



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

GEC/SES/MT  
Fls. 02  
Ar

CONTRATO Nº 023/2014/SES/MT  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2014/SES/MT

O ESTADO DE MATO GROSSO ATRAVÉS da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, por meio do FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE, com sede no Centro Político Administrativo, bloco 05, Cuiabá/MT, inscrita no CNPJ sob Nº 04.441.389/0001-61, neste ato representado pelo seu Secretário Adjunto de Administração Sistêmica, nos termos da Portaria Nº 130/GBSES Sr. **MARCOS ROGÉRIO LIMA PINTO E SILVA**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG Nº 1078602-3 SSP/MT, inscrito no CPF sob o Nº 694.383.901-20, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **WANDERSON RODRIGUES - ME**, inscrita no CNPJ Nº 17.716.239/0001-65, localizada na Rua Floriano Peixoto, Nº 622, Centro, Rondonópolis/MT, CEP: 78.700-040, representada pelo Sr. **WANDERSON RODRIGUES**, portador do RG Nº 1322803-0 SSP/MT e do CPF Nº 979.484.031-91, doravante denominada **CONTRATADA**, considerando o que tudo consta no **processo de Nº 165187/2012/SES/MT**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, do qual são partes integrantes o **Edital do Pregão Nº 004/2014/2013/SES/MT** e o Termo de Referência, que serão regidos pela Lei n. 8.666, de 21/06/93 e suas alterações posteriores e, supletivamente, pelo Decreto Estadual n. 7.217, de 14/03/2006, e alterações e pelo Decreto Estadual n. 7.218 de 14/03/2006, e, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

Cláusula Primeira - DO OBJETO

1.1 O presente Contrato tem por objeto a "Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições para os Servidores do SAMU/MT", conforme especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

Cláusula Segunda - DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS PRODUTOS

2.1 Os preços para os bens contratados são os constantes da proposta apresentada no Pregão Nº 004/2014/SES/MT, conforme discriminação abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QTDE ANUAL
01	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO DESJEJUM, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	UNIDADE	38.124
02	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO ALMOÇO, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	UNIDADE	12.708
03	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO JANTAR, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	UNIDADE	10.800



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



## 2.2 Das Especificações mínimas:

2.2.1 Fornecimento de alimentação preparada, tipo almoço - Buffet com todos os utensílios disponíveis nas unidades, contendo: entradas - salada de legumes e salada verde, 02 tipos carne (carne branca e carne vermelha) 1 tipo de massa, 03 tipos de guarnições, 03 tipos de sobremesa, 1 suco natural (copo com 200ml) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), água mineral com e sem gás..

### Sugestão de Cardápio

considerando 7 vezes/semana com:

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

Almoço considerando 7 vezes/semana:

- 1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
  - 2- Prato protéico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 2 vezes, peixes: 1 vez , carne suína: 1 vez por quinzena, vísceras: como opção de acompanhamento do prato protéico: 2 vezes ao mês,
  - 3- Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
  - 4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
  - 5- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
- Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior freqüência, para servidor no almoço e jantar.

Jantar: considerando 7 vezes/semana:

- 1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
- 2- Prato protéico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 3 vezes por semana (2 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 2 vezes, peixes: 1 vez , carne suína: 1 vez, vísceras: como opção de acompanhamento do prato protéico: 2 vezes ao mês
- 3- Guarnição: verduras /legumes: 5 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 2 vezes/semana
- 4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
- 5- Suco natural: diário e obrigatório

### SALADA: LEGUMES E FOLHOSOS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	Doce	80 g
Abóbora	Refogada	120 g
Abobrinha	Refogada	150 g
Acelga	Salada	50 g
Acelga	Refogada	150 g
Agrião	Salada mista	30 g
Alface	Salada mista	1/8 ou 40 g
Batata doce	Refogada	150 g
Batata doce	Frita	50 g



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

CECISES/MT.  
Fls. 04  
*Am*

Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Frita	150 g
Batata inglesa	Purê	150 g
Batata inglesa	Sopa	150 g
Banana terra	Farofa	60 g
Banana terra	Frita	80 g
Berinjela	Refogada	150 g
Berinjela	Frita	40 g
Berinjela	Salada mista	30 g
Beterraba	Salada mista	40 g
Beterraba	Refogada	150 g
Brócolis	Salada mista	40 g
Cará	Refogado	150 g
Cenoura	Salada	50 g
Cenoura	Ralada	40 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Suflé	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Suflé	130 g
Chuchu	Sopa	80 g
Couve- manteiga	refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Suflé	40 g
Couve -flor	Salada mista	40 g
Couve- flor	Sopa	20 g
Espinafre	Refogado	100 g
Jiló	Refogado	120 g
Mandioca	Cozida	150 g
Mandioca	Sopa	150 g
Mandioca	Refogado	120 g
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	Suflé	50 g
Rúcula	Salada	30 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	30 g
Tomate	Salada	130 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Suflé	100 g
Vagem	Salada	50 g
Vagem	Sopa	80 g

