciente e/ou funcionário que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA, diretamente no leito da Clínica em que o paciente se encontrar, mediante autorização expressa da CONTRATANTE.

Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA, e deverá ser tomada pelo mesmo no Refeitório.



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

Não serão admitidos atrasos nas entregas das refeições, fórmulas lácteas e dietas enterais para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

### **6. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS**

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual.

A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os cardápios deverão ser elaborados **trimestralmente** e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada.

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de **30 (trinta) dias** em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de **08 (oito) dias úteis**, podendo a CONTRATANTE em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser Contratada se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de **48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.**

A técnica de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência,



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, funcionários e acompanhantes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética). O refeitório também deverá ser ornamentado no carnaval, páscoa, festa junina e natal.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

#### **7. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS**

Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

A dieta livre destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares.

#### **8-DIETAS**

##### **8.1-DIETA LIVRE**

Destinada aos **pacientes adultos e infantis** que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

**Consistência:** normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço, jantar em horários regulares.

##### **8.2. DIETA BRANDA**

Destinada a **pacientes com dificuldades de mastigação e digestão**, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

É usada como transição para a dieta livre;

**Consistência macia**, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

##### **8.3. DIETA PASTOSA**

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

Destinada a **pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição**, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

### **8.4. DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA**

Destinada a **pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios**, em determinados preparos de exames.

**Consistência:** Líquida e semi-líquida.

### **8.5. DIETA LÍQUIDA DE PROVA/RESTRITA OU SEM RESÍDUOS**

Destinada a pacientes que necessitam de uma alimentação sem resíduos, para testar a sua aceitação e também podendo ser indicada em algumas situações pós-cirúrgicas.

**Consistência:** líquida

### **8.6. DIETA PARA DIABÉTICOS**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

**Distribuição em 03 (três) refeições diárias:** desjejum, almoço e jantar em horários regulares;



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

\*Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE.

### **8.7. DIETAS HIPOSSÓDICAS**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal hipossódico de adição (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

**Distribuição em 03 (três) refeições:** desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

### **8.8. DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICAS**

Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidos de suplementos nutricionais estabelecidos pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme avaliação nutricional individual de cada paciente.

**Distribuição em 03 (três) refeições diárias:** desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### **8.9. DIETAS HIPOCALÓRICAS**

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

### **8.10. DIETA HIPOLIPÍDICA**

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras na dieta.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### **8.11. DIETA RICA EM FIBRAS OU LAXATIVAS**

Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

O cardápio deverá ser o mesmo da dieta livre, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### **8.12. DIETA CONSTIPANTE**

Destinada a pacientes que apresentam diarreias.

O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, isento de lactose, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### **7.13. DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO**

Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.

O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras,



## ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

com as seguintes ressalvas:

- a) Não incluir vegetais crus nas saladas;
- b) Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### 8.14. DIETA HIPOPROTÉICA

Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais, hepáticos, ácido úrico elevado, dentre outros. Deverão ser observados os pacientes que apresentam hiperpotassemia;

Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender de 20 a 40g de PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

**Distribuição:** em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

### 8.15. DIETA LACTENTE

Alimentação constituída basicamente por preparações lácteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

- a) **Dieta lactente 1** – Leite de vaca em pó integral para crianças acima de 12 meses de idade.
- b) **Dieta lactente 2** – Leite de vaca em pó integral para lactentes no 1º semestre de vida, leite de vaca em pó integral para lactentes no 2º semestre de vida, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja, fórmula infantil isenta de lactose à base de PLV.
- c) **Dieta lactente 3** - Fórmula infantil para lactentes anti-refluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros.
- d) **Dieta lactente 4** – Fórmula infantil semi-elementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PLV, lactose e sacarose.





**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

- e) **Dieta lactente 5** – Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PLV, lactose, galactose e sacarose.

**8.16. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS**

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética –S.N.D. da CONTRATANTE.

**9. FUNCIONÁRIOS E RESIDENTES**

As refeições de Funcionários serão servidas no refeitório no sistema de balcão térmico, em bandeja lisa com pratos de louça branca, copos descartáveis de 300ml para suco e de 200ml para café, talheres inoxidáveis embalados em sacos plásticos com guardanapos.

Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.

Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

**10. EXEMPLOS DEMONSTRATIVOS DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

**PACIENTES ADULTOS**

**DIETA LIVRE, BRANDA E PASTOSA**

| <b>DESJEJUM</b> |  |
|-----------------|--|
| ENTRADA         | Fruta  |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com queijo ou ovo ou mungunzá |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com manteiga   |
| BEBIDA          | Café com leite   |

| <b>ALMOÇO</b>      |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| ENTRADA            | Salada crua ou cozida               |
| PRATO PRINCIPAL    | Carne ou frango ou peixe ou víscera |
| ACOMPANHAMENTOS    | Arroz e feijão                      |
| BEBIDA / SOBREMESA | Suco de fruta ou fruta              |

| <b>JANTAR</b> |      |
|---------------|------|
| ENTRADA       | Sopa |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|                 |  |
|-----------------|--|
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou massas ou cuscuz com ovo ou queijo ou carne ou frango |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com manteiga   |
| BEBIDA          | Café com leite   |

**PACIENTES INFANTIS**

**DIETA LIVRE, BRANDA E PASTOSA**

| <b>DESJEJUM</b> |  |
|-----------------|--|
| ENTRADA         | Fruta  |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com queijo ou ovo ou sanduiche misto ou de queijo |
| BEBIDA          | Café com leite ou leite ou suco de frutas  |

| <b>ALMOÇO</b>    |   |
|------------------|---|
| ENTRADA          | Salada crua ou legumes cozidos                |
| PRATO PRINCIPAL  | Carne ou frango ou peixe                      |
| ACOMPANHAMENTOS  | Arroz e feijão                                |
| SOBREMESA/BEBIDA | Fruta ou gelatinas diversas ou suco de frutas |

| <b>JANTAR</b>   |   |
|-----------------|---|
| PRATO PRINCIPAL | *Sopa ou tubérculo ou cuscuz ou massas com ovo ou queijo ou carne ou frango |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com manteiga  |
| BEBIDA          | Café com leite ou leite ou suco de frutas                                   |

\*A sopa deverá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.

**PACIENTES ADULTO E INFANTIL**

**DIETA HIPOGLICÍDICA**

| <b>DESJEJUM</b> |   |
|-----------------|---|
| ENTRADA         | Fruta   |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou mingau ou pão integral |
| PROTEÍNA        | Queijo branco ou ovo pochê                    |
| BEBIDA          | Café com leite desnatado                      |

| <b>ALMOÇO</b> |                       |
|---------------|-----------------------|
| ENTRADA       | Salada crua ou cozida |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| PRATO PRINCIPAL | Frango ou peixe ou carne |
| ACOMPANHAMENTOS | Arroz integral e feijão  |
| SOBREMESA       | Fruta                    |

| <b>JANTAR</b>   |   |
|-----------------|---|
| ENTRADA         | Sopa para dietas                              |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou pão integral           |
| PROTEÍNA        | Queijo branco ou carne ou frango ou ovo pochê |
| BEBIDA          | Café com leite desnatado                      |

