



CONTRATO Nº 053 /2017/SES/MT
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2017/SES.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 569444/2016

O ESTADO DE MATO GROSSO por meio da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE/FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE, com sede no Centro Político Administrativo, bloco 05, Cuiabá/MT, inscrita no CNPJ sob n. 04.441.389/0001-61, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Saúde Sr. LUIZ ANTÔNIO VITORIO SOARES, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº 019771 - SSP/MT, inscrito no CPF sob o nº 138.731.090301-91, denominada **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa T.N. MACHADO - ME, com sede na Rua General Melo nº 3312, Bairro Campo Belo, CEP – 78.065-290 – Cuiabá/MT, neste ato representada por TATIANE NECKEL MACHADO, brasileira, portador da Cédula de Identidade 3109062699 – SJS/RS, inscrito no CPF sob o n. 020.152.030-36, denominada **CONTRATADA**. Considerando os documentos que instruem o processo administrativo 569444/2016, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 044/2017** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE/ÚNICO**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, do qual será parte integrante o Termo de Referência, e que será regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais n. 840, de 10/02/2017 e alterações, 7.218 de 14/03/2006, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem como objeto a “Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação, para a operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento, para plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana”.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DO CONTRATO

2.1 O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, tendo início em 28/08/2017 e término em 27/08/2018, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos, sua duração poderá ser prorrogada, condicionada a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração na continuidade do contrato nos termos do Art. 57 da lei 8.666/93.

2.2 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 65 da lei 8.666/93.

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

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



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

3 CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE POR DIA	QTDE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	11	3.960	R\$ 7,43	R\$ 29.422,80
02	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	28	10.800	R\$ 10,39	R\$ 112.212,00
03	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	11	3.960	R\$ 14,00	R\$ 55.440,00
04	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	28	10.800	R\$ 14,95	R\$ 161.460,00
05	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	9	3.240	R\$ 14,11	R\$ 45.716,40
06	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NO PLANO DE TRABALHO.	UN	27	9.720	R\$ 15,20	R\$ 147.744,00

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



4 CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO, DO LOCAL E DAS EXIGÊNCIAS.

4.1 Prazo de início de execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do contrato.

4.2 O fornecimento de alimentação para os plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana, deverá ser servido todos os dias da semana, nos horários especificados abaixo, ininterruptamente, considerando a especificidade do serviço em questão:

DESCRIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	De segunda à segunda-feira das 7h às 8h
ALMOÇO	De segunda à segunda-feira das 11h às 12h
JANTAR	De segunda à segunda-feira das 18h às 19h

4.3 As refeições deverão ser servidas nos locais determinado pelo SAMU, quais sejam:

Bases do SAMU	Refeições Diárias		
	Desjejum	Almoço	Jantar
a) Rua Comandante Costa S/Nº Centro Cuiabá	11	11	09
b) Rua Oriente Tenuta, Nº 676, Bairro Consil	07	07	06
c) Rua Aduato Botelho, S/Nº, Bairro Coxipó	06	06	06
d) Avenida Ten. Cel. Duarte, Nº 1.044, Bairro Centro	03	03	03
e) Avenida Tancredo Neves, Nº 631, Bairro Morada do Ouro	03	03	03
f) Avenida Alzira Santana S/N	06	06	06
g) Avenida Dom Orlando Chaves, S/N Bairro Cristo Rei – Várzea Grande.	03	03	03
TOTAL:	39	39	36

4.3.1 As refeições Tipo Marmita ou Prato Executivo almoço e jantar das Bases “a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” deverão ser entregues em marmita individual de isopor com 4 divisórias, tipo prato executivo em quantidade suficiente para os comensais, deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), com talheres descartáveis embalados separadamente, a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

4.3.2 As refeições Tipo Buffet (self service) almoço da Base “a”, localizada na Rua Comandante Costa s/nº Centro, Cuiabá deverão ser entregues conforme item abaixo. Deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

4.4 ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DO BALCÃO TÉRMICO QUE SERÁ DISPONIBILIZADO PELA CONTRATADA

4.4.1 Conforme necessidade do SAMU, as refeições Tipo Buffet (self service) da Base “a”, Rua Comandante Costa devem ser servidas, em estufa de aquecimento, cubas de



conservação de alimento inoxidável aquecida com espaço adequado. Sendo esta cuba de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação com manutenção preventiva e corretiva.

4.4.2 A CONTRATADA deverá manter no local onde irá servir a refeição Tipo Buffet (self service) um funcionário que irá acompanhar os comensais e após a alimentação de todos deverá recolher as sobras de comida, limpeza dos utensílios, do refeitório, deixando em ordem e limpo para a próxima refeição.

4.5 As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada sendo devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até as dependências da Contratante, onde as refeições serão servidas aos usuários nos endereços especificados acima. As refeições devem ser servidas em cubas de conservação de alimento aquecida com espaço adequado para o cardápio sugeridas sendo estas cubas de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação ou em embalagens dependendo da necessidade de cada base, conforme especificado.

4.6 O fornecimento de alimentação preparada, sendo desjejum, almoço e jantar, **tipo Buffet (Self Service) e Marmita individual de isopor com divisórias**, contendo: entradas - salada de legumes e salada verde deverá ser servido em recipiente adequado, 02 tipos carne (carne branca e carne vermelha), 1 tipo de massa, 03 tipos de guarnições, 01 tipo de sobremesa, 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata).

4.7 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado sem interrupção.

5 CLÁUSULA QUINTA – SUGESTÃO DE CARDÁPIO

5.1 Desjejum - considerando 7 vezes/semana:

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

5.2 Almoço - considerando 7 vezes/semana:

- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana, carne suína: 1 vez por quinzena.
- Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana



- e) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
- f) Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior frequência, para servir no almoço.

5.3 Jantar - considerando 7 vezes/semana:

- a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- b) Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana, carne suína: 1 vez por quinzena.
- c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
- d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
- e) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
- f) Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior frequência, para servir no jantar.

5.4 SALADA - LEGUMES E FOLHOSOS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	Doce	80 g
Abóbora	Refogada	120 g
Abobrinha	Refogada	150 g
Alface	Salada mista	1/8 ou 40 g
Batata doce	Refogada	150 g
Batata doce	Frita	50 g
Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Frita	150 g
Batata inglesa	Purê	150 g
Batata inglesa	Sopa	150 g
Banana terra	Farofa	60 g
Banana terra	Frita	80 g
Berinjela	Refogada	150 g
Berinjela	Frita	40 g
Berinjela	Salada mista	30 g
Beterraba	Salada mista	40 g
Brócolis	Salada mista	40 g
Cenoura	Salada	50 g
Cenoura	Ralada	40 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Sufê	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Sufê	130 g
Chuchu	Sopa	80 g
Couve- manteiga	refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Sufê	40 g
Couve - flor	Salada mista	40 g
Couve- flor	Sopa	20 g
Mandioca	Cozida	150 g
Mandioca	Sopa	150 g

[Handwritten signature]



Mandioca	Refogado	120 g
Mandioquinha	Sopa	80 g
Maxixe	Refogado	130 g
Milho verde	Refogado	100 g
Milho verde	Espiga inteira	150 g
Milho verde	Curau	70 g
Pepino	Salada mista	30 g
Pimentão	Salada	20 g
Quiabo	Refogado	130 g
Rabanete	Salada mista	20 g
Repolho	Salada mista	30 g
Repolho	Refogado	130 g
Repolho	Sufilé	50 g
Rúcula	Salada	30 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	30 g
Tomate	Salada	130 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Sufilé	100 g
Vagem	Salada	50 g
Vagem	Sopa	80 g

5.5 ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Arroz tipo 1	Cozido	300 g
Arroz p/ sopa	Cozido	60 g
Arroz doce	Preparação	250 ml
Feijão tipo 1	Cozido	180 g
Feijão preto p/ feijoada	Cozido	60 g
Feijão p/ sopa	Cozido	50 g
Macarrão espaguete e parafuso	Preparação	150 g
Macarrão p/ lasanha	Cozido	50 g
Macarrão p/ sopa	Cru	20 g
Manteiga com sal	Pão	10 g
Maionese	Pão	10 g
Maionese	Cachorro quente	20 g
Semente de linhaça, triturada	Sucos, vitamina, etc.	20 g
Fubá de milho	Escaldado	25 g
Fubá de milho	Mingau	20 g
Farinha de mandioca	Farofa	40 g
Farinha de rosca	Fritura	15 g
Canjica	Preparação	250 ml
Pirão	Preparação	100 g
Polenta	Preparação	100 g
Farofa	Preparação	70 g
Adoçante	Preparações frias diversas	0,3 ml
Adoçante	Preparações quentes bolo diet, arroz doce, etc.	0,5 ml
Folhosos crus	Preparação	80 g

[Handwritten signature]



Saladas: folhosos	Preparação	40 g
Legumes		100 g
Azeitona sem caroço	Preparação	15 g
Ervilha	Preparação	15 g
Palmito	Preparação	20 g
Batata palha	Cachorro quente	20 g
Leite condensado	Preparação	20 g
Cat chup	Cachorro quente	15 g
Shoyo	Yakisoba	10 g
Café torrado, extra forte, moído, a vácuo	Café puro e forte	8 g/100 ml
Aveia	Biscoitos e assados	15 g
Proteína texturizada de soja	Tortas, quibe e salada	50 g
Trigo para quibe	Quibe	20 g
	Tabule (salada)	10 g
Farinha de trigo integral	Biscoitos, tortas e pães	50 g
Farelo de trigo	Biscoitos, vitaminas, farofa	15 g

5.6 PRATO PRINCIPAL:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PERCAPITA	TIPOS DE CARNE
Almôndegas	Ao molho e frita	200 g	Patinho, músculo, peixinho limpo
Bife	Bife acebolado, ao molho, de panela	200 g	Alcatra, contrafilé, coxão mole
Bife recheado (bacon ou linguiça tipo calabresa defumada)	Bife a role	180 g (carne) e 20 g (bacon ou calabresa)	Coxão mole, alcatra, patinho, contrafilé
Bisteca bovina	Bisteca frita de panela	250 g	-
Bisteca suína	Bisteca frita de panela	250 g	-
Carne moída	Ao molho, com legumes e tubérculos lasanha, macarrão, sopa. (pão c/ carne – uso dietético)	180 g (preparações diversas) p/ sopa (100 g)	Patinho, músculo e peixinho limpo
Carne de panela	Fatiada	200 g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho
Carne c/ linguiça toscana	Cozida, assada, misturada	150 g (carne) e 50 g (linguiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E linguiça toscana
Linguiça toscana	Frita ou assada	150 g	
Carne assada	Fatiada	200 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M. ^a Isabel, com linguiça, com legumes B e C	180 g	Corte traseiro em mantas
Costela magra	Costela ao molho	250 g	-



Costelinha suína	Frita de panela ou com arroz	250 g	-
Coxa e sobre coxa de frango	Frango ao molho ou assado	250 g	-
Filé de frango	Grelhado, milanesa, yakisoba, parmegiana, ao molho, desfiado	180 g	-
Cupim	Fatiada ao molho	200 g	-
Iscas, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a moda, ao molho, Iscas aceboladas c/ pimentão; ao molho gratinadas, stroganoff, macarronada, risoto	200 g	Patinho. Coxão duro, coxão mole, peixinho limpo
Lombo suíno	Frito de panela ou fatiado, falsa feijoada light	200 g	-
Pernil suíno	Assado ou fatiado	250 g	-
Peixe (pacu, tambacú - servidor)	Frito, assado	250 g	-
Sua de peixe	Pirão	50 g	-
Peixe (filé pintado, caxara)	Ensopado, milanesa, frito, mugica	200 g	-
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e linguiça tipo calabresa defumada)	Feijoada	Pertences 100g carne seca 50g calabresa 50g	-
Carne fresca e carne seca (conforme supracitado)	Falsa feijoada/ feijoada light	Carne fresca 100g Carne seca 80g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole alcatra, contrafilé, lombo suíno músculo
Presunto cozido laminado	Lasanha, risoto, lasanha light (dietas)	40 g	
Salsicha tipo 1	Cachorro quente	40 g	
Queijo mussarela tipo 1	Pão, lasanha e outros	40 g	
Queijo tipo parmesão ralado	Ralado	15 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Farofa	25 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Frito, cozido, omelete, mexido	100 g	

5.7 SOBREMESAS - FRUTAS E DOCES:

5.7.1 Frutas.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Ameixa fresca	Inteira	2 unidades (130 g)
Abacaxi Havaí	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi Havaí	Suco	150 g
Abacaxi pérola	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi pérola	Suco	150 g



Abacate manteiga	Vitamina	50 g
Banana maçã	Porção	1 unid. grande (100 g)
Banana nanica	Porção	1 unid. Média (130 g)
Limão	Suco	1/3 unid. Média
Laranja	Porção	1 unid média (150 g)
Laranja	Suco	3 unid média (450 g)
Maçã	Porção	1 unid. média (150 g)
Maçã	Suco	80 g
Maçã	Vitamina	50 g
Mamão formosa	Porção	1 fatia grande (200 g)
Mamão	Vitamina	60 g
Melancia	Porção	1 fatia grande (300 g)
Melancia	Suco	200 g
Maracujá	Suco	40 g
Melão	Suco	200 g
Melão	Porção	1 fatia grande (200 g)
Pocã (tangerina)	Porção	1 unid. média (170 g)
Uva passas	Porção	20 g
Fruta picada (paciente)	Porção	250 g

5.7.2 Doces.

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

5.8 PÃES E BISCOITOS:

Pães e biscoitos	Pão francês	50 g
	Pão de batata	50 g
	Pão mandi	50 g
	Panetone	150 g
	Biscoito maizena	30 g
	Biscoito de sal	35 g
	Biscoito d' água / sem sal	35 g
	Biscoito recheado	40 g



	Bisnaga de leite	50 g
	Pão de forma	50 g
	Pão integral	50 g
	Minipão hot dog	40 g
	Pão hot dog	70 g

5.9 BEBIDAS E INFUSOS:

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

5.10 LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS:

Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15 % de diluição
	leite desnatado	10 % de diluição
	iogurte	200 ml
	iogurte desnatado	200 ml
	Soja integral em pó (sabor baunilha)	Lata 350 g
Leites enriquecidos	leite integral em pó tipo 1	15 %
	aveia / farinha láctea / mucilon	8 %
	chocolate em pó tipo 1	10 %
	nutren e sustagem	15 %
	maisena (mingau líquido)	5 %
	maisena (mingau pastoso)	8 %
	maisena (mingau engrossado)	10 %
	leite e leites enriquecidos	250 ml (paciente)
	leite e leites enriquecidos	200 ml (funcionário)
Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15% de diluição

5.11 CONDIMENTOS E ÓLEOS:

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

[Handwritten signature]



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

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

5.13 Os sucos deverão ser servidos nos horários das pequenas refeições, somente polpa ou natural para servidores com variação no sabor conforme per capita de preparação e volume definidos.

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

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

5.16 A carne de sol não é de charque nem seca.

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

5.18 Os condimentos podem ter alterações de acordo com os hábitos alimentares dos comensais quanto ao número de refeições e o tipo de preparações. - Outros condimentos podem ser necessários de acordo com as preparações.

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

5.19.1 Legumes tipo A: Alface, agrião, couve, couve-flor, pepino, tomate, repolho.

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

5.19.3 Folhosos tipo C: Couve-manteiga, espinafre, chicória, mostarda.

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

5.19.5 O leite e todas as preparações lácteas da dieta geral e especiais, modificadas devem ser preparados com leite integral.

5.20 Do porcionamento e acondicionamento:

5.20.1 Os líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

5.20.2 Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais.



5.20.3 Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipiente adequado com fechamento hermético em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.20.4 Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.20.5 Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.21 Equipamentos complementares:

5.21.1 A empresa contratada deverá fornecer e manter os seguintes utensílios, em quantidade suficiente para o número de refeições previstas para cada unidade do SAMU, devendo manter sempre quantidade adicional equivalente a 5% ou mais para suprir eventuais extravios.

5.21.2 Utensílios de mesa, sendo:

5.21.2.1 Prato de mesa, em vidro temperado ou louça branca que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, de no mínimo 25 cm de diâmetro.

5.21.2.2 Faca e garfo de mesa, em aço inox e superfície lisa, colher de sobremesa em aço inox e superfície lisa.

5.21.3 Utensílios de servir, sendo:

5.21.3.1 Colher de arroz em aço inox, com cabo longo de polipropileno; escumadeira em aço inox, com aproximadamente 10 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno.

5.21.3.2 Concha em aço inox, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno.

5.21.3.3 Espátula em aço inox, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo.

5.21.3.4 Garfo bi-dente em aço inox, com cabo longo de polipropileno.

5.21.3.5 Pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc. em aço inox e cabo longo.

5.21.4 Material de Consumo em geral:

5.21.4.1 Descartáveis: guardanapos de papel e palitos de dente embalados individualmente.

5.21.4.2 Temperos e condimentos para salada: vinagre, sal, azeite, orégano, pimenta-do-reino, salsa desidratada, limão, pimenta etc.

6 CLÁUSULA SEXTA – DO TRANSPORTE

6.1 Transportar as refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

6.2 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.



6.3 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

6.4 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação.

6.5 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

7.2 A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições ao Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir:

- a) Preparação, transporte e distribuição de refeições adequadas, considerando-se os aspectos higiênico-sanitário e nutricional.
- b) Garantir a entrega em horário estabelecido neste contrato.
- c) Propiciar em uma refeição, o valor energético mínimo de 800 (oitocentas) kcal (calorias) e máximo de 1.100 (um mil e cem) kcal, assim distribuídas: 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios;
- d) Produzir refeições isenta de riscos físicos, químicos e biológicos e riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- e) Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, conforme especificado. Sugestões para composição dos cardápios, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários e com aceitação dos mesmos;
- f) Executar os serviços contratados observando as normas de segurança adotadas pela CONTRATANTE, quando prévia e expressamente formalizadas à CONTRATADA.
- g) Atender todas as despesas com o pessoal de sua contratação, necessárias à execução dos serviços contratados, inclusive os encargos trabalhistas, previdenciário, fiscal, de acidentes de trabalhos e outros semelhantes.

7.3 A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;
- c) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- d) Pré-preparo e cocção da alimentação;
- e) Coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada;
- f) Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;



- g) Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo CONTRATANTE.

7.4 A CONTRATADA deverá ainda:

7.4.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

7.4.2 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

7.4.3 Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

7.4.4 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

7.4.5 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

7.4.6 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

7.4.7 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

7.4.8 A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

7.4.9 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado sem interrupção.

7.4.10 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

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

7.4.12 Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

7.5 A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e



notadamente ao ambiente, 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.

7.6 A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelos serviços contratados, bem como, responder por todas as atividades decorrentes da prestação de serviços, objeto do Contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro.

7.7 A CONTRATADA disponibilizará um número de telefone celular e/ou fixo como forma de comunicação imediata com o técnico responsável pela supervisão dos serviços.

7.8 Prover de todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

7.9 A CONTRATADA deverá apresentar alvará sanitário no ato da assinatura do contrato. O alvará sanitário deverá ser entregue ao Fiscal do Contrato que afixará nos murais dos refeitórios das Unidades.

8 CLÁUSULA OITAVA – DA TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO

8.1 A CONTRATADA não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

8.2 A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

8.2.1 Em caso de necessidade de subcontratação do transporte das refeições, a CONTRATADA deverá solicitar, por escrito, autorização expressa do CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

- a) Nome e endereço da empresa a ser subcontratada;
- b) Nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada;
- c) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;
- d) Documentos de identidade dos sócios e representantes da subcontratada;
- e) Contrato ou estatuto social atualizado da subcontratada;
- f) Certidões de regularidade trabalhista, de falência e recuperação e fiscal municipal, estadual e federal, do respectivo domicílio tributário da subcontratada;

8.2.2 A autorização será dada pelo CONTRATANTE, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

8.3 A CONTRATADA, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

8.4 A CONTRATADA deverá também fornecer ao CONTRATANTE a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, onde conste o número de registro de empregado, número e série do CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.



8.5 A subcontratação, mesmo quando autorizada pelo CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante o CONTRATANTE.

8.6 Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA.

9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 A CONTRATANTE obriga-se, nos termos previstos neste contrato a:

9.1.1 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE.

9.1.2 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, sob aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, conforme reclamações ou denúncias formais à Superintendência do SAMU, que serão encaminhadas à CONTRATADA, advertindo-a para manifestação, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento integral do serviço prestado.