*Am*

*[Handwritten signature]*



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

GEC/SES/MT  
Fls. 05  
*[Signature]*

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
Margarina com sal	Pão	10 g
Margarina sem 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
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
Maionese light 0% Colesterol	Pão, patês, saladas	10 g
Extrato de soja em pó	Preparo de leite e soja	20 g

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signatures and marks]*



**ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**



**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 lingüiça 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/ lingüiça toscana	Cozida, assada, misturada	150 g (carne) e 50 g (lingüiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E lingüiça toscana
Lingüiça toscana	Frita ou assada	150 g	
Carne assada	Fatiada	200 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M. <sup>a</sup> Isabel, com lingüiça, 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, strogonoff, 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 (pacú, tambacú - servidor)	Frito, assado	250 g	-
Suã de peixe	Pirão	50 g	-
Peixe (filé pintado, caxara)	Ensopado, milanesa, frito, mugica	200 g	-
Visceras (somente)	Em iscas ao molho e	180 g	-



**ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**

figado e dobradinha)	bife		
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e lingüiça 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 (dictas)	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	

**SOBREMESAS: FRUTAS E DOCES**

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)
Caqui	Porção	1 unid. Média (120 g)
Limão	Suco	1/3 unid. Média
Laranja	Porção	1 unid média (150 g)
Laranja	Suco	3 unid média (450 g)
Maçã	Porção	1 unid. média (150 g)
Maçã	Suco	80 g
Maçã	Vitamina	50 g
Mamão formosa	Porção	1 fatia grande (200 g)
Mamão	Vitamina	60 g
Melancia	Porção	1 fatia grande (300 g)
Melancia	Suco	200 g
Maracujá	Suco	40 g
Melão	Suco	200 g
Melão	Porção	1 fatia grande (200 g)
Pocã (tangerina)	Porção	1 unid. média (170 g)
Uva Niágara	Porção	30 bagos (150 g)
Uva Itália	Porção	15 bagos (150 g)
Uva rubi	Porção	15 bagos (150 g)
Pêra	Porção	1 unid. média (150 g)
Pêssego fresco	Porção	1 unid. média (60 g)
Uva passas	Porção	20 g

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

Fruta picada (paciente)	Porção	250 g
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	

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

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 (pacientes)	ver per capita na tabela de frutas para preparo do suco - 250 ml

*[Handwritten signatures and marks]*



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

GEC/SES/MT.  
Fls. 09  
*[Handwritten signature]*

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

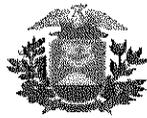
CONDIMENTOS E ÓLEOS

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
	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	

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

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

*[Handwritten signatures and initials]*



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



- 2.2.4 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. No horário da merenda, além do cardápio do dia deve ter como opção, de um tipo fruta aos servidores (sendo mensalmente estabelecidos os servidores que fizeram esta opção).
- 2.2.5 As frutas especiais (ameixa, pêsego (ao meio sem caroço), uva, pêra) devem ser oferecidas 14 vezes por ano (aniversariante do mês, natal e ano novo).
- 2.2.6 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.)
- 2.2.7 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.
- 2.2.8 A carne de sol não é de charque nem seca.
- 2.2.9 As iscas, cubos, fígado e picadinho para as dietas especiais deverão ter um corte menor que o tamanho normal.
- 2.2.10 Os tipos de carne que contém osso devem ser preparados, somente para funcionários, exceto frango.
- 2.2.11 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.

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

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

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

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

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

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

2.3 As refeições devem ser servidas em estufa de aquecimento, cubas de conservação de alimento inoxidável aquecida com espaço adequado para o cardápio sugerido em estufa aquecimento, cuba. Sendo de total responsabilidade da contratada em fornecer a CUBA e higienizar e manter em perfeito estado de conservação.

2.4 O fornecimento da alimentação deverá ser ininterrupto onde acontecerá a qualquer dia não importando se é dia útil ou não e deverá acontecer imediatamente após a assinatura do contrato.

2.5 Os líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);

2.5.1 pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais; almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente ao número de comensais;

2.5.2 saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

2.5.3 sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml.



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

GEC/SES/MT
Fis. 11
<i>[Handwritten signature]</i>

## 2.6. EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES, que se fizerem necessários

### 2.6.1 UTENSÍLIOS DE MESA, sendo:

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;

Prato de sobremesa, para uso da salada, em vidro temperado ou louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, de no mínimo 19 cm de diâmetro;

Pires, para uso de sobremesa, em vidro temperado ou louça branca que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente de aproximadamente 14 cm de diâmetro;

Faca e garfo de mesa, em aço inox e superfície lisa,

Colher de sobremesa - em aço inox e superfície lisa.

### 2.6.2 UTENSÍLIOS DE SERVIR, sendo:

- 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;
- Concha em aço inox, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno;
- Espátula em aço inox, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo;
- Garfo bi-dente em aço inox, com cabo longo de polipropileno;
- Pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc., em aço inox e cabo longo

### 2.6.3 MATERIAL DE CONSUMO EM GERAL:

- I. Descartáveis: guardanapos de papel, palitos de dente embalados individualmente; etc;
- II. Materiais de higiene e limpeza: papel toalha não reciclável
- III. Sabonete líquido bactericida para a lavagem de mãos dos funcionários, papel higiênico;
- IV. Sabonete líquido e álcool gel para usuários do restaurante;
- V. Sabão e secante próprios para máquina de lavar louças;
- VI. Esponja e detergente para recipientes retornáveis de bebidas dos usuários do restaurante
- VII. Outros, necessários para a perfeita execução dos serviços.

## 2.7 DO TRANSPORTE

2.7.1 As refeições e recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local (is) definido(s) pelo Contratante. A distribuição ficará sob responsabilidade do Contratante.

2.8 Para a execução dos serviços, 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 - aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d - controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e - armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f - pré-preparos e cocção da alimentação;
- g - coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- h - porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- i - acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

*[Handwritten signatures and initials]*



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



j - entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local (is) de entrega indicado(s) pelo Contratante.

### 2.9 HORARIO PREVISTO PARA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

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 sexta feira das 18h às 19h

### Cláusula Terceira - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A entrega dos serviços objeto deste Contrato será na sede do SAMU, localizado na Rua Oriente Tenuta, n. 676, Bairro Alvorada, em Cuiabá/MT, CEP: 78.048-730 e na Rua Comandante Costa, S/n°. Centro (Antigo Hospital Modelo)

3.2 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:

#### 3.3 Equipe de Trabalho:

- Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- 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;
- Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados
- 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.
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 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.
- 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.
- A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

#### 3.4. Transporte

- Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



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

c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

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

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

O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados;

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

**3.6** A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

**3.6.1** 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.

**3.6.2** 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.

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

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

**3.6.5** 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

**3.6.6.** Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.

**3.6.7** 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.

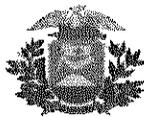
**3.6.8** Os pagamentos serão realizados exclusivamente à Contratada.

**3.7.** A CONTRATADA se responsabilizará pela empresa que efetivamente for prestar os serviços de Alimentação, devendo esta, no ato da contratação, apresentar Alvará Sanitário em plena regularidade (art. 14 e 15 da Lei n. 7.110/90) e autorização de funcionamento.

**3.8.** Refazer os serviços em desacordo com as especificações constantes no pedido, sem ônus para a CONTRATANTE.

**3.9.** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência à SES, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do Contrato;

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



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE**



- 3.11.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 3.12.** Comunicar imediatamente CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- 3.13.** Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- 3.14.** 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 exercido pela CONTRATANTE;
- 3.15.** Indenizar terceiros e/ou ao Órgão/Entidade, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, pelos danos ou prejuízos causados por sua culpa ou dolo, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 3.16.** Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade inicial do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;
- 3.17.** A falta de quaisquer dos serviços cujo fornecimento, não poderá ser alegado como motivo de força maior para atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto desta contratação e não a eximirá da penalidade a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- 3.18.** Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei n. 8.666/93 e alterações, na Lei n. 10.520/2002, Decreto Estadual n. 7.217/2006 e Legislação pertinente.

**Cláusula Quarta - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- 4.1.** O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com Cláusulas contratuais e as normas da Lei n. 8.666/93, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial;
- 4.2.** A entrega dos objetos ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas (FISCAL DO CONTRATO);
- 4.3.** A fiscalização exercida na entrega dos bens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

**Cláusula Quinta - DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 5.1** A CONTRATADA deverá apresentar garantia contratual no percentual de 5% (cinco por cento) sobre o total da contratação;
- 5.2** A CONTRATANTE fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir imperfeições na execução do objeto deste Contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA ou de preposto seu ou, ainda, para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de suas ações ou omissões.
- 5.2.2** A autorização contida na Sub-cláusula anterior é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.
- 5.3** A CONTRATADA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CONTRATANTE.
- 5.4** A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



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

**Cláusula Sexta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 6.1. Emitir ordem de fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;
- 6.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da contratada em suas dependências. No que couber.
- 6.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.
- 6.4. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na prestação do serviço.
- 6.5. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no edital.
- 6.6. Nenhum pagamento será efetuado à empresa adjudicatária, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
- 6.7. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
- 6.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que fizerem necessários.

**Cláusula Sétima – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1 Os recursos para pagamento do objeto contratado serão das seguintes dotações orçamentárias:

**Unidade Orçamentária:** 21601  
**Projeto/Atividade:** 4301  
**Elemento de Despesa:** 3390-39  
**Fonte:** 112

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

**Cláusula Oitava – DO PAGAMENTO**

8.1. Pelo fiel e perfeito fornecimento do objeto desta licitação, o pagamento será efetuado em moeda corrente nacional em Reais (**R\$ 959.795,28, novecentos e cinquenta e nove mil setecentos e noventa e cinco reais e vinte e oito centavos**), mediante a entrega da nota fiscal, que corresponderá ao valor dos serviços efetivamente prestados, obedecendo aos termos do Decreto n. 4.752, de 06 de agosto de 2002, c/c o Decreto n. 4.747, de 22 de junho de 1994, bem como na conformidade Decreto Estadual n. 8.199/2006, após a execução dos serviços, mediante ordem bancária, através do Banco do Brasil S/A, em moeda corrente até o 5º (quinto) dia útil, contado a partir do recebimento da Fatura/Nota Fiscal, e devidamente atestado pelo servidor responsável pelo SAMU, respeitando os dias de pagamento fixados na Instrução Normativa 001/2007/SAGP/SEFAZ;



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



8.1.1 Descrições

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE ANUAL	VL. UNITÁRIO	VL. TOTAL
1	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO DESJEJUM, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	38.124	R\$ 13,82	R\$ 526.873,68
2	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO ALMOÇO, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	12.708	R\$ 18,20	R\$ 231.285,60
3	Nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para os funcionários do serviço de atendimento móvel e de urgência - SAMU, TIPO JANTAR, conforme cardápio, condições e especificações contidas no edital e seus anexos. Demanda específica da SES. UNIDADE.	10.800	R\$ 18,67	R\$ 201.636,00
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ 959.795,28</b>

8.2. No preço a ser pago deverão estar inclusas todas as despesas inerentes a: salários, encargos sociais, tributários, trabalhistas e comerciais, materiais, enfim todas as despesas necessárias a execução do serviço, objeto deste Pregão;

8.3. A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/fatura, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária;

**Parágrafo Primeiro** – Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais/Faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

**Parágrafo Segundo** - Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

8.4. A entrega e emissão das faturas deverão ocorrer entre os dias 01 (primeiro) ao dia 05 (cinco) do mês subsequente ao da prestação dos serviços;

8.5. As Notas Fiscais/Faturas devem ser emitidas em nome do **Fundo Estadual de Saúde**, com o seguinte endereço: Centro Político Administrativo, Bloco 05, **CNPJ: 04.441.389/001-61** e deverão ser entregues no local indicado pela CONTRATANTE, a fim de serem atestadas;

8.6. 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*;

8.7. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.8 Os valores poderão eventualmente sofrer revisão (aumento ou decréscimos) nas seguintes hipóteses:

a) Para mais, visando restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, na hipótese de sobrevir fatos supervenientes imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda,



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

em caso de força maior caso fortuito, fato do príncipe e fato da administração, nos termos do art. 65, II, d e § 5º da Lei n. 8.666/93;

b) Para menos, na hipótese do valor contratado ficar muito superior ao valor do mercado, ou, ainda, quando ocorrer o fato do príncipe previsto no art. 65, § 5º da Lei n. 8.666/93.

**8.9** A revisão de preços será feita com fundamento em planilhas de composição de custos e/ou preço de mercado.

**8.10** Nos preços supracitados estão incluídas todas as despesas relativas ao objeto contratado (tributos, seguros, encargos sociais, etc.).

**Cláusula Nona – DA VIGÊNCIA**

**9.1.** A vigência do presente Contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, **com início em 11/04/2014 e término em 10/04/2015**, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado conforme dispõe a Lei n. 8.666/93, com início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

**Parágrafo Único:** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais aditivos no “Diário Oficial”.

**Cláusula Décima – DA RESCISÃO**

**10.1.** O inadimplemento das cláusulas estabelecidas neste Contrato pela CONTRATADA assegurará a CONTRATANTE o direito de rescindi-lo, no todo ou em parte, a qualquer tempo, mediante comunicação oficial de no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência à outra parte, em consonância com a Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

**Cláusula Décima Primeira – DAS SANÇÕES**

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

a) atraso de até 5 (cinco) dias, multa de 2 % (dois por cento);

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

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

**11.3.** Se a CONTRATADA recusar-se a retirar a nota de empenho injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da mesma, garantida prévia e ampla defesa, sujeita-se às seguintes penalidades:

**11.3.1.** Multa de até 10% sobre o valor contratado;

**11.3.2.** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 2 (dois) anos, e;

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

**11.4.** A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber deste Órgão do Estado de Mato Grosso, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



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 Estado, podendo, ainda a SAD proceder a cobrança judicial da multa.

**11.5.** As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar a SAD e a CONTRATANTE;

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

**11.7.** A CONTRATADA que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até 05 (cinco anos) e, se for o caso, será descredenciada no Cadastro de Fornecedores por igual período, sem prejuízo da ação penal correspondente na forma da lei.

**11.8.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados para a execução dos serviços, total, do objeto desta contratação, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do Contrato e de impedimento de execução do Contrato por fato ou ato de terceiros reconhecido pela CONTRATANTE em documento contemporâneo à sua ocorrência.

**11.9.** A solicitação de prorrogação, com a indicação do novo prazo para a execução dos serviços, deverá ser encaminhada ao ÓRGÃO/ENTIDADE, até o vencimento do prazo de execução dos serviços inicialmente estabelecido, ficando a critério da CONTRATANTE a sua aceitação.

**Cláusula Décima Segunda – DO DIREITO DE PETIÇÃO**

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

**Cláusula Décima Terceira - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

**13.1.** Será designado, pelo servidor responsável do SAMU, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a função de Fiscal do Contrato, cujo encargo será acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, e que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à CONTRATADA o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração da CONTRATANTE ou terceiros ligados aos serviços.

**Cláusula Décima Quarta – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**14.2.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, que, a critério da CONTRATANTE, que se façam necessários, até o limite de 25% do valor global deste Contrato;

**14.2.1.** As supressões poderão ultrapassar o limite acima estabelecido, havendo acordo entre as partes;



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE



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

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

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

14.3.3. Será permitido a subcontratação parcial do objeto do Contrato, quando se verificarem as hipóteses de impossibilidade técnica da realização do serviço solicitado a CONTRATADA, desde que esta se responsabilize pelo seu fornecimento/serviço e consequente garantia.

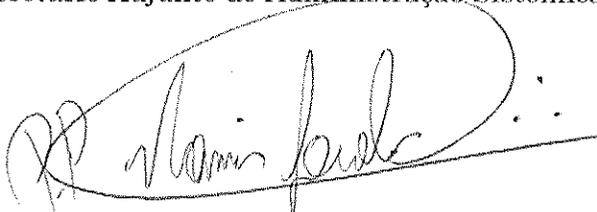
**Cláusula Décima Quinta - DO FORO**

15.1. Fica eleito o foro da cidade de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

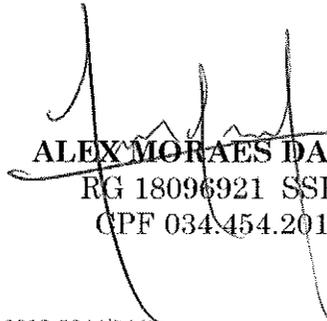
Cuiabá/MT, 11 de abril de 2014.

  
**MARCOS ROGERIO LIMA PINTO E SILVA**  
Secretário Adjunto de Administração Sistêmica

  
**WANDERSON RODRIGUES**  
Contratada

Testemunhas:

  
**ROSANGELA DE MORAES NOGUEIRA**  
RG 531981-1 SSP/MT  
CPF 495.587.141-00

  
**ALEX MORAES DA SILVA**  
RG 18096921 SSP/MT  
CPF 034.454.201-73