**DIETA HIPOLIPÍDICA**

| <b>DESJEJUM</b> |   |
|-----------------|---|
| ENTRADA         | Fruta   |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou mingau ou bolo para dietas |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão integral com havarina                         |
| PROTEÍNA        | Queijo branco ou ovo pochê                        |
| BEBIDA          | Café com leite desnatado                          |

| <b>ALMOÇO</b>   |                          |
|-----------------|--------------------------|
| ENTRADA         | Salada crua ou cozida    |
| PRATO PRINCIPAL | Frango ou peixe ou carne |
| ACOMPANHAMENTOS | Arroz integral e feijão  |
| GUARNIÇÃO       | Legumes                  |
| SOBREMESA       | Fruta                    |

| <b>JANTAR</b>   |   |
|-----------------|---|
| ENTRADA         | Sopa  |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz c/ queijo branco ou carne ou frango |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão integral com havarina                               |
| BEBIDA          | Café com leite desnatado                                |

**DIETAS HIPOPROTÉICA**

| <b>DESJEJUM</b> |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| ENTRADA         | Fruta                          |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou tapioca |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com havarina               |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|        |                |
|--------|----------------|
| BEBIDA | Café com leite |
|--------|----------------|

| <b>ALMOÇO</b>   |                            |
|-----------------|----------------------------|
| ENTRADA         | Salada crua ou cozida      |
| PRATO PRINCIPAL | Frango ou peixe            |
| ACOMPANHAMENTOS | Arroz e feijão             |
| GUARNIÇÃO       | Massas sem ovos ou legumes |
| SOBREMESA       | Fruta                      |

| <b>JANTAR</b>   |  |
|-----------------|--|
| ENTRADA         | Sopa sem carnes  |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com frango ou queijo branco |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com havarina   |
| BEBIDA          | Café com leite   |

**REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

| <b>DESJEJUM</b> |  |
|-----------------|--|
| ENTRADA         | Fruta  |
| PRATO PRINCIPAL | Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com queijo ou carnes ou ovo ou frango |
| ACOMPANHAMENTOS | Pão com manteiga   |
| BEBIDA          | Café com leite   |

| <b>ALMOÇO/JANTAR</b> |  |
|----------------------|--|
| ENTRADA              | Salada crua ou cozida                              |
| PRATO PRINCIPAL      | Carne ou frango ou peixe<br>Opção: carne ou frango |
| ACOMPANHAMENTOS      | Arroz e feijão                                     |
| GUARNIÇÃO            | Massas ou legumes ou farofa ou pirão               |
| SOBREMESA            | Fruta ou sobremesas diversas                       |
| BEBIDA               | Suco de fruta                                      |

**DOS COMPONENTES ALIMENTARES PARA FUNCIONÁRIOS E RESIDENTES**

**ENTRADA** – Será composta de saladas de vegetais do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate), B (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo, e vagem) e C (batata-inglesa, macaxeira, batata-doce e milho-verde), devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais de acordo com os seguintes percentuais: A (20%): abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, coentro, cebolinha, maxixe, pepino, pimentão, rabanete,

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

repolho, salsa, tomate; B (50%): abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem; C (30%): aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho-verde.

**PRATO PRINCIPAL** - Será composto por duas porções protéicas, de sorte que a composição será de 60% e 40% ou 70% e 30%.

**Carne Bovina** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé;
- b) Grelhados – Carne tipo: Picanha ou lagarto;
- c) Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- d) Bife à Milanese – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- e) Bife de Panela ou Rolê- Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho;
- f) Picado – Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro;
- g) Carne moída com, no máximo, 10% de gordura – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- h) Espeto – Carne tipo: Contra-filé e alcatra;
- i) Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

**Carne Suína** – Será servida apenas para funcionários, residentes e acompanhantes. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil;
- b) Grelhados – Carne tipo: Bisteca.

**Aves (Frango)** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- b) Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- c) Filé – Tipo: Peito;
- d) Estrogonofe – Tipo: Peito;
- e) Espeto – Tipo: Peito;
- f) Filé de Frango à Milanese – Tipo: Peito.

**Pescados (Peixes)** – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
- b) Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado.

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT  
Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**Variações** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Feijoada – Tipo: Charque, lingüiça calabresa, lagarto, chã de dentro, ou alcatra. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a lingüiça calabresa componentes obrigatórios;
- b) Cozido – Tipo: Charque, lagarto, chã de dentro ou alcatra. Acompanhado de pirão e legumes: abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu, couve, repolho, maxixe, banana da terra, etc.
- c) Nos dias em que a preparação for feijoada também deverá haver feijão comum e a opção será carne bovina.

**OBSERVAÇÃO:** Todos os componentes do **PRATO PRINCIPAL** deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

**GUARNIÇÃO** – Será composta de legumes cozidos, farofa, purê, massas diversas, inclusive macarrão, talharim, etc., suflês e tortas salgadas de legumes.

**ACOMPANHAMENTO** – Será composto dos seguintes itens:

- a) Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1 e parboilizado;
- b) Feijão – Qualidade: Carioquinha, mulatinho, feijão-verde e feijão preto;
- c) Macarrão – Qualidade: Espaguete fino.

**BEBIDAS** – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas pasteurizada, não sendo permitido o uso de polpas de frutas sem o processo de pasteurização – Sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, ameixa, manga, acerola, laranja-pera, abacaxi, cajá, umbu e umbu-cajá.

**SOBREMESAS** – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- a) Sobremesas: Doces, pudins, sorvetes, cremes, gelatinas, doces caseiros, mousse ou confeitaria; ou
- b) Frutas (sazonais): Laranja-pera, tangerina, banana-prata, manga, melão, mamão, melancia ou abacaxi.

### **CARDÁPIOS**

Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pacientes adultos, pediatria,



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

funcionários e acompanhantes, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

Os cardápios diferenciados para datas especiais, deverão ser sem custos adicionais para a CONTRATANTE;

Fornecer o cardápio semanal completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

Apresentar **por escrito e com justificativas**, a solicitação de alteração de cardápio, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE; essas alterações **não devem exceder o número de seis (06) ao mês** e devem ser solicitadas **com a antecedência mínima de 24 horas**.

**Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;**

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital e seus anexos;

### **CRITÉRIOS QUE DEVEM SER UTILIZADOS PARA A ELABORAÇÃO DE PREÇOS**

Os cálculos efetuados para a obtenção do valor médio aproximado para a prestação de serviço de alimentação e nutrição para pacientes, acompanhantes, funcionários do Hospital Dom Osvaldo descritas neste projeto, devem ser efetuados a partir dos dados abaixo;

Número médio diário de ocupação/pacientes internos: **09 (nove)**;

Número médio diário acompanhantes: **09(nove)**

Número médio diário de funcionários: **14 (quatorze)**

Número médio diário de refeições preparadas calculadas pelo fornecimento das dietas livre, branda/pastosa, hipoglicídica, hipolipídica, hipopróteica, líquida e semilíquida para pacientes adulto e infantil e ainda dieta para acompanhantes e funcionários.

### **SUPLEMENTARES**

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;



## **ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

### **DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

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

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Projeto.

### **DA VALIDADE DA PROPOSTA**

A proposta deverá conter prazo de validade de, no mínimo, **60 (sessenta) dias**, contados da adjudicação do serviço licitado.

### **DO CONTRATO**

Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado futuro Contrato, de acordo com a legislação vigente, **com vigência de 12 (doze) meses consecutivos** a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos até o limite de sessenta meses, nos termos da legislação vigente.

