



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 021/2021

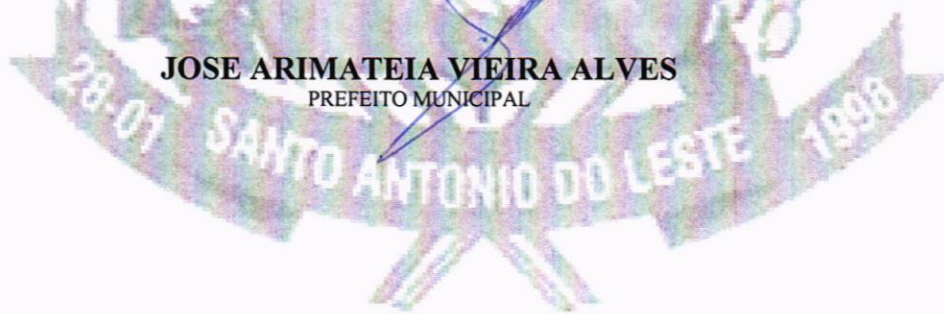
DO: GABINETE DO PREFEITO

PARA: COORDENADORIA DE CONTABILIDADE E ORÇAMENTO - SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA E FINANÇAS

Considerando a necessidade de Abertura de Processo Administrativo de dispensa de licitação para a **contratação de empresa, para fornecimento de refeições do tipo "Marmitex", visando atender, as necessidades das secretarias, que compõem a prefeitura de Santo Antônio do Leste,** conforme solicitação das secretarias de Obras e Saúde, solicitamos a Vossa Senhoria, através do Departamento de Contabilidade, informação através de Certidão se existe rubrica orçamentária e por qual (is) dotação (ões) orçamentária(s) que ocorrerá(ao) a(s) possíveis despesa(s) correspondente (s) à referida solicitação.

Santo Antônio do Leste - MT, 25 de fevereiro de 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
PREFEITO MUNICIPAL





JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.0 – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Considerando o Decreto 9.412 de 18 de junho de 2018 que atualiza os valores limites das licitações.

A dispensa de licitação, também por consequência, torna possível a compra ou contratação de serviços desde que o preço seja compatível com o valor de mercado, segunda avaliação prévia, conforme dispõe a Lei 8.666/93, Art. 24, inciso II:

Art. 24. É dispensável a licitação:

II - para outros serviços e compras de valor até 10% (dez por cento) do limite previsto na alínea "a", do inciso II do artigo anterior e para alienações, nos casos previstos nesta Lei, desde que não se refiram a parcelas de um mesmo serviço, compra ou alienação de maior vulto que possa ser realizada de uma só vez; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998).

As razões fáticas acima apresentadas demonstram claramente a dispensa de licitação. Por consequência inviabiliza a instalação de licitação para contratação do objeto enunciada anteriormente.

Considerando a necessidade de contratação em atendimento as secretarias Municipais da Prefeitura, conforme solicitação e justificativa:

Faz-se necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da Secretaria de Obras em virtude da necessidade de deslocamento frequente dos funcionários para trabalharem em determinadas áreas fora do perímetro urbano, funcionários da saúde que trabalham em plantões diários e atividades extraordinárias.



GOVERNO MUNICIPAL
SANTO ANTÔNIO DO LESTE
Continuidade do progresso, de mãos dadas com o povo!
Gestão 2021/2024

A aquisição por dispensa tem a finalidade de suprir a demanda da Prefeitura e demais secretarias, até a finalização de um novo processo de licitação que está em andamento e tem média estimada de finalização de 60 (sessenta) dias, tendo em vista que o processo licitatório realizado para a mesma finalidade, sendo o pregão presencial 002/2021 processo administrativo 003/2021, realizado no dia 23/02/2021 foi declarado fracassado, conforme ata de julgamento em anexo.