9.1.3 Informar a CONTRATADA, o número deste contrato de prestação de serviços para o fornecimento de alimentação, quando da necessidade de requisitar os serviços ora contratados.

9.1.4 Manter o ambiente adequado de armazenamento, como previamente especificado pela CONTRATADA.

9.1.5 Permitir e auxiliar o acesso dos prepostos da CONTRATADA, ao local de instalação dos equipamentos para fornecimento da alimentação, prestando-lhes os esclarecimentos necessários para o perfeito atendimento, e colocando à disposição documentação e dados técnicos dos mesmos.

9.1.6 Justificar a CONTRATADA, eventuais motivos de ordem técnica ou administrativa sob seu controle, que porventura possam impedir a realização dos serviços requisitados. A falta de justificativa acarretará o ressarcimento dos custos decorrentes da visita, caso tenha sido comprovadamente realizada, aos preços e condições para realização de serviços avulsos, vigentes na oportunidade.

9.1.7 Não infringir, por ato ou fato de qualquer natureza, os direitos de propriedade imaterial relativos aos serviços fornecido(s) pela CONTRATADA, utilizando-os, exclusivamente.

9.1.8 Dar ciência a seus funcionários dos procedimentos a serem seguidos quanto à correta e segura utilização e armazenamento do objeto fornecido.

9.1.9 Comunicar por escrito à CONTRATADA, se na vigência deste contrato mudar o(s) local(is) de entrega.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

10.1 O ESTADO DE MATO GROSSO através da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, designará como Fiscal(is) de Contrato, intitulado por meio de Portaria, servidores abaixo relacionados, que serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do



contrato, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento de acordo com as cláusulas avençadas em contrato:

Fiscal do Contrato	
Suplente Fiscal	

10.2 Caberá ao Fiscal, além das que perfazem na legislação vigente, Lei nº 8.666/93 e a Portaria 68/2016/GBSES, conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela contratada, elaborar relatório e encaminhando-a diretamente a Coordenadoria de Gerenciamento de Contratos a fim de conformidade processual.

10.3 A fiscalização por parte da **Contratante** não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da **Contratada** em eventuais falhas que venha cometer, mesmo que não identificadas pela fiscalização.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

11.1 Os direitos e obrigações decorrentes deste contrato em benefício de qualquer dos CONTRATANTES são intransmissíveis a terceiros, conforme norma jurídica inserta no art. 286 do Código Civil, salvo ajuste prévio entre os Contratantes.

11.2 Fica estabelecido a comunicação escrita ou por correio eletrônico através dos quais a CONTRATADA e a CONTRATANTE sinalizarão todas as ocorrências que direta ou indiretamente possam impactar no cronograma dos serviços objeto do contrato.

11.3 A execução irregular ou inexecução total deste contrato implicará no dever de indenizar da parte que der causa a perdas e danos, conforme cláusula décima quinta deste contrato. Serão devidos também ao inadimplente, os honorários advocatícios contratados pela parte prejudicada, bem como às custas gerais do processo.

11.4 Os casos omissos relativos à execução deste contrato serão resolvidos de comum acordo entre os Contratantes, celebrando, se necessário, termos aditivos, quantos bastem, para a satisfação do interesse destes. Qualquer concessão permitida por qualquer um dos contratantes caracterizará mera liberalidade, não fazendo parte integrante do presente contrato.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- Programa: 0077 - Ordenação Regionalizada da Rede de Atenção e Sistema de Vigilância em Saúde
- Projeto Atividade: 2453 – Atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência - SAMU
- Subação: 02 – Manter os serviços da Central de Regulação SAMU-192
- Tarefa: 02 - Contratar serviços de alimentação
- Natureza da Despesa: 33.90.39



- Fonte: 112

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1 Dá-se a este contrato o valor total de R\$ 551.995,20 (quinhentos e cinquenta e um mil novecentos e noventa e cinco reais e vinte centavos).

13.2 O pagamento será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal discriminativa, em duas vias correspondentes ao adimplemento do bem efetivamente entregue e atestado pela autoridade competente, devendo ser feita em conformidade com o discriminado na proposta da licitante vencedora e ainda conforme o constante na ordem de fornecimento/nóta de empenho.

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

- a) Razão Social e CNPJ;
- b) Número da Nota Fiscal;
- c) Data de emissão;
- d) Nome da Secretaria Solicitante/unidade;
- e) Descrição do Produto;
- f) Lote de cada produto (quantidade, preço unitário, preço total);
- g) Dados Bancários (nome e número do banco, número da agência, número da conta corrente);
- h) Número do Contrato;
- i) Número da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento;
- j) Não deverá possuir rasuras.

13.4 A Nota Fiscal deverá conter o atestado firmado pelo servidor encarregado de fiscalizar o recebimento, comprovando a entrega dos bens contratado;

13.4.1 Caso constatado alguma irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida a Contratada para as necessárias correções, sendo informado o motivo que motivaram a sua rejeição.

13.4.2 Somente após o recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida é que se iniciará a contagem dos prazos fixados para pagamento a partir da data de sua reapresentação.

13.5 O pagamento será feito em prazo não superior a **30 (trinta) dias, a contar do recebimento do bem (atesto na nota fiscal)**, através de ordem bancária e de acordo com as informações repassadas pela Contratada indicando a agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser realizado o depósito, observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8666/93 e instrução Normativa 001/2015 – SAD/SEFAZ.

13.6 Deverá, obrigatoriamente, fazer acompanhar da Nota Fiscal/Fatura, todas as certidões de regularidade fiscal, devidamente válidas:

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



a) Prova de regularidade da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

13.7 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas a Contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.

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

13.9 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

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

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DO REAJUSTE

14.1 O contrato poderá ser alterado, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato, obedecendo aos casos previstos no **art. 65 da Lei 8.666/93** e suas alterações.

14.2 Será admitido o reajuste do valor durante a prestação dos serviços, em contrato com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, mediante a aplicação do (*Índice Geral de Preços - Mercado - IGP-M ou Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna - IGP-DI*), ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela *Fundação Getúlio Vargas – FGV*, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, para o primeiro reajuste, ou da data do último reajuste, para os subsequentes.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Aquele que, convocado deixar de realizar a execução do objeto do contrato, comportar-se de modo inidôneo, apresentar documentação falsa ou fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, estarão sujeitas as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações legais, ficará impedido de licitar e contrato com a Administração e será descredenciada do sistema de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/2002:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 05 (anos) anos; e/ou,
- d) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, reabilitação esta que será concedida sempre que a Contratada ressarcir à Contratante pelos prejuízos e, depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base nas letras "a", "b" e "c".



15.2 As multas previstas nesta seção não eximem a contratada da reparação de eventuais perdas e danos ou prejuízos que seu ato punível venha causar a **Contratante**.

15.3 Se a **Contratada** não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por parte da Secretaria de Estado de Saúde, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com o Estado, e, se estes forem inexistentes ou insuficientes, o valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela **Procuradoria Geral do Estado**.

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

15.5 As penalidades pecuniárias a que se referem às cláusulas anteriores poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela **Contratante**, ou, se for o caso, cobrada administrativamente ou judicialmente, aplicam-se subsidiariamente, as normas previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

15.6 A **Contratada** poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso a qualidade dos materiais e/ou a prestação no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

16.1 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

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

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

17.2 A rescisão do contrato poderá ser:

17.2.1 Determinada por ato unilateral e escrito pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;

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

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

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



18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1 A execução do presente contrato e aos casos omissos aplicam-se as disposições contidas na Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais n. 840, de 10/02/2017, e alterações, 7.218 de 14/03/2006 e demais normas pertinentes.

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE

19.1 A Contratante providenciará a publicação deste Contrato, por extrato, no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico <http://www.iomat.mt.gov.br/>, em até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura para ocorrer no prazo máximo de vinte dias, daquela data.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1 Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidos na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de Mato Grosso, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

20.2 E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **02 (duas) vias de igual teor e forma** que, lido e achado conforme pelas **PARTES**, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Cuiabá - MT, 23 de agosto de 2017.


LUIZ SOARES
Secretário Estadual de Saúde


TATIANE NECKEL MACHADO
T.N. MACHADO - ME

Testemunhas:


Eliane Nunes da Silva
CPF: 018.432/871-37
RG: 1648916-0 - SSP/MT


Recharla Hellebrandt Fonseca
CPF - 025.529.231-78
RG - 19401841 - SSP/MT