O licitante vencedor deverá apresentar o contrato assinado no prazo **de 05 dias úteis** contados a partir do seu envio pelo setor competente.

### **DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL**

A Nota fiscal será atestada pelo Fiscal do Contrato, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, após conferência das especificações contidas na Nota de Empenho e na Solicitação do Hospital.

### **PRAZO DE ENTREGA**

O objeto desta licitação deverá começar a ser executado em até 5 dias após o recebimento da ordem de execução emitida pela Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal de Chapada dos Guimarães/MT.

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT  
Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*





**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**REQUISIÇÕES**

As solicitações serão realizadas através da Secretaria Municipal de Saúde de Chapada dos Guimarães, devidamente formuladas através de requisições assinadas pelo responsável pela Secretaria, sem a qual não haverá atendimento.

**MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

Pregão Presencial - Menor Preço Global

**TABELAS DE COMPONENTES E GRAMAGENS**

**1- Tabela 1 (A, B e C) – Acompanhantes e Funcionários Plantonistas e Residentes**

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES |  | DESJEJ |             |
|-----------------------|--|--------|-------------|
| Nº DE ORDE            | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                               | UNI D  | QUANTIDA DE |
| I                     | Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ açúcar/adoçante) | ml     | 250         |
|                       | Pão salgado ou doce c/ manteiga                        | g      | 50/10       |
| II                    | Arroz doce   | ml     | 300         |
|                       | Bolo com queijo  | g      | 150/50      |
|                       | Inhame c/ queijo                                       | g      | 300/50      |
|                       | Inhame c/ manteiga e ovos                              | g      | 300/10/50   |
|                       | Cuscuz c/ leite e ovos                                 | g      | 200/50      |
|                       | Cuscuz c/ queijo                                       | g      | 200/50      |
|                       | Banana de terra/tapioca com queijo                     | g      | 200/50      |
|                       | Batata doce c/ queijo                                  | g      | 250/50      |
|                       | Aipim c/ queijo/ovos                                   | g      | 300/30/50   |
|                       | Mungunzá   | ml     | 300         |
| III                   | Suco de fruta ou                                       | ml     | 250         |
|                       | Fruta  | g      | 200         |

| B) GRANDES REFEIÇÕES |                                  | ALMOÇO |             |
|----------------------|----------------------------------|--------|-------------|
| N.º DE ORDE          | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO         | UND    | QUANTIDA DE |
| I                    | <b>CARNES:</b>                   |        |             |
|                      | Bovina de 1ª Qualidade           | g      | 250         |
|                      | Frango (Coxa, Sobrecoxa e Peito) | g      | 300         |
|                      | Peixes (file)                    | g      | 180         |
|                      | Peixes (postas)                  | g      | 250         |
|                      | Fígado                           | g      | 200         |
|                      | Suíno (carré)                    | g      | 180         |
|                      | (pernil)                         | g      | 300         |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|     |  |    |        |
|-----|--|----|--------|
|     | <b>GUARNIÇÃO:</b>  |    |        |
| II  | Vegetais A, B e C (saladas, soufflês, purês, etc...) ou macarrão ou farofa | g  | 150    |
| III | <b>ARROZ</b>   | g  | 240    |
| IV  | <b>FEIJÃO</b>  | g  | 150    |
| V   | <b>SUCO*</b> : de fruta natural  | ml | 300    |
|     | Fruta ou Pavê ou Pudim ou Compota ou Doce                                  | g  | 200/80 |

- Não serão permitidos sucos artificiais. Suco de frutas ou frutas: condicionados à safra.

| C) MÉDIAS REFEIÇÕES |   |       | JANTAR               | CEI         |
|---------------------|---|-------|----------------------|-------------|
| Nº DE ORDEM         | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO  | UND   | QUANTIDADE PREPARADA |             |
| I                   | Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ adoçante) ou Suco de Frutas Natural | ml    | 250/250              | 250/250     |
|                     | Pão ou torradas c/ manteiga   | g     | 50/10                | 50/10       |
| II                  | Sopa ou   | ml    | 300                  | 300         |
|                     | Salada de vegetais  | g     | 150                  | 150         |
| III                 | Omelete de Queijo   | g     | 200                  | 200         |
|                     | Aipim c/ ovo  | g     | 300/50               | 300/50      |
|                     | Inhame c/ queijo  | g     | 300/50               | 300/50      |
|                     | Inhame c/ manteiga e ovo  | g     | 300/10/50            | -           |
|                     | Lasanha/Pizza   | g     | 250                  | 250         |
|                     | Queijo e bolo   | g     | -                    | 50/150      |
|                     | Cuscuz c/ carne / frango  | g     | 200/150/200          | 200/150/200 |
|                     | Macarronada   | g     | 250                  | 250         |
|                     | Rocambole c/ recheio de carne ou frango e arroz                           | g     | 200/200              | 200/200     |
|                     | Batata doce c/ queijo   | g     | 250/50               | -           |
|                     | Batata doce c/ carne  | g     | 250/100              | -           |
|                     | Aipim c/ carne assada   | g     | 300/150              | 300/150     |
|                     | Picadinho de carne c/ arroz   | g     | 180/200              | 180/200     |
|                     | Banana da terra c/ queijo   | g     | 200/50               | 200/50      |
|                     | Risoto de frango  | g     | 300                  | 300         |
|                     | Salpicão de frios / frango e arroz  | g     | 250/200              | 250/200     |
|                     | Sanduíche de frango ou similar  | g     | -                    | 150/50      |
|                     | IV  | Fruta | g                    | -           |

- Será oferecido um prato alternativo de frutas tropicais como opção substituindo toda preparação do horário para funcionários que solicitarem com antecedência mínima de três horas antes da refeição;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

- A margarina deverá ser fornecida em embalagem individual e industrializada de 10g;
- O requeijão deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 18 ou 20g;
- O açúcar deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 8 ou 10g;

**2- Tabela 2 (A, B e C) - Pacientes Adultos/Pediátricos: Dietas Normal/Branda/Pastosa (Hipossódica, Constipante e Laxante)**

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES |   |     | DESJEJUM             | LANCHE OU COLAÇÃO |
|-----------------------|---|-----|----------------------|-------------------|
| Nº DE ORDEM           | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                      | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                   |
| I                     | Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ açúcar) | ml  | 200                  | 200               |
|                       | Pão c/ ou s/ manteiga ou geléia               | g   | 50/10                | -                 |
| II                    | Tapioca com queijo                            | g   | 100/50               | -                 |
|                       | Risoto de frango                              | g   | -                    | -                 |
|                       | Biscoito ou torrada c/ ou s/ manteiga         | g   | 50/10                | 50/10             |
|                       | Bolo ou torta ou pão de ló                    | g   | 150                  | 150               |
|                       | Mingau  | ml  | 300                  | 300               |
|                       | Arroz doce/Mungunzá/Canjica                   | ml  | 300                  | 300               |
|                       | Cuscuz com leite e ovo                        | g   | 150/50               | -                 |
|                       | Sanduíche frango / carne                      | g   | -                    | -                 |
|                       | Inhame/Aipim/Batata doce c/ ovo ou queijo     | g   | 250/50               | -                 |
|                       | Inhame/aipim/batata doce com                  | g   | 250/100              | -                 |
|                       | Cuscuz / ovo /queijo                          | g   | 150/50               | -                 |
|                       | Cuscuz com carne/frango                       | g   | 150/100              | -                 |
|                       | Banana da terra c/ queijo                     | g   | 200/50               | -                 |
|                       | Pastel de forno                               | g   | -                    | 150               |
|                       | Pãezinhos de Queijo recheado                  | g   | -                    | 50                |
|                       | Macarronada (carne ou frango)                 | g   | -                    | -                 |
|                       | Arroz c/ frango                               | g   | -                    | -                 |
|                       | Empadas queijo/frango                         | g   | -                    | 150               |
|                       | Salada de Fruta com biscoito                  | g   | -                    | 150/50            |
| III                   | Suco de fruta                                 | ml  | 250                  | 250               |
|                       | Ou vitamina                                   | ml  | 250                  | 250               |
|                       | Ou fruta                                      | g   | 200                  | 200               |
| IV                    | Sopa  | ml  | -                    | -                 |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