Santo Antônio do Leste – MT, 25 de fevereiro de 2021

EDEMAR MENEGASSI

SEC. MUNICIPAL DE VIAÇÃO OBRAS E SERVIÇOS PUBLICOS

PORTARIA 005/2021 DE 01/01/2021

MARCOS DA SILVA ALVES

SEC. MUNICIPAL DE SAUDE

PORTARIA 001/2021 DE 01/01/2021



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. – Aquisição de refeições do tipo “Marmitex”, visando atender, as necessidades das secretarias, que compõem a prefeitura de Santo Antônio do Leste.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 – Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na Lei nº 10.520/2002 e subsidiariamente, pelas Leis nº 8.087/90, nº 8.666/93. Nº 9.784/99 e suas alterações e demais legislação complementar.

2.2 – O presente projeto visa a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex (contendo saladas em recipiente separado da refeição principal), para atender as necessidades das Secretarias Municipais desta Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Leste.

2.3 – A contratada deve manter a prestação de serviços de nutrição e alimentação de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo e padronização dos serviços de nutrição das unidades solicitantes - com dietas normais e modificadas, nos casos de fornecimento para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, e servidores, fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômia economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.4 – Fica a contratada ciente da possibilidade de inspeção “in loco” da vigilância sanitária municipal, fiscal de contrato, e nutricionista do quadro de servidores do município, sem aviso prévio e com coleta de amostras e demais procedimentos que julgarem necessário.

2.5 – O disposto que integra este documento, está em consonância com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAM), aprovada no ano de 1999, integra os esforços do Estado Brasileiro que por meio de um conjunto de políticas públicas propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos a saúde e à alimentação.

2.6 – O presente instrumento foi constituído de acordo com o **Programa De Alimentação Do Trabalhador (PAT)**, o qual foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, que priorizam o atendimento aos trabalhadores de baixa renda, isto é, aqueles que ganham até cinco salários mínimos mensais. Este Programa estruturado na parceria entre Governo, empresa e trabalhador, tem como unidade gestora o Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho da Secretaria de Inspeção do Trabalho.



3 – DESCRIÇÃO

LOTE 1

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00055064	REFEIÇÃO MARMITEX	1.000	R\$	R\$

3.1 - 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.
- - Fornecer 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.



se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3.2 - Higienização na distribuição das refeições

3.2.1. - 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.

3.2.2. - 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.

4 - CARDÁPIO

4.1 - Regras Gerais

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

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

4.1.3. - 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).

4.1.4. - 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.

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

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

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

5 - 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.

5.1 - 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 - Sobremesa: frutas variadas	1.250-1300
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	1.250-1300

5.2 - Refeições para Diabéticos

5.2.1. - 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.

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

5.2.3. - 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:

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

5.2.5. - 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.

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

5.3 - 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**.

5.4 - 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, 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.

5.5 - 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		FREQUÊNCIA	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 porém 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 vez por semana	Em forma 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.

6 - RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:



6.1. - 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;

6.2. - Recebimento de produtos de origem animal

6.2.1. O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deve 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

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

7- HORTIFRUTIGRANJEIROS



- 7.1. - 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;
- 7.2. - Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 7.3. - Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

8 - CEREAIS E LEGUMINOSAS

- 8.1. - Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- 8.2. - Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

9 - HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS

9.1 - 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.

9.2 - Higienização das Instalações

9.2.2. - 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

9.3 - Higienização dos equipamentos e utensílios

9.3.1. - 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.

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

9.3.3. 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°.

9.3.4. 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.

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

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

9.3.7. 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:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
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

10 - CARDÁPIO PADRONIZADO MODELO DE CARDÁPIOS QUALITATIVO.

Dieta	Almoço	Jantar
Livre1	<ul style="list-style-type: none">➤ Acelga/beterraba ralada/cebola➤ Batata cozida➤ Lagarto fatiado➤ Arroz c/ cenoura➤ Feijão➤ Melancia	<ul style="list-style-type: none">➤ Alface/rúcula/tomate➤ Abobrinha c cenoura➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Feijão
Livre 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada tipo vinagrete➤ Purê➤ Peixe de molho➤ Arroz➤ Feijão➤ Abacaxi em rodela	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada verde➤ Macarrão➤ Bife➤ Arroz c/ ervilha➤ Feijão➤ Laranja

10.1. DIETA GERAL PACIENTE INFANTIL

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

10.2. DIETA BRANDA

10.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim, 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.

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

10.2.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

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

10.2.5. 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.

10.3. DIETA PASTOSA

10.3.1. 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.

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

10.3.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

10.4. DIETA SEMI - LÍQUIDA

10.4.1. 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



- Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê

10.5. DIETA LÍQUIDA

10.5.1. 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.

10.6. DIETAS PARA DIABÉTICOS

10.6.1. 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.

10.6.2. 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.

10.7. DIETAS HIPOSSÓDICAS

10.7.1. 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.

10.8. DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA



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

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

- No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou requeijão;
- Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- 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, bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- D) características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

10.9. DIETAS HIPOCALÓRICAS

10.9.1. 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	<ul style="list-style-type: none">- 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.

10.10. DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICA

10.10.1. 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.

10.11. DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS



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

10.11.2. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos 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 acrescido de módulo de fibra sem custos adicionais.

10.12. CARDÁPIOS PADRONIZADOS MODELOS DE CARDÁPIOS QUALITATIVOS

Dieta	Almoço	Jantar
Livre1	<ul style="list-style-type: none">➤ Acelga/beterraba ralada/cebola➤ Batata frita➤ Lagarto à madeira➤ Arroz c/ cenoura➤ Feijão c/ legumes➤ Melancia	<ul style="list-style-type: none">➤ Alface/rúcula/tomate➤ Abobrinha e cenoura sauté➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Sopa de carne moída e legumes
Livre 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada ao vinagrete➤ Purê de batata➤ Peixe ao molho➤ Arroz➤ Feijão c/ maxixe➤ Abacaxi	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada verde➤ Macarrão a bolonhesa➤ Bife ao molho➤ Arroz c/ ervilha➤ Chuchu refogado➤ Laranja
Branda 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Beterraba e vagem ao vapor➤ Batatas assada➤ Carne de panela➤ Arroz c/ cenoura➤ Feijão c/ legumes batidos	<ul style="list-style-type: none">➤ Abobrinha refogada➤ Cenoura sauté➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Feijão batido
Branda 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Abóbora➤ Purê de batata➤ Filé de peixe grelhado➤ Arroz➤ Feijão c/ maxixe batido	<ul style="list-style-type: none">➤ Legumes no vapor➤ Macarrão à bolonhesa➤ Bife ao molho➤ Arroz c/ ervilha➤ Feijão Batido➤ Mamão



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

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

Dieta	Almoço	Jantar
-------	--------	--------



Constipante 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Couve-Flor c/ cenoura ralada cozida➤ Batata dourada➤ Lagarto de panela➤ Arroz➤ Caldo de feijão➤ Maçã	<ul style="list-style-type: none">➤ Abobrinha sauté➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Sopa de carne moída e legumes➤ Gelatina de limão
Constipante 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Tiras de beterraba e chuchu➤ Purê rosado➤ Filé de peixe grelhado➤ Arroz➤ Caldo de feijão➤ Gelatina	<ul style="list-style-type: none">➤ Cenoura em cubos c/ mandioquinha➤ Bife ao molho➤ Arroz➤ Canja➤ Pêra
Diabetes 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Acelga/beterraba ralada/tomate➤ Couve-Flor e vagem refogadas➤ Lagarto cozido ao molho➤ Arroz➤ Feijão c/ legumes➤ Banana	<ul style="list-style-type: none">➤ Alface/cebola/pepino/rúcula➤ Abobrinha refogada➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Gelatina dietética
Diabetes 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada ao vinagrete➤ Abóbora➤ Filé de peixe grelhado➤ Arroz➤ Feijão c/ maxixe➤ Abacaxi	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada verde➤ Legumes no vapor➤ Bife na chapa➤ Arroz c/ ervilha➤ Laranja

Gastrite 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Beterraba e vagem ao vapor➤ Batatas douradas➤ Iscas de peixe ao molho➤ Arroz c/ cenoura➤ Caldo de Feijão➤ Banana	<ul style="list-style-type: none">➤ Abobrinha refogada➤ Cenoura sauté➤ Filé de frango grelhado➤ Arroz➤ Sopa de carne moída e legumes
Gastrite 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Abóbora na manteiga➤ Purê rosado➤ Filé de peixe grelhado➤ Arroz➤ Caldo de Feijão	<ul style="list-style-type: none">➤ Legumes no vapor➤ Macarrão ao molho➤ Bife ao molho➤ Arroz➤ Mamão



19

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

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



P.M.S.A.L
RUE
20

Hiperprotéica/ Calórica 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Arroz c/ cenoura➤ Feijão c/ legumes➤ Banana c/ mel➤	
Hiperprotéica/ Calórica 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada ao vinagrete➤ Purê rosado➤ Peixe a dorê➤ Arroz➤ Feijão c/ maxixe➤ Abacaxi	<ul style="list-style-type: none">➤ Salada verde➤ Macarrão a bolonhesa➤ Bife ao molho➤ Arroz c/ ervilha➤ Laranja

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



Hipolipídica 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Filé de peixe grelhado➤ Arroz➤ Feijão c/ maxixe➤ Abacaxi	<ul style="list-style-type: none">➤ Bife na chapa➤ Feijão➤ Arroz➤ Laranja
----------------	---	--

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

11 - PRODUTOS PADRONIZADOS



P.M.S.A.L
F.L.S. Nº 22
RUB. 10

Item	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Alface
5.	Alho
6.	Ameixa
7.	Açaí
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
ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
38.	Repolho verde
39.	Repolho roxo
40.	Rúcula
41.	Salsinha
42.	Tomate
43.	Vagem



44.	Uva
	CARNES E QUEIJOS
45.	Carne de 1ª qualidade
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
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
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
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
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
	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
76.	Achocolatado em pó instantâneo, l 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



	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
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
	ÓLEOS E GORDURAS
98.	Azeite de oliva
99.	Maionese industrial
100.	Margarina c/ sal % de gordura trans
101.	Margarina s/ sal % de gordura trans
102.	Óleo de girassol
103.	Óleo de milho
104.	Óleo de soja
	LEITES E DERIVADOS
1.	Leite integral, longa vida, uht
2.	Leite desnatado, longa vida, uht

11.1 Apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

11.2 Apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

11.3 As refeições que não exigirem as condições especiais, deverão obedecer ao básico para o fornecimento, da seguinte forma;

**MEIRIELLY MARQUES
FIGUEIREDO BALTAZAR
NUTRICIONISTA - CRN 9050**



12. PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a efetiva entrega dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo Setor de Material e Patrimônio;

12.2. A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/fatura, descrição dos itens entregues, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento;

12.3. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao Detentor da Ata, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo o pagamento realizado após a reapresentação das notas fiscais/faturas;

12.4. Nenhum pagamento isentará a Contratada das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva dos materiais entregues;

12.5. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas das Certidões 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;

12.6. O pagamento será efetuado pela Prefeitura no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contado da data de protocolização da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, conforme indicado no Parágrafo Quarto, mediante ordem bancária, emitida através do Banco do Brasil, creditada em conta corrente da Contratada;

12.7. 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*;

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

12.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

12.10. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

Unidade	09	Secretaria Mun. Viação, Obras e Serviços Públicos
Funcional programática	15.452.5011.2062	Manutenção da Sec. Mun. de Viação e Obras
Ficha	599	
Despesa/fonte	3.3.90.30	Material de Consumo



Unidade	05	Secretaria Municipal de Saúde
Funcional programática	10.306.5016.2112	Aquisição de Gêneros Alimentícios
Ficha	354	
Despesa/fonte	3.3.90.30	Material de Consumo

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, E ENTREGA DO OBJETO.

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 e 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 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.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS.

15.1. A licitante deverá se atentar a todos os itens e exigências constante, tanto neste TERMO DE REFERÊNCIA, quanto no EDITAL, pois, estes dois se complementam.

15.2. O proponente vencedor, só irá iniciar o fornecimento das refeições após assinatura do contrato, e constada toda regularidade fiscal.



Santo Antônio do Leste – MT, 25 de fevereiro de 2021.

EDEMAR MENEGASSI

SEC. MUNICIPAL DE VIAÇÃO OBRAS E SERVIÇOS
PUBLICOS

PORTARIA 005/2021 DE 01/01/2021

MARCOS DA SILVA ALVES

SEC. MUNICIPAL DE SAUDE

PORTARIA 001/2020 DE 01/01/2021





P.M.S.A.L
FLS Nº 175
RUB
28
RUB

ATA DE JULGAMENTO

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2021.

Às 08:00 horas do dia 23 de fevereiro de 2021, estiveram reunidos na Escola Municipal Domingos Azzolini, localizada na rua Domingos Azzolini, nº 703, Centro de Santo Antônio do Leste – MT, o Pregoeiro Oficial e sua Equipe de Apoio respectivamente, Sr. Eriks Matos da Silva - Pregoeiro, Weverton Ancelmo Pereira de Sousa, nomeados pela Portaria nº 117/2021, de 14 de janeiro de 2021, para apreciarem e julgarem a proposta de preço e os documentos de habilitação apresentados para a licitação na modalidade de Pregão Presencial nº 001/2021, em decorrência do Objeto: futura e eventual aquisição de refeições do tipo “Self Service” e ou “Marmitex”, visando atender, as necessidades das secretarias, que compõem a prefeitura de Santo Antônio do Leste. Se fez presente 02 (duas) empresas:

Empresa: THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51, representada neste ato pelas proprietária Sra. Thays Gonçalves de Almeida, portadora da Cédula de Identidade RG nº. 2667903-5 SSP/MT e CPF: 047.018.261-03.

Empresa: LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01, representada neste ato pelo seu procurador o Sr. Bruno Alves de Araújo, portador da Cédula de Identidade RG nº. 1518530-3 SSP/MT e CPF: 020.579.841-17.

Iniciou-se a sessão, em seguida foi credenciada as empresas a qual apresentaram todos os documentos exigidos para o seu devido credenciamento. O Pregoeiro Oficial e sua Equipe recebeu os envelopes de Proposta de Preços e Documentos de Habilitação e verificou-se que os mesmos estavam devidamente lacrados, sendo que foram posteriormente rubricados. Seguindo então para a abertura da Proposta de Preços. Após a abertura dos envelopes de proposta foram lançadas no sistema, e em seguida houve a negociação de preços com as empresas, ficando da seguinte forma o resultado:

LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01, com o valor total de **R\$ 211.490,00** (duzentos e onze mil, quatrocentos e noventa reais).

LOTE 1

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00055064	REFEIÇÃO MARMITEX	9100	R\$ 17,60	R\$ 160.160,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA - REFRESKANT OU TANG)	9100	R\$ 3,30	R\$ 30.030,00

Thays



GOVERNO MUNICIPAL
SANTO ANTÔNIO DO LESTE
Continuidade do progresso, de mãos dadas com o povo!
Gestão 2021/2024

P.M.S.A.L
FLS Nº 176
RUB 4
P.M.S.A.L
29

LOTE 2

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00013060	REFEIÇÃO SEL SERVICE	1000	R\$ 18,00	R\$ 18.000,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA - REFRESKANT OU TANG)	1000	R\$ 3,30	R\$ 3.300,00

THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51, com o valor total de **R\$ 200.200,00** (duzentos mil e duzentos reais). A empresa cotou somente o lote 01.

LOTE 1

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00055064	REFEIÇÃO MARMITEX	9100	R\$ 18,00	R\$ 163.800,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA - REFRESKANT OU TANG)	9100	R\$ 4,00	R\$ 36.400,00

Posteriormente passou-se para a fase de abertura dos documentos de habilitação, no qual o Pregoeiro Oficial e sua equipe de apoio analisando os documentos de habilitação da empresa **LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01**, constatou-se que a empresa acima não apresentou a certidão negativa estadual, atestado de capacidade técnica, balanço patrimonial e cartão cnpj, ficando, portanto, inabilitada.

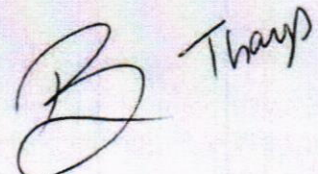
Em seguida passou-se para análise dos documentos de habilitação da empresa classificada provisoriamente em segundo lugar **THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51**, o qual foi verificado pelo pregoeiro e equipe de apoio que apresentou todos os documentos exigidos na licitação, ficando portando habilitada.

Posteriormente o pregoeiro tentou efetuar a negociação do lote com a empresa **THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI**, sendo que apresentou proposta de preço acima do estimado em edital e a mesma disse que não conseguiria baixar o preço, nem mesmo igualando ao preço estimado do edital. Diante do exposto o pregoeiro declara a licitação como fracassada.

Na sequência o Pregoeiro perguntou aos representantes das empresas se tinham interesse em interpor recurso e o mesmo disse que não iria interpor o recurso.

Nada mais havendo a tratar, o Pregoeiro declarou encerrado os trabalhos e agradeceu a presença de todos, lavrando a presente ata, imprimindo-as em vias de igual teor e forma, para que fosse assinada e posteriormente adjudicada e encaminhada à autoridade competente para a sua devida apreciação.


ERIKS MATOS DA SILVA
Pregoeiro Oficial


Thays



GOVERNO MUNICIPAL
SANTO ANTÔNIO DO LESTE
Continuidade do progresso, de mãos dadas com o povo!
Gestão 2021/2024

P.M.S.A.
FLS Nº 177
RUB 4
30
RUB

WEVERTON ANCEÊMO P. DE SOUSA
Equipe de Apoio

Thays G. d. A.

THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI
CNPJ: 38.136/801/0001-51

LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME
CNPJ: 34.275.646/0001-01

Thays

Equipe de Apoio

INDUSTRIA QUIMICA CMT LTDA

CNPJ: 10.717.170/0001-45

LICITAÇÃO
ATA DE JULGAMENTO - PREGÃO PRESENCIAL 002/2021

ATA DE JULGAMENTO**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2021.**

Às 08:00 horas do dia 23 de fevereiro de 2021, estiveram reunidos na Escola Municipal Domingos Azzolini, localizada na rua Domingos Azzolini, nº 703, Centro de Santo Antônio do Leste – MT, o Pregoeiro Oficial e sua Equipe de Apoio respectivamente, Sr. Eriks Matos da Silva - Pregoeiro, Weverton Ancelmo Pereira de Sousa, nomeados pela Portaria nº 117/2021, de 14 de janeiro de 2021, para apreciar e julgarem a proposta de preço e os documentos de habilitação apresentados para a licitação na modalidade de Pregão Presencial nº 001/2021, em decorrência do Objeto: futura e eventual aquisição de refeições do tipo "Self Service" e ou "Marmitex", visando atender, as necessidades das secretarias, que compõem a prefeitura de Santo Antônio do Leste. Se fez presente 02 (duas) empresas:

Empresa: THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51, representada neste ato pela sua proprietária a Sra. Thays Gonçalves de Almeida, portadora da Cédula de Identidade RG nº. 2667903-5 SSP/MT e CPF: 047.018.261-03.

Empresa: LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01, representada neste ato pelo seu procurador o Sr. Bruno Alves de Araújo, portador da Cédula de Identidade RG nº. 1518530-3 SSP/MT e CPF: 020.579.841-17.

Iniciou-se a sessão, em seguida foi credenciada as empresas a qual apresentaram todos os documentos exigidos para o seu devido credenciamento. O Pregoeiro Oficial e sua Equipe recebeu os envelopes de Proposta de Preços e Documentos de Habilitação e verificou-se que os mesmos estