



## CONTRATO N.º 044/2020

### DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 040/2020 PROCESSO ADMINISTRATIVO 082/2020

Pelo presente instrumento particular que fazem entre si, de um lado, o Município de Santo Antônio do Leste-MT, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.217.362/0001-90, com sede na Av. Goiás, nº 367, Bairro Jardim Santa Inês, situado na cidade de Santo Antônio do Leste-MT, neste ato representado por seu Prefeito o Sr. MIGUEL JOSÉ BRUNETTA, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade – Registro Geral Nº 1.427.577 SSP/PR e inscrito no Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda sob o Nº 326.034.369.53, residente e domiciliado na cidade de Santo Antônio do Leste-MT **CONTRATANTE**, e do outro lado, a empresa **LARALINE PEREIRA DE SOUZA - ME – CNPJ: 34.275.646/0001-01**, com sede na Av. Goiás, nº 227, bairro: Jardim Santa Inês – Santo Antônio do Leste – MT, 78.628-000, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem justo e contratado o presente contrato de prestação de serviços, mediante as cláusulas e condições que seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

**01.1.** O presente contrato tem por objeto a **Contratação de empresa, para fornecimento de refeições do tipo Self Service e Marmitex, visando atender, as necessidades das secretarias de Santo Antônio do Leste.**

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DESCRIÇÃO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

##### 2.1 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

a) A prestação de serviços alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização.

b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias, dentre as quais se destacam:

- - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- - Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- - Porcionamento uniforme, utilizando-se de utensílios apropriados;



- - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.
- - Fornece sempre que for solicitada.
- - Obedecer às quantidades solicitadas (independente da flutuação do dia), e horários.
- - Dispostas em embalagens apropriadas, com talheres.
- - Prontas para consumo.
- - Variado cardápio.
- - Balanceada ou bem distribuídas em quantidades na variedade de alimento, do que está sendo ofertado no dia.
- - Sempre acompanhada de salada, a menos que por parte do requisitante seja dispensada, e em recipiente separado da refeição principal.
- - Ter sido preparada em local que obedeça às normas sanitárias vigentes.
- - As embalagens na qual forem dispostas e os talheres, devem ser descartáveis, de único uso.
- - Alimentos de tipo 1 quanto a grãos e cereais independente da marca, alimentos sempre no prazo de validade, bem cozidos ou preparado de modo correto, obedecendo a exigência de cada alimento para o seu preparo.
- - Ofertar todos os dias no mínimo, arroz, feijão, no mínimo dois tipos de carne sendo 1 (uma) carne vermelha (bovina, porco) e 1(uma) branca (frango ou peixe), no mínimo dois tipos de legumes ou verduras cozidos, no mínimo dois tipos de salada.
- - As carnes devem ser preparadas de modo variado, não repetindo o mesmo modo de preparo dentro da mesma semana, não repetir também, a salada, legumes e verduras cozidas.

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) A operacionalização, porcionamento e distribuição deverão ser supervisionadas, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

## 2.2 - Higienização na distribuição das refeições

2.2.1. - A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

2.2.2. - A CONTRATADA deverá obedecer às determinações devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para desinfecção dos (equipamentos/utensílios) e também seguir os pareceres da Vigilância Sanitária.

## 3 - CARDÁPIO

### 3.1 - Regras Gerais

3.1.1. - Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos e frequência de utilização.

3.1.2. - A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pela CONTRATANTE.



3.1.3. - Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados, obedecendo aos critérios de sazonalidades, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

3.1.4. - Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela nutricionista do quadro de funcionários desta prefeitura (CONTRATANTE) após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

3.1.5. - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação.

3.1.6. - Constam na sequência, modelos dos cardápios padronizados que poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante aprovação.

3.1.7. - Consta também na sequência, do presente Termo de Referência, a lista dos produtos padronizados que deverão ser utilizados pela CONTRATADA.

#### 4 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

- Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.
- A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.
- A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades.

##### 4.1 - Refeições

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Almoço	- Dois tipos de salada - Um prato proteico, não deverá ser oferecida carne de porco. - Uma guarnição evitando massas sempre preferindo verduras. - Arroz e feijão	1.250-1300



	-Sobremesa: frutas variadas, ou Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	
Jantar	Dois tipos de salada - Um prato proteico, não deverá ser oferecida carne de porco. - Uma guarnição evitando massas sempre preferindo verduras. - Arroz e feijão - Sobremesa: frutas variadas, ou Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.250-1300

#### 4.2 - Refeições para Diabéticos

4.2.1. - Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos.

4.2.2. - Podem ter consistência normal e atender ao valor calórico.

4.2.3. - Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

4.2.4. - **Restrições ao açúcar das preparações** que deverá ser substituído **por adoçante artificial** de preferência **Stevia**;

4.2.5. - No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

4.2.6. - As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de açúcar sempre que houver restrições ao total calórico.

#### 4.3 - Refeições Hipossódicas

- Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, **com a redução do sal de cozinha.**

#### 4.4 - Refeições Hipocolesterolêmica

- Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango,



ESTADO DE MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
CNPJ: 04.217.362/0001-90

óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, preparações com frituras, gema de ovo e outros.

#### 4.5 - Outras considerações em relação às refeições

- O servidor com problema de saúde e que necessita de refeição especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita da Unidade de Saúde.
- As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, devendo, porém, obedecer a um padrão de:

PRODUTO	QUANTIDADE		FREQÜÊNCIA	OBSERVAÇÕES	
	SEM OSSO	COM OSSO			
Peixe	Filé = 250 g	-	1 vez a cada 15 dias	Surubim, filhote, dourado ou pintado. Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.	
Carne bovina	200 g	-	4 vezes por semana	Carne mais magras porem cortes variados, bife, moída, carne cozida, e etc.	
Frango	Coxa e sobrecoxa	-	250 g	2 vezes por semana	- Assada, ou de molho evitar frituras
	Peito	-	250 g	1 vezes por semana	Em formo de bife
Víscera	180 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne	Fígado	

OBS.: o per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

- As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.
- As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo 3 vezes na semana.
- A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.



- Os produtos (carnes, produtos lácteos,) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- Os sucos destinados ao consumo dos servidores deverão ser feitos de sucos concentrados em garrafa de 1 (um) para 2 (dois), e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. A empresa CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio, nada de maionese caseira.

## 5 - RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

### 5.1. - Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- - A integridade e a higiene da embalagem;
- - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- - As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária-ANVISA.
- - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

### 5.2. - Recebimento de produtos de origem animal

5.2.1. O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá seguir estas características:

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6°C com tolerância até 7°C.
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C.
Frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante



### 5.3. - Recebimento de hortifrutigranjeiros

- Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura “	Temperatura ambiente

## 6- HORTIFRUTIGRANJEIROS

6.1. - Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;

6.2. - Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

6.3. - Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

## 7 - CEREAIS E LEGUMINOSAS

7.1. - Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

7.2. - Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

## 8 - HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS

### 8.1 - Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

- - Usar uniformes completos compatível com a função
- - Fazer a barba diariamente;
- - Não aplicar maquiagem;
- - Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- - Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- - Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- - Manter a higiene adequada das mãos;
- - Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.



- - Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- - Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

## 8.2 - Higienização das Instalações

8.2.2. - O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a Necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

## 8.3 - Higienização dos equipamentos e utensílios

8.3.1. - Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

8.3.2. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

8.3.3. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70°.



ESTADO DE MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
CNPJ: 04.217.362/0001-90

8.3.4. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

8.3.5. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

8.3.6. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

8.3.7. O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

<b>EQUIPAMENTOS UTENSÍLIOS</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Louças, talheres, bandejas	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc.	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se Necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado



## 9 - CARDÁPIO PADRONIZADO MODELO DE CARDÁPIOS QUALITATIVO.

Dieta	Almoço	Jantar
Livre 1	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Acelga/beterraba ralada/cebola</li><li>➤ Batata cozida</li><li>➤ Lagarto fatiado Arroz c/ cenoura</li><li>➤ Feijão</li><li>➤ Melancia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Alface/rúcula/tomate</li><li>➤ Abobrinha c cenoura</li><li>➤ Filé de frango grelhado</li><li>➤ Arroz</li><li>➤ Feijão</li><li>➤ Suco de acerola</li></ul>
Livre 2	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salada tipo vinagrete</li><li>➤ Purê</li><li>➤ Peixe de molho</li><li>➤ Arroz</li><li>➤ Feijão</li><li>➤ Abacaxi em rodela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salada verde</li><li>➤ Macarrão</li><li>➤ Bife</li><li>➤ Arroz c/ ervilha</li><li>➤ Feijão</li><li>➤ Laranja</li></ul>

### 9.1. Dieta Geral Paciente infantil

9.1.1. A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada conforme orientação da unidade de saúde.

### 9.2. Dieta Branda

9.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

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

9.2.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

9.2.4. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

9.2.5. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- a) Incluir apenas o caldo do feijão;



- b) Não incluir vegetais crus nas saladas;
- c) Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- d) Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- e) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

### 9.3. Dieta Pastosa

9.3.1. Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

9.3.2. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

9.3.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

9.3.4. Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

### 9.4. Dieta Semi - Líquida

9.4.1. Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- a) Consistência: semilíquida.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- c) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- d) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

### Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Semi- Líquida

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Almoço e Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes ou feculentos



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê</li><li>- Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta)</li><li>- Suco de fruta natural</li></ul>
--	--

#### 9.5. Dieta Líquida

9.5.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- a) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- c) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

#### 9.6. Dietas para Diabéticos

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

9.6.2. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- c) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- d) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- e) Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

#### 9.7. Dietas Hipossódicas



9.7.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha.

9.8. Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica

9.8.1. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

9.8.2. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- a) No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou requeijão;
- b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

D) características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

9.9. Dietas Hipocalóricas

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

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

**Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 (mil e duzentas) calorias.**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
Almoço e Jantar	-Salada: folhas à vontade - Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos - Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos - 2 colheres de sopa de arroz - 1 colher de sopa de leguminosas. - Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.



#### 9.10. Dietas Hipocolesterolêmica

9.10.1. Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, preparações com frituras, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

#### 9.11. Dietas ricas em fibras ou laxativas

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

9.11.2. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

Obs: Caso na dieta laxativa não for alcançado as recomendações de fibras, será acrescentado de módulo de fibra sem custos adicionais.

#### 9.12. CARDÁPIOS PADRONIZADOS MODELOS DE CARDÁPIOS QUALITATIVOS

Dieta	Almoço	Jantar
Livre1	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Acelga/beterraba ralada/cebola</li><li>➤ Batata frita</li><li>➤ Lagarto à madeira</li><li>➤ Arroz c/ cenoura</li><li>➤ Feijão c/ legumes</li><li>➤ Melancia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Alface/rúcula/tomate</li><li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li><li>➤ Filé de frango grelhado</li><li>➤ Arroz</li><li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li><li>➤ Suco de acerola</li></ul>
Livre 2	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salada ao vinagrete</li><li>➤ Purê de batata</li><li>➤ Peixe ao molho</li><li>➤ Arroz</li><li>➤ Feijão c/ maxixe</li><li>➤ Abacaxi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salada verde</li><li>➤ Macarrão a bolonhesa</li><li>➤ Bife ao molho</li><li>➤ Arroz c/ ervilha</li><li>➤ Chuchu refogado</li><li>➤ Laranja</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Beterraba e vagem ao vapor</li><li>➤ Batatas assada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abobrinha refogada</li><li>➤ Cenoura sauté</li></ul>



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Branda 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Carne de panela</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes batidos</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão batido</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Branda 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abóbora</li> <li>➤ Purê de batata</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe batido</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Macarrão à bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Feijão Batido</li> <li>➤ Mamão</li> </ul>

Pastosa 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beterraba ralada cozida</li> <li>➤ Batata em cubos cozida</li> <li>➤ Lagarto desfiado à madeira</li> <li>➤ Arroz papa c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes batidos</li> <li>➤ Banana amassada c/ mel</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha/cenoura picadas e cozidas</li> <li>➤ Filé de frango desfiado</li> <li>➤ Arroz papa</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Pastosa 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abóbora cozida</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe desfiado</li> <li>➤ Arroz papa</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe batido</li> <li>➤ Doce de leite</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legumes picados e cozidos</li> <li>➤ Macarrão a bolonhesa</li> <li>➤ Carne moída ao molho</li> <li>➤ Arroz papa c/ ervilha</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Mamão</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>
Dieta	Almoço	Jantar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão</li> <li>➤ Banana amassada c/ mel</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Leve 1		
Leve 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes</li> <li>➤ Doce de leite               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Mamão               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul> </li> </ul>

Semilíquida 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão c/ carne e macarrão batido</li> <li>➤ Gelatina de limão               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes batida</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Semilíquida 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de abacaxi               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja batida</li> <li>➤ Gelatina de açaí               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul> </li> </ul>
Líquida 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão c/ carne e macarrão batido</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes batida</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Líquida 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de abacaxi               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja batida</li> <li>➤ Gelatina de açaí               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul> </li> </ul>

Dieta	Almoço	Jantar
Constipante 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couve-Flor c/ cenoura ralada cozida</li> <li>➤ Batata dourada</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Caldo de feijão</li> <li>➤ Maçã</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de uva</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tiras de beterraba e chuchu</li> <li>➤ Purê rosado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cenoura em cubos c/ mandioquinha</li> </ul>



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Constipante 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Caldo de feijão</li> <li>➤ Gelatina</li> <li>➤ Suco de limão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Pêra</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>
Diabetes 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Couve-Flor e vagem refogadas</li> <li>➤ Lagarto cozido ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/cebola/pepino/rúcula</li> <li>➤ Abobrinha refogada</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Gelatina dietética</li> </ul>
Diabetes 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Abóbora</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife na chapa</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Laranja</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>
Gastrite 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beterraba e vagem ao vapor</li> <li>➤ Batatas douradas</li> <li>➤ Iscas de peixe ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Caldo de Feijão</li> <li>➤ Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha refogada</li> <li>➤ Cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Gastrite 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abóbora na manteiga</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Caldo de Feijão</li> <li>➤ Suco de graviola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Macarrão ao molho</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Mamão</li> </ul>
Dieta	Almoço	Jantar



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Hipercalórica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Batata frita</li> <li>➤ Lagarto à madeira</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Banana c/ mel</li> <li>➤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola c/ maionese</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Hipercalórica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe a dorê</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Macarrão à bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Laranja</li> </ul>

Hiperproteica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos</li> <li>➤ Batata frita</li> <li>➤ Lagarto ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Hiperproteica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe a dorê</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Macarrão à bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Laranja</li> </ul>
Hiperproteica/ Calórica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos</li> <li>➤ Batata frita</li> <li>➤ Lagarto ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Banana c/ mel</li> <li>➤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola/maionese</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> </ul>



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Hiperproteica/ Calórica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe a dorê</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Macarrão a bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Laranja</li> </ul>
------------------------------	---	--

Dieta	Almoço	Jantar
Hipocalórica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Couve-Flor e vagem refogadas</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Hipocalórica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> <li>➤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife na chapa</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Laranja</li> </ul>
Hipolipídica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Couve-Flor e vagem refogadas</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife na chapa</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Arroz</li> </ul>



ESTADO DE MATO GROSSO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
 CNPJ: 04.217.362/0001-90

Hipolipídica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abacaxi</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	➤ Laranja
----------------	---	-----------

Hipossódica 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Couve-Flor e vagem refogadas</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>
Hipossódica 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife na chapa</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Laranja</li> <li>➤ Feijão</li> </ul>
Dieta	Almoço	Jantar
Laxante 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Batata frita</li> <li>➤ Lagarto ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/legumes</li> <li>➤ Suco de ameixa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/cebola</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão</li> <li>➤ Melão</li> </ul>
Laxante 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Laranja</li> </ul>

11 - PRODUTOS PADRONIZADOS

ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi



ESTADO DE MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
CNPJ: 04.217.362/0001-90

3.	Acelga
4.	Alface
5.	Alho
6.	Ameixa
7.	Açáí
8.	Abóbora
9.	Banana comprida
10.	Banana maçã
11.	Banana prata
12.	Batata doce
13.	Batata inglesa
14.	Beterraba
15.	Cebola
16.	Cenoura
17.	Cheiro verde
18.	Chuchu
19.	Coco verde
20.	Couve
21.	Couve-flor
22.	Espinafre
23.	Goiaba
24.	Laranja
25.	Laranja lima
26.	Limão
27.	Maçã nacional
28.	Maçã argentina
29.	Macaxeira
30.	Maxixe



31.	Melancia
32.	Melão
33.	Maricota
34.	Pepino
35.	Pera
36.	Pimentão
37.	Quiabo
<b>ITEM</b>	<b>FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS</b>
38.	Repolho verde
39.	Repolho roxo
40.	Rúcula
41.	Salsinha
42.	Tomate
43.	Vagem
44.	Uva
	<b>CARNES E QUEIJOS</b>
45.	<b>Carne de 1ª qualidade</b>
46.	Carne de 2ª qualidade
47.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
48.	Ovos de galinha de 1ª qualidade
49.	Peixe (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
50.	Presunto
51.	Mortadela de frango
52.	Queijo frescal
53.	Queijo mussarela
	<b>CEREAIS E LEGUMINOSAS</b>
54.	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg
55.	Biscoito cream cracker, pct c/ 200 g
56.	Biscoito doce (maria ou maizena)



57.	Biscoito de leite
58.	Biscoito amanteigado
59.	Biscoito de polvilho tipo peta
60.	Ervilha
	<b>CEREAIS E LEGUMINOSAS</b>
61.	Farinha de mandioca
62.	Farinha de trigo especial
63.	Farinha de tapioca
64.	Feijão preto
65.	Feijão carioca
66.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
67.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
68.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
69.	Milho verde
70.	Pão doce
71.	Pão de milho
72.	Pão francês
73.	Pão massa fina
74.	Polvilho doce
75.	Proteína texturizada de soja
	<b>AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS</b>
76.	Achocolatado em pó instantâneo, 1 t c/ 500g
77.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
78.	Açúcar cristal sachê 5g
79.	Adoçante dietético artificial (stevia ou sucralose)
80.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g



	<b>AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS</b>
81.	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza abic
82.	Canela em pó
83.	Canela em rama
84.	Chá de camomila
85.	Chá de erva doce
86.	Chá de erva cidreira
87.	Chá mate
88.	Cravo da índia
89.	Creme de leite
90.	Dextrosol de milho
91.	Extrato de tomate
92.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
93.	Geléia dietética (sabores variados)
94.	Geléia de fruta (sabores variados)
95.	Leite de coco
96.	Sal refinado iodado
97.	Sal sachê 1g
98.	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
99.	Suco de acerola, gf c/ 500 ml
100.	Suco de caju, gf c/ 500 ml
101.	Suco de goiaba, gf c/ 500 ml
102.	Suco de manga, gf c/ 500 ml
	<b>AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS</b>
103.	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
104.	Suco de uva, gf c/ 500 ml
105.	Vinagre de vinho branco
	<b>ÓLEOS E GORDURAS</b>



106.	Azeite de oliva
107.	Maionese industrial
108.	Margarina c/ sal % de gordura trans
109.	Margarina s/ sal % de gordura trans
110.	Óleo de girassol
111.	Óleo de milho
112.	Óleo de soja
	<i>LEITES E DERIVADOS</i>
1.	Leite integral, longa vida, uht
2.	Leite desnatado, longa vida, uht

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL**

**3.1.** Este contrato se fundamenta na dispensa de licitação nº 040/2020, de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 Art. 24, § II alterado pela Lei nº 8.884/94 e suas alterações posteriores e nas convenções estabelecidas neste instrumento.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**04.1.** O valor total da prestação de serviços, objeto do presente contrato é de R\$ 32.085,00 (Trinta e dois mil e oitenta e cinco reais).

**4.2.** O pagamento será efetuado prazo máximo de 30 (trinta) dias, após o recebimento da Nota Fiscal/fatura do produto efetivamente entregue, devidamente atestada pelo agente fiscalizador designado para esse fim.

**4.3.** Nenhum pagamento isentará o contratado das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva dos serviços realizados.

**4.4.** A Prefeitura Municipal 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”;

**4.5.** As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade do Contratado.

**4.6.** As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas das Certidão Negativa de Débitos para com o Sistema de Seguridade Social–INSS e o Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviços – FGTS e com o Tribunal Superior do Trabalho – TST.



## CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO

**05.1.** O prazo de vigência do presente contrato iniciará com a assinatura do presente instrumento e com término em 26 de dezembro de 2020.

## CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

<b>Unidade</b>	07	Secretaria Municipal de Assistência Social
<b>Funcional programática</b>	8.244.5009.2056	Manutenção das Atividades da Sec. Mun. Ass. Social.
<b>Ficha</b>	476	
<b>Despesa/fonte</b>	3.3.90.30	Material de Consumo

<b>Unidade</b>	05	Secretaria Municipal de Saúde
<b>Funcional programática</b>	10.306.5016.2112	Aquisição de Gêneros Alimentícios
<b>Ficha</b>	325	
<b>Despesa/fonte</b>	3.3.90.30	Material de Consumo

<b>Unidade</b>	06	Secretaria Municipal de Educação e Cultura
<b>Funcional programática</b>	12.306.5007.2113	Aquisição de Gêneros Alimentícios
<b>Ficha</b>	338	
<b>Despesa/fonte</b>	3.3.90.30	Material de Consumo

<b>Unidade</b>	09	Secretaria Mun. Viação, Obras e Serviços Públicos
<b>Funcional programática</b>	15.452.5011.2062	Manutenção da Sec. Mun. de Viação e Obras.
<b>Ficha</b>	553	
<b>Despesa/fonte</b>	3.3.90.30	Material de Consumo

<b>Unidade</b>	03	Secretaria Mun. de Administração e Planejamento
<b>Funcional programática</b>	4.122.5004.2012	Manutenção das Atividades da Secretaria
<b>Ficha</b>	59	
<b>Despesa/fonte</b>	3.3.90.30	Material de Consumo



## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

**7.1.** O presente contrato poderá ser alterado de acordo com o art. 65 da Lei Nº 8.666/93, com as devidas justificativas conforme a seguir:

**7.1.1.** Unilateralmente pela Administração nos seguintes casos:

- a)** Quando houver modificação do serviço ou das suas especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;
- b)** Quando necessária à modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu serviço, nos limites permitidos por esta Lei;

## **CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES CABÍVEIS E DOS VALORES DAS MULTAS**

**8.1.** As penalidades contratuais serão efetuadas por meio de advertência verbal ou escrita, multas, restrições do contrato, declaração de idoneidade e suspensão do direito de licitar e contratar, de acordo com o capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

## **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- a)** Executar os serviços do objeto deste certame nos termos estabelecidos no Edital de Licitação e seus anexos, especialmente os previstos no Termo de Referência;
- b)** Encaminhar a Nota Fiscal dos materiais/serviços entregues para posterior encaminhamento à Secretaria Municipal da PREFEITURA a fim de efetivação do pagamento devido;
- c)** Apresentar, junto com a Nota Fiscal, os documentos que comprovem a regularidade com a Seguridade Social (CND), o FGTS (CRF) e quitação de tributos e contribuições municipais;
- d)** Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela PREFEITURA, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- e)** Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da PREFEITURA; e;
- f)** Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da PREFEITURA;
- g)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- h)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- i)** Para aquelas empresas que utilizarem dos critérios de desempate previstos no item 4. deste edital, tais condições deverão ser mantidas durante toda a vigência da contratação;
- j)** A(s) CONTRATADA(S) compromete(m)-se-á dar total garantia quanto à qualidade dos produtos e serviços fornecidos, bem como efetuar a substituição imediata, e totalmente às suas expensas de qualquer produto entregue comprovadamente adulterado ou inutilizável, portanto, fora das



especificações técnicas e padrões de qualidade;

**k)** Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela CONTRATANTE;

**l)** Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação;

**m)** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

**n)** Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do CONTRATANTE;

**o)** Manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto, para tratar com o FISCAL DE CONTRATO, dos assuntos relacionados com a execução do Contrato;

**p)** Substituir/corrigir o serviço que estiver fora das especificações contidas no presente Termo de Referência ou que apresentar defeito ou imperfeição, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

**q)** Comunicar ao FISCAL DE CONTRATO qualquer irregularidade relacionada com a execução dos serviços;

**r)** Será de inteira responsabilidade da empresa Contratada quaisquer danos que venham a ocorrer ao Município ou a terceiros, decorrentes da própria execução dos serviços;

**s)** Responsabilizar-se pelos custos de realização dos serviços.

**t)** O licitante vencedor se responsabilizará pela qualidade, quantidade e segurança dos serviços ofertados, não podendo apresentar deficiências técnicas, conforme as exigências deste Termo e da licitação, reservando à Prefeitura o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

**u)** Arcar com todos os ônus necessários à completa execução dos serviços.

**v)** Cumprir os prazos de execução, sob pena de aplicação de sanções administrativas;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA; DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**a)** notificar o CONTRATADO de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços;

**b)** efetuar o pagamento devido, nas condições estabelecidas;

**c)** fiscalizar o objeto contratado;

**d)** disponibilizar informações necessárias à execução do serviço.

**e)** Caberá à Prefeitura receber os serviços, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições aqui estabelecidas;

**f)** O recebimento provisório dar-se-á pela Secretaria solicitante, por meio de seu responsável, sendo que este recebimento não implica a sua aceitação;

**g)** O objeto contratado será recusado se o serviço não for condizente com o solicitado pelas Secretarias;



h) Ficará a prefeitura responsável pelas despesas de transporte e de pessoal o traslado para retirar e devolver ao locador o objeto locado

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA; DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

**11.1** - O acompanhamento da execução desse Contrato ficará a cargo da Contratante, através de servidor(a), nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**11.2.** O servidor(a) designado(a) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de: fiscalizar e atestar a prestação de serviços, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas neste Contrato; comunicar eventuais falhas ou contratemplos, cabendo à Contratada adotar as providências necessárias; garantir à Contratada toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados ao objeto desta dispensa; emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

**10.3** - A fiscalização exercida pela Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

**12.1.** A rescisão do presente contrato ocorrerá nos casos previstos nos artigos 77, 78 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, podendo ser rescindido a qualquer tempo, bastando para isso que qualquer parte notifique a outra com antecedência de 10 (dez) dias, responsabilizando-se a CONTRATADA a pagar pela contratação realizada até àquela data.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** O contratado não poderá transferir ou ceder em parte a objeto deste contrato.

**13.2.** Este contrato poderá ser aditado de comum acordo pelas partes.

#### **14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, E ENTREGA DO SERVIÇO.**

**14.1.** As secretarias solicitantes localizadas em perímetro urbano, ou que porventura esteja realizando trabalhos dentro da cidade, e venha a solicitar refeições do tipo MARMITEX, devem ser atendidas “in loco”, ficando a contratada obrigada a realizar a entrega, sempre solicitada.

**14.2.** As entregas devem cumprir horários padrões diários, independente do dia ou demanda particular da contratada junto a outros serviços que preste a terceiros, ficando estabelecido os seguintes prazos e horários.

**14.3.1.** Dos prazos de entrega fica estabelecido que, a contratada se comprometerá a cumprir a entrega das refeições no prazo máximo de 30 (trinta) minutos quando esta for solicitada dentro do período estabelecido para a refeição, constante no próximo subitem.

**14.4.2.** Dos horários padrões para refeições, ficam estabelecidos os seguintes horários, para suas respectivas refeições;



- Almoço a partir das 11:00 horas, com encerramento as 13:30 horas.
- Janta a partir das 19:00 horas, com encerramento as 20:30 horas.

14.5. O solicitante, poderá selecionar os alimentos disponíveis no cardápio do dia, para compor a sua refeição, bem como o Porcionamento.

14.6. Na Secretaria de Saúde, por vezes, se faz necessário o fornecimento de alimentação a pacientes, e se tratando de pacientes, pode haver restrições quanto ao consumo de alguns alimentos, mediante seu quadro clínico, e ou restrições alimentares que possa ter por, intolerância, ou ainda doença que restrinja sua alimentação, sendo assim, a CONTRATADA, deverá dispor de alimentos os quais estão abaixo relacionados, para atender os mais diversos pacientes, obedecendo sua dieta, quando for o caso, citaremos 4 (quatro) dietas junto a seus respectivos casos, e as opções de alimentos para sua composição, atendendo-se ao porcionamento que também poderá ser solicitado, caso necessário.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO**

**14.1.** As partes elegem como domicílio legal, o foro da Comarca de Primavera do Leste/MT, para dirimir quaisquer litígios decorrentes da aplicação deste contrato. Este contrato regula-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado. E por estarem devidamente acordados, decidiram as partes contratantes aqui estabelecidas, assinando o presente em 02 (duas) vias de igual teor.

Santo Antônio do Leste/MT, 28 de agosto de 2020.

**MIGUEL JOSE BRUNETTA**  
PREFEITO MUNICIPAL

**LARALINE PEREIRA DE SOUZA - ME**  
CONTRATADA



ESTADO DE MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE  
CNPJ: 04.217.362/0001-90

---

TESTEMUNHAS:

01) \_\_\_\_\_  
NOME  
CPF.

02) \_\_\_\_\_  
NOME  
CPF.