- O cuscuz poderá ser de milho ou arroz;
- O biscoito poderá ser simples ou recheado, inclusive wafflers ou caseiro; O leite poderá ser achocolatado;
- Caso a fruta servida seja melancia o percapita deverá ser de 300g.

| B) MÉDIAS REFEIÇÕES         |   |       | JANTAR               | CEIA   |
|-----------------------------|---|-------|----------------------|--------|
| Nº DE ORDEM                 | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                  | UND   | QUANTIDADE PREPARADA |        |
|                             | Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/     | ml    | 200                  | -      |
|                             | Pão c/ ou s/ manteiga ou geléia           | g     | 50/10                | -      |
|                             | Tapioca com queijo                        | g     | 100/50               | -      |
|                             | Risoto de frango                          | g     | 300                  | -      |
|                             | Biscoito ou torrada c/ ou s/ manteiga     | g     | 50/10                | -      |
|                             | Bolo ou torta ou pão de ló                | g     | 150                  | -      |
|                             | Mingau                                    | ml    | -                    | -      |
|                             | Arroz doce/Mungunzá/Canjica               | ml    | 300                  | -      |
|                             | Cuscuz com leite e ovo                    | g     | 150/50               | -      |
|                             | Sanduíche frango / carne                  | g     | 150/50               | -      |
|                             | Inhame/Aipim/Batata doce c/ ovo ou queijo | g     | 250/50               | -      |
|                             | Inhame/aipim/batata doce com              | g     | 250/100              | -      |
|                             | Cuscuz / ovo /queijo                      | g     | 150/50               | -      |
|                             | Cuscuz com carne/frango                   | g     | 150/100              | -      |
|                             | Banana da terra c/ queijo                 | g     | 200/50               | -      |
|                             | Pastel de forno                           | g     | -                    | -      |
|                             | Pãezinhos de Queijo recheado              | g     | -                    | -      |
|                             | Macarronada (carne ou frango)             | g     | 250/80               | -      |
|                             | Arroz c/ frango                           | g     | 100/240              | -      |
|                             | Empadas queijo/frango                     | g     | -                    | -      |
|                             | Salada de Fruta com biscoito              | g     | -                    | -      |
|                             | Suco de fruta c/ biscoito                 | ml/g  | -                    | 250/30 |
|                             | Ou logurte c/ biscoito                    | und/g | -                    | 01/30  |
| III                         | Ou Mingau                                 | ml    | -                    | 300    |
| IV                          | Sopa                                      | ml    | 300                  | -      |
| <b>C) GRANDES REFEIÇÕES</b> |   |       | <b>ALMOÇO</b>        |        |
| Nº DE ORDEM                 | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                  | UND   | QUANTIDADE DE        |        |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|     |                                     |      |        |
|-----|-------------------------------------|------|--------|
| I   | Vegetais A, B e C                   | g    | 150    |
|     | Cereal (arroz)                      | g    | 200    |
|     | Ou macarrão                         | g    | 200    |
| III | Feijão                              | g    | 150    |
| IV  | <b>Carnes:</b>                      |      |        |
|     | Bovina de 1ª Qualidade Magra        | g    | 250    |
|     | Ou frango (Coxa, sobrecoxa e peito) | g    | 300    |
|     | Ou peixes: file                     | g    | 180    |
|     | Postas                              | g    | 220    |
|     | Ou fígado                           | g    | 150    |
| V   | Suco de frutas natural ou fruta     | ml/g | 250/20 |

- Não serão permitidos sucos artificiais e polpas de frutas.

**3- Tabela 3 (A, B, C, D, E, F) - Dietas de Restrição**

**Dietas Hipoglicídica/Hipocalórica**

- a) Padrão: 1200 kcal, 1500 kcal, 1800 kcal e 2000 kcal  
b) Consistência: Normal/branda/pastosa

| Nº DE ORDEM | A) PEQUENAS REFEIÇÕES<br>ALIMENTO<br>PREPARAÇÃO  | E/OU UN D | DESJEJU              | COLAÇÃO | JANTA    | CEIA |
|-------------|--|-----------|----------------------|---------|----------|------|
|             |  |           |                      | LANCHE  |          |      |
|             |  |           | QUANTIDADE PREPARADA |         |          |      |
| I           | Café c/ leite desnatado c/   | ml        | 250                  | -       | 250      | -    |
| II          | Pão francês integral c/ manteiga c/ ou s/ sal ou geléia  | g         | 30/05/10             | -       | 30/05/10 | -    |
|             | Biscoito integral c/ ou s/ sal ou torrada de pão integral c/ ou s/ sal c/ manteiga ou geléia dietética | g         | 30/05/10             | -       | 30/05/10 | -    |
| III         | Mingau com leite desnatado   | g         | 300                  | -       | -        | -    |
|             | Banana cozida  | g         | 100                  | -       | 100      | -    |
|             | Inhame ou aipim  | g         | 150                  | -       | 150      | -    |
|             | Cuscuz de milho  | g         | 80                   | -       | 80       | -    |
|             | Arroz Integral   | g         | -                    | -       | 150      | -    |
| IV          | Queijo branco pobre em gordura c/ ou s/ sal  | g         | 30                   | -       | 30       | -    |
|             | Ou ovo   | g         | 50                   | -       | -        | -    |
|             | Ou carne ou frango   | g         | -                    | -       | 100/150  | -    |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|    |                                     |    |     |        |     |        |
|----|-------------------------------------|----|-----|--------|-----|--------|
|    | Sopa de legumes com carne ou frango | g  | -   | -      | 300 | -      |
| VI | Suco de frutas com biscoito         | ml | -   | 200/30 | -   | 200/30 |
|    | ou frutas                           | g  | 200 | 200    | -   | 150    |
|    | ou salada de frutas                 | g  | 200 | 200    | -   | 200    |
|    | ou loqure dietético                 | g  | -   | 200    | -   | 200    |
|    | ou Mingau com leite desnatado       | ml | -   | -      | -   | 300    |

- O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50% a 55% (acréscimo ou redução de alimento bem como adição de produtos dietéticos não implicará, neste caso, em alteração do preço da deita).

| B) GRANDES REFEIÇÕES |                                    | ALMOÇO |                          |
|----------------------|------------------------------------|--------|--------------------------|
| Nº DE ORDEM          | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO           | UND    | QUANTIDADE DE PREPARAÇÃO |
| I                    | Entrada: vegetais (Saladas Cruas)  | g      | 100                      |
|                      | Carne bovina de 1ª Qualidade Magra | g      | 150                      |
|                      | Ou aves (coxa, sobrecoxa e peito)  | g      | 250                      |
| II                   | Ou peixes: file                    | g      | 150                      |
|                      | Postas                             | g      | 200                      |
|                      |                                    | g      | 120                      |
| III                  | Arroz Integral                     | g      | 100                      |
|                      | Ou massas integrais                | g      | 100                      |
| IV                   | Feijão                             | g      | 90                       |
| V                    | Frutas                             | g      | 200                      |

- Não serão permitidos sucos artificiais ou de polpas congeladas.
- Essas quantidades poderão sofrer alteração conforme o valor calórico da dieta.
- O adoçante deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 0,8g.

**Dieta Hipolípida**

- a) Consistência: Normal/Branda/Pastosa

| C) PEQUENAS REFEIÇÕES |  | DESJEJUM | COLAÇÃO OU LANCHE | JANTAR | CEI A |
|-----------------------|--|----------|-------------------|--------|-------|
|                       |  |          |                   |        |       |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

| Nº DE ORDEM | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                       | UN D | QUANTIDADE PREPARADA |         |         |   |
|-------------|--|------|----------------------|---------|---------|---|
|             |  |      |                      |         |         |   |
| I           | Café c/ leite desnatado c/                     | ml   | 250                  | -       | 250     | - |
| II          | Pão integral ou torradas integrais c/ geléia   | g    | 50/10                | -       | 50/10   | - |
| III         | Mingau/arroz doce/mungunzá com leite desnatado |      |                      |         |         |   |
|             | Banana cozida                                  | g    | 200                  | -       | 200     | - |
|             | Inhame ou aipim                                | g    | 250                  | -       | 250     | - |
|             | Cuscuz de milho ou de arroz c/ leite desnatado | g    | 150                  | -       | 150     | - |
|             | Biscoito integral com geléia                   | g    | -                    | 50/10   | -       | - |
|             | logurte light                                  | ml   | -                    | 200     | -       | - |
| IV          | Queijo branco pobre em gordura                 | g    | 30                   | -       | 30      | - |
|             | Ou carne magra/frango sem pele                 | g    | -                    | -       | 100/150 | - |
| V           | Sopa de legumes com carne/frango magros        | ml   | -                    | -       | 300     | - |
| VI          | Suco de frutas ou frutas                       | ml   | 250/200              | 250/200 | -       | - |

- O biscoito só será servido no lanche.

| D) GRANDES REFEIÇÕES |   |      | ALMOÇO                  |  |
|----------------------|---|------|-------------------------|--|
| Nº DE ORDEM          | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                | UND  | QUANTIDADE DE PREPARADA |  |
| I                    | Vegetais A, B e/ou C                    | g    | 150                     |  |
| II                   | Massas integrais ou arroz integral      | g    | 150                     |  |
| III                  | Carnes:                                 |      |                         |  |
|                      | Bovina magra de 1ª Qualidade            | g    | 150                     |  |
|                      | Ou frango (coxa, sobrecoxa e peito)     | g    | 250                     |  |
|                      | Ou peixes: filé                         | g    | 150                     |  |
|                      | Postas                                  | g    | 200                     |  |
| IV                   | Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha) | g    | 80                      |  |
| V                    | Sobremesas: Frutas                      | g/ml | 150 /                   |  |
|                      | ou sucos                                |      | 300                     |  |

- As frutas como sobremesas ficam condicionadas as safras. Idem para os sucos.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**Dieta Hipoproteica**

- a) Padrão: 10% do VCT de Proteínas de AVB  
b) Consistência: normal/branda/pastosa

| E) PEQUENAS REFEIÇÕES |                                      |     | DESJEJUM             | COLAÇÃO OU LANCHE | JANTA  | CEIA  |
|-----------------------|--------------------------------------|-----|----------------------|-------------------|--------|-------|
| Nº DE ORDEM           | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO             | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                   |        |       |
| I                     | Café com leite de vaca integral      | ml  | 200/50               | -                 | 200/50 | -     |
| II                    | Pão (sem sal) ou torrada c/ geleia   | g   | 50/10                | -                 | 50/10  | 50/10 |
| III                   | Banana cozida c/ canela              | g   | 150                  | -                 | 150    | -     |
|                       | Ou aipim                             | g   | 150                  | -                 | 150    | -     |
|                       | Ou inhame                            | g   | 150                  | -                 | 150    | -     |
|                       | Ou cuscuz de milho ou arroz          | g   | 200                  | -                 | 250    | -     |
| IV                    | Sopa de vegetais sem carne ou frango | ml  | -                    | -                 | 200    | -     |
| V                     | Suco de frutas                       | ml  | -                    | 150               | -      | -     |
|                       | ou frutas                            | g   | 200                  | -                 | -      | 200   |

- Suco de frutas Natural

| F) GRANDES REFEIÇÕES |  | ALMOÇO |                      |
|----------------------|--|--------|----------------------|
| Nº DE ORDEM          | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                   | UND    | QUANTIDADE PREPARADA |
| I                    | Arroz                                      | g      | 100                  |
|                      | Ou macarrão                                | g      | 100                  |
| II                   | Carne Bovina de 1ª Qualidade/ Frango/Peixe | g      | 40                   |
| III                  | Vegetais: A, B e C                         | g      | 150                  |
| IV                   | Frutas                                     | g      | 150                  |

- As frutas deste item poderão sofrer restrições caso a dieta seja pobre em potássio.

**4- Tabela 4 - Dietas Líquida de Prova, Líquida Completa e Semilíquidas**





**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

| DIETA LIQUIDA COMPLETA                | DIETA SEMI-LIQUIDA                         | DIETA LÍQUIDA                      |
|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| 06:00 – Mingau Ralo                   | 06:00 – Mingau                             | 06:00 – Suco de Laranja Lima Coado |
| 09:00 – Suco de Frutas                | 09:00 – Suco de Frutas com Leite           | 09:00 – Água de Coco               |
| 12:00 – Sopa Rala de legumes c/ carne | 12:00 – Sopa cremosa de legumes + Gelatina | 12:00 - Caldo Coado de Legumes     |
| :00 - Suco de frutas                  | 15:00 – Vitamina de frutas                 | 15:00 – Chá                        |
| 18:00 – Sopa Rala de Legumes          | 18:00 – Sopa cremosa de legumes c/ frango  | 18:00 - Caldo Coado de Legumes     |
| 21:00 – Leite batido c/ cereal        | 21:00 – Leite batido c/ cereais            | 21:00 - Água de Coco               |
| 24:00 – Mingau Ralo                   | 24:00 – Mingau                             | 24:00 - Suco de L. Lima Coado      |

**Observações:**

- Os intervalos para administração dependerão do tipo de dieta, podendo ser de 2/2hs, 3/3hs ou 4/4hs.
- Todas as dietas líquidas poderão ser administradas por via oral ou por sonda, tendo para diferenciá-las, a técnica de preparo.
- As dietas líquidas poderão ser acompanhadas de canudo plástico dobrável ou colher descartável.
- O volume mínimo para que seja considerado um (01) horário de dieta líquida é de 150 ml.

**5 – Tabela 5 - Fórmulas Lácteas básicas para Alimentação Infantil**

| DIETAS LACTENTES      | COMPOSIÇÃO DA FÓRMULA  |
|-----------------------|--|
| LACTENTE 1            | 150 g de Leite de Vaca em pó Integral  |
| LACTENTE 2<br>(Litro) | 150 g Leite de vaca em pó integral para lactentes no 1º semestre de vida, leite de vaca em pó integral para lactentes no 2º semestre de vida, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja, fórmula infantil isenta de lactose à base de PLV. |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>LACTENTE 3</b><br>(Litro) | 150 g Fórmula infantil para lactentes anti-refluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros. |
| <b>LACTENTE 4</b><br>(Litro) | 150 g de Fórmula infantil semi-elementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PLV, lactose e sacarose.  |
| <b>LACTENTE 5</b><br>(Litro) | 150 g de Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PLV, lactose, galactose e sacarose.            |
| <b>LACTENTE - CEREAL</b>     | 100 g de Cereal Pré Cozido por Litro de Fórmula Lactente.   |

**Observações:**

- Leite de vaca em pó e Leite de Soja será considerado as marcas de melhor qualidade autorizadas pelo SND/HU.

**6 - Tabela 6 - Frequência de Carnes nos Cardápios de Almoço e Jantar**

|        |   |
|--------|---|
| BOVINA | 03 vezes por semana   |
| FRANGO | 03 vezes por semana   |
| FIGADO | 02 vezes por mês (Revezar com Carne Bovina)                       |
| PEIXE  | 01 vez por semana   |
| PORCO  | 01 vez por mês. Só para Acompanhantes, Funcionários e Residentes) |

**Observações:**

- Nos dias em que a preparação for carne bovina, deverá ter opções de carne branca, definidas no cardápio;
- Nos dias que a preparação for carne branca, porco e camarão, a opção será carne vermelha.
- Os pratos principais, entradas e guarnições, deverão ter "fichas de preparações" com componentes, gramagens e técnicas de preparo.

**7 – TABELA 7 - PADRONIZAÇÃO DOS GÊNEROS PERECÍVEIS**

| ITEM | GÊNERO | DESCRIÇÃO |
|------|--------|-----------|
|------|--------|-----------|



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|    |  |   |
|----|--|---|
| 01 | <b>Carne Bovina de</b>                 | Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL. |
| 02 | <b>Carne Bovina de Primeira, Moída</b> | Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL. |
| 03 | <b>Carne de Charque</b>                | Dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.   |
| 04 | <b>Carcaça de Frango</b>               | Congelado, pele s/manchas, peso médio da unidade  |
| 05 | <b>Carrê de Porco</b>                  | 1.100 à 1.200g. Máximo de gordura permitida 10%.  |
| 06 | <b>Fígado Bovino</b>                   | Cor branca a rosada, serrado, máximo de gordura permitida 12% gordura, odor característico. Nacional.   |
| 07 | <b>Filé de Peixe</b>                   | Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional.   |
| 08 | <b>Linguiça Calabresa</b>              | Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, filé c/peso médio 150g: merluza, pescada branca, badejo. Nacional. |
| 09 | <b>Ovos de Galinha</b>                 | De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.  |
| 10 | <b>Peixe em Posta</b>                  | Tamanho extra no prazo de validade.   |
| 11 | <b>Abacate</b>                         | Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor característico, dourado. Nacional.        |
| 12 | <b>Abacaxi</b>                         | Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande  |
| 13 | <b>Abóbora</b>                         | Arredondadas e cheias, tenro, meio verdoso e grande   |
| 14 | <b>Alface</b>                          | Madura, pico de jacaré, polpa vermelha e tenra tamanho médio.   |
| 15 | <b>Alho</b>                            | Folha fresca, lisa ou meio crespa, tenra, fechada e sem sujidade.   |
| 16 | <b>Banana da Terra</b>                 | Tamanho grande, cor roxa e nova.  |
| 17 | <b>Banana Prata</b>                    | Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.   |
| 18 | <b>Batata Doce</b>                     | Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.   |
| 19 | <b>Batata Inglesa</b>                  | Cor roxa ou vermelha, firme, sem manchas, tamanho médio, sem sujidade.  |
| 20 | <b>Beterraba</b>                       | Lisa, película fina, bem formada. Tamanho médio, sem sujidade.  |
| 21 | <b>Caju</b>                            | Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.  |
| 22 | <b>Cebola</b>                          | Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.   |
|    |  | Firme, cor roxa ou branca tamanho médio, sem sujidade.  |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|    |                            |  |
|----|----------------------------|--|
| 23 | <b>Cebolinha</b>           | Folhas verdes e frescas, firmes sem manchas, sem sujidade.   |
| 24 | <b>Cenoura</b>             | Amarela, lisa, firmes, limpas com tamanho grande.  |
| 25 | <b>Chuchu</b>              | Firme, meio verdoso, sem manchas nas cascas, tamanho médio, sem sujidade.  |
| 26 | <b>Coco-Verde</b>          | Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.   |
| 27 | <b>Coco Ralado</b>         | Ralado no dia, partículas finas.   |
| 28 | <b>Coentro</b>             | Folhas cheirosas, verdes e frescas.  |
| 29 | <b>Cominho</b>             | Moído e sem pimenta.   |
| 30 | <b>Couve Manteiga</b>      | Folha lisa e fresca, firme e sem manchas sem sujidade.   |
| 31 | <b>Farinha de Mandioca</b> | Cor creme, torrada e fina sem massa.   |
| 32 | <b>Feijão Verde</b>        | Novo e debulhado   |
| 33 | <b>Goiaba</b>              | Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura.  |
| 34 | <b>Inhame</b>              | Branco ou roxo, limpo, maduro, sem manchas, cascas desprende facilmente.   |
| 35 | <b>Laranja-Lima</b>        | Cascas lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.   |
| 36 | <b>Laranja-Pera</b>        | Casca lisa, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.  |
| 37 | <b>Laranja Pokan</b>       | Grande e meio madura sem sujidade.   |
| 38 | <b>Limão</b>               | Casca lisa, fina, suculenta, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.  |
| 39 | <b>Maçã</b>                | Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (n.º 120 a 125) sem sujidade.                          |
| 40 | <b>Macaxeira/Aipim</b>     | Firme, casca se desprende com facilidade, manteiga ou rosa, limpa e nova.  |
| 41 | <b>Mamão</b>               | Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.                                |
| 42 | <b>Milho Verde</b>         | Meio maduro e de tamanho médio.  |
| 43 | <b>Maracujá</b>            | Cor amarela, polpa com sementes ovais, cheiro característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g), sem sujidade. |
| 44 | <b>Massa Puba</b>          | Nova e limpa, branca ou amarela.   |
| 45 | <b>Maxixe</b>              | Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.   |
| 46 | <b>Melancia</b>            | Casca lisa, polpa vermelha, tamanho grande, sem sujidade.  |
| 47 | <b>Melão</b>               | Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.   |
| 48 | <b>Pepino</b>              | Macio, firme, meio verdoso, liso, tamanho médio sem sujidade.  |



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 49 | <b>Pimentão</b> | Firme, tenro, sem manchas, verde, tamanho grande, sem sujidade.         |
| 50 | <b>Quiabo</b>   | Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheios, novos, sem sujidade. |
| 1  | <b>Repolho</b>  | Branco ou roxo, folhas frescas, compactas, tamanho médio.               |
| 52 | <b>Tomate</b>   | Liso, firme, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.     |
| 53 | <b>Vagem</b>    | Nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme, sem sujidade.              |

**8 – Tabela 8 - Variação das Preparações dos Cardápios**

| <b>ESPÉCIE</b> | <b>TIPO/CORTE</b>   | <b>EXEMPLO DE PREPARAÇÕES</b>  |
|----------------|---|--|
| Aves           | <b>Peito, coxa ou sobrecoxa de frango.</b>                                    | Assado, à caçadora, à passarinha, ensopado, grelhado, à cubana, dorê, à suprema, fritada ou com diversos molhos, etc.              |
| Pescado        | <b>Robalo, badejo, pescada, dourado ou</b>                                    | Dorê, cozido, ensopado, pirão, moqueca ou escabeche, suflê, fritada, etc.  |
| Visceral       | <b>Bife ou isca de fígado.</b>  | Com molho, acebolado, etc.   |
| Suína          | <b>Pernil ou bisteca</b>  | Recheado ou ao forno.  |
| Bovina         | <b>Alcatra, chã de dentro, coxão duro ou patinho ou lagarto ou contrafilé</b> | Bife acebolado, na chapa, parmegiana, role, espeto, rosbife, churrasco, lombo, lombo recheado, assado ou com diversos molhos, etc. |

**Chapada dos Guimarães/MT, 04 de maio de 2016.**

**JANE LUCIA JABRA ANFFE**  
**Secretaria Municipal de Saúde**



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO II**  
**MINUTA DA PLANILHA DE PREÇOS**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0 /2016  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016  
MENOR PREÇO GLOBAL

| CLIENTELA                    | REFEIÇÕES | QUANTIDADE |        |          | VALOR  |        |       |
|------------------------------|-----------|------------|--------|----------|--------|--------|-------|
|                              |           | DIARIA     | Mensal | Anual    | DIARIO | MENSAL | ANUAL |
| FUNCIONÁRIOS                 | Desjejum  | 14         | 420    | 5.040    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Amoço     | 14         | 420    | 5.040    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Jantar    | 14         | 420    | 5.040    | R\$    | R\$    | R\$   |
| ACOMPANHANTES                | Desjejum  | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Almoço    | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Jantar    | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
| PACIENTES ADULTO OU INFANTIL | Desjejum  | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Almoço    | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              | Jantar    | 09         | 270    | 3.240    | R\$    | R\$    | R\$   |
| TOTAIS                       |           |            |        | Desjejum | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              |           |            |        | Almoço   | R\$    | R\$    | R\$   |
|                              |           |            |        | Jantar   | R\$    | R\$    | R\$   |
| TOTAL GERAL                  |           |            |        |          |        |        | R\$   |

TOTAL DA PROPOSTA R\$ : \_\_\_\_\_

VALOR POR EXTENSO:

(\_\_\_\_\_)

Local e data, \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) - \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016

**Nome e assinatura do representante legal**  
**Carimbo do CNPJ**



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO III**  
**MINUTA DE DECLARAÇÃO DE FATO INEXISTENTE DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA**  
**HABILITAÇÃO**

*(preferencialmente em papel timbrado da empresa)*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0 /2016**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**MENOR PREÇO GLOBAL**

Pelo presente a empresa ....., CNPJ nº ....., sediada à ....., nº ....., bairro ....., CEP: ....., Município de ....., por seu representante legal abaixo assinado, em atendimento ao solicitado no edital de Pregão Presencial nº 013/2016, DECLARA, sob as penas da Lei, que:

I – Inexiste fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, art. 32, da Lei nº 8.666/93;

Local e data, ..... (.....) - ..... de ..... de 2016.

**Nome completo e assinatura do responsável legal pela empresa**

**CPF:** \_\_\_\_\_

**RG:** \_\_\_\_\_

Obs.:

I – A empresa poderá preencher esta minuta da declaração ou digitá-la em papel timbrado da empresa, desde que contenha todos dos dados desta minuta;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO IV**  
**MINUTA DA CARTA DE CREDENCIAMENTO**

*(preferencialmente em papel timbrado da empresa)*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0 /2016**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**MENOR PREÇO GLOBAL**

Pelo presente, a empresa ....., CNPJ nº ....., sediada à ....., nº ....., bairro ....., CEP: ....., Município de ....., em atendimento ao solicitado no edital de Pregão Presencial nº 013/2016, através do Sr. .... (diretor ou sócio com poderes de gerência), outorga ao Sr. ...., RG nº ....., CPF nº ....., como nosso representante legal na Licitação em referência, podendo rubricar a documentação de HABILITAÇÃO e das PROPOSTAS, ofertar lances verbais, manifestar, prestar todos os esclarecimentos à nossa Proposta, interpor recursos, desistir de prazos e recursos, enfim, praticar todos os atos necessários ao fiel cumprimento do presente Credenciamento.  
Local e data, ..... (.....) - ..... de ..... de 2016.

Atenciosamente,

**Nome completo e assinatura do diretor ou sócio**

**CPF:** \_\_\_\_\_

**RG:** \_\_\_\_\_

Obs.: – A empresa poderá preencher esta minuta da declaração ou digita-la em papel timbrado da empresa, desde que contenha todos dos dados desta minuta.





**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO V**  
**MINUTA DE DECLARAÇÕES**

*(preferencialmente em papel timbrado da empresa)*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0 /2016**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**MENOR PREÇO GLOBAL**

Pelo presente a empresa ....., CNPJ nº ....., sediada à ....., nº ....., bairro ....., CEP: ....., Município de ....., por seu representante legal abaixo assinado, em atendimento ao solicitado no edital de Pregão Presencial nº 013/2016, DECLARA, sob as penas da Lei, que:

I – não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos, em qualquer, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, inciso V, art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93;

II – não possui em seu quadro de pessoal servidor público na Prefeitura Municipal de Chapada dos Guimarães exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão;

Local e data, ..... (.....) - ..... de ..... de 2016.

**Nome completo e assinatura do responsável legal pela empresa**

**CPF:** \_\_\_\_\_

**RG:** \_\_\_\_\_

Obs.:

I – A empresa poderá preencher esta minuta da declaração ou digita-la em papel timbrado da empresa, desde que contenha todos dos dados desta minuta;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO VI**  
**MINUTA DA DECLARAÇÃO DE ME OU EPP SOLICITANDO PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO**

*(preferencialmente em papel timbrado da empresa)*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº        /2016**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2016**  
**MENOR PREÇO GLOBAL**

Pelo presente a empresa ....., CNPJ nº ....., sediada à ....., nº ....., bairro ....., CEP: ....., Município de ....., por seu representante legal abaixo assinado, em atendimento ao solicitado no edital de Pregão Presencial nº 013/2016, SOLICITA prazo legal para regularização da documentação abaixo relacionada.

1. Documento: \_\_\_\_\_

Justificativa: \_\_\_\_\_

Prazo para regularização: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016

2. Documento: \_\_\_\_\_

Justificativa: \_\_\_\_\_

Prazo para regularização: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016

Local e data, ..... (.....) - ..... de ..... de 2016.

**Nome completo e assinatura do responsável legal pela empresa**

**CPF:** \_\_\_\_\_

**RG:** \_\_\_\_\_

Obs.:

I – A empresa poderá preencher esta minuta da declaração ou digitá-la em papel timbrado da empresa, desde que contenha todos dos dados desta minuta;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

**ANEXO VII**  
**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO Nº XXXX/2016, VINCULADO AO PREGÃO Nº XXX/2016, QUE ENTRE SI CELEBRAM A EMPRESA XXXXXXXX E A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

O **MUNICÍPIO DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**, devidamente inscrita no CNPJ sob o n.º 03.507.530/0001-19, com sede administrativa sito á Rua Tiradentes 166, centro, Chapada dos Guimarães, neste ato representado pelo seu Prefeito, Sr. **LISÚ KOBERSTAIN**, brasileiro, casado, pecuarista, portador do documento de Identidade n.º 017219 SSP/MT portador do CPF n.º 173.391.621-00, residente e domiciliado na Zona Rural, Município de Chapada dos Guimarães, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a Empresa **XXXXXXXXXXXXX**, **SOB O Nº CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXX**, representado pelo Senhor **XXXXXXXXXXXXX**, com endereço comercial à **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, doravante denominado **CONTRATADO**, resolvem celebrar o presente Contrato nos termos da Lei nº 8.666/93, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**1 – DO OBJETO E FINALIDADE**

O objetivo do presente contrato é. **FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, conforme descrição no termo de referencia.**

**2 - CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Os serviços previstos neste Contrato serão prestados pelo CONTRATADO, de forma que garante a segurança e adequação necessária para o desenvolvimento dos trabalhos exigidos, com a prestação de serviços de qualidade.

**3 - CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO E DO PRAZO**

3.1- Os serviços executados pela contratada deverão ser realizados, no periodo de até 12 (doze) meses, após a homologação desta Licitação e recebimento onde será vistoriado pelo fiscal do contrato, sem qualquer ônus para o Município;

3.2 - O prazo de que trata o item 3.1 poderá ser prorrogado uma vez, pelo mesmo período, desde que seja feito de forma motivada e durante o transcurso do referido prazo.

3.3 - O presente contrato começa a contar prazo a partir desta data xx/xx/2015, com término previsto para xx/xx/2016, podendo ser prorrogado no interesse das partes por iguais e sucessivos períodos até o máximo previsto em Lei.

**4.0 - CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO**

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

4.1 - Receberá o **CONTRATADO** pelos serviços citados na Cláusula Primeira, a importância global de **R\$ xxxx (xx)**, valor bruto.

4.2 - O pagamento será efetuado após a prestação do serviço com a apresentação da devida nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do Contrato, indicado pela Secretaria Municipal de Obras e Gestão Urbana, bem como com a apresentação de relatório de serviços prestados.

4.3 – O valor do contrato é fixo e irrevogável, salvo por motivos de alteração na legislação econômica do país, que autorize a correção nos contratos com a administração pública, por situações excepcionais imprevisíveis ou no caso de prorrogação que venham a comprometer seu equilíbrio financeiro.

#### **5.0 - CLÁUSULA QUINTA – DA LICITAÇÃO**

5.1 – A presente contratação prescinde de licitação, visto que seu valor excede do limite do inciso II, art. 24, Lei 8.666/93.

#### **6.0 - CLÁUSULA SEXTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A ESTE CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS.**

6.1 – As partes declaram-se sujeitas às disposições da Lei Federal 8.666/93 e todas as suas alterações, que será aplicada em sua plenitude a este Contrato, bem como aos casos omissos resultantes desta pactuação.

#### **7.0 - CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO**

7.1 - O presente instrumento poderá ser rescindido por iniciativa de qualquer uma das partes.

7.1 - Constituem motivos para rescisão sem indenização:

7.1.1 – o descumprimento de qualquer das cláusulas deste Contrato;

7.1.2 – a subcontratação total ou parcial do seu objeto;

7.1.3 – o cometimento reiterado de falta na sua execução;

7.1.4 – razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, devidamente justificadas pela máxima autoridade da Administração e exarada no processo administrativo a que se refere o Contrato;

7.1.5 – ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada impeditiva da execução do contrato.

7.2 – É direito da Administração, em caso de rescisão administrativa, usar das prerrogativas do art. 77 da Lei 8.666/93.

7.3 – No caso de rescisão antecipada deste Contrato, ficará o **CONTRATANTE** obrigado a pagar ao **CONTRATADO**, na proporção dos serviços que já tiverem sido prestados, desde que esta última não tenha dado causa ao motivo da rescisão.

#### **8.0 - CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES**

8.1 – Da **CONTRATANTE**:

*Rua Tiradentes, nº 166 – Centro – Chapada dos Guimarães – MT*  
*Cep: 78.195-000 – Fone: (65) 3301-1570/3301-1617*



## **ESTADO DE MATO GROSSO**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

8.1.1 - Fornecimento ao CONTRATADO, de todas as informações e elementos necessários ao desenvolvimento do trabalho.

8.1.2 - Cumprir os prazos estipulados neste contrato para os pagamentos.

8.1.3 - Efetuar os pagamentos pela prestação do serviço conforme o disposto na Cláusula Quarto.

8.1.4 – Indenizar ao **CONTRATADO** no caso de rescisão antecipada, de acordo com o que dispõe o item 7.3.

8.1.5- Fica responsável para designar o Fiscal através da Secretaria Municipal de Obras.

#### **8.2 – DO CONTRATADO:**

8.2.1 – prestação de serviços de qualidade, com fornecimento de refeições de qualidade

8.2.2 – cumprir as determinações da administração.

8.2.3 - Cumprir com proficiência, zelo, dedicação, probidade, espírito de solidariedade e lealdade os serviços contratados;

8.2.4 – Prestar o serviço em conformidade com disposto na Cláusula Segunda deste Contrato;

#### **9.0 – CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES**

9.1 – Pela inexecução total ou parcial deste contrato, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao **CONTRATADO** as seguintes sanções:

9.1.1 – advertência;

9.1.2 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Chapada dos Guimarães, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

#### **10.0 – CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

10.1 - As despesas decorrentes do objeto deste contrato serão empenhadas nas seguintes dotações orçamentárias:

XX

#### **11.0 – CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO**

11.1 - O foro da Comarca de Chapada dos Guimarães, Estado de Mato Grosso, é o competente para dirimir eventuais pendências acerca deste Contrato, na forma da lei nacional de licitações, art. 55, § 2º.

#### **12.0 – CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1- Cabe a contratante, a seu critério e através do Controle Interno e da Secretaria Municipal de Obras e do fiscal do contrato, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução dos serviços ora contratados e do comportamento do pessoal do Contratado, sem prejuízo da obrigação desta de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados. Determinar através de ordem de execução as prioridades dos serviços a serem executados, bem como efetuar consultas necessárias, ligadas à área do objeto do presente Contrato.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DOS GUIMARÃES**

12.2 - Os signatários do presente contrato asseguram e afirmam que são os representantes legais competentes para assumir em nome das partes as obrigações descritas neste contrato e representar de forma efetiva seus interesses.

12.3 – Este Contrato sujeita-se ainda, e no que couber, às Leis municipais inerentes ao assunto.

12.6 – Fica o CONTRATADO obrigado a manter as mesmas condições de habilitação durante toda a vigência do contrato, especialmente no que diz respeito à seguridade social – INSS e FGTS.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (Três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Chapada dos Guimarães - MT, xxxx de xxxxx de 2016.

**LISU KOBERSTAIN**  
**Prefeito Municipal de Chapada dos Guimarães**  
**CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**CONTRATADO**

**Testemunhas**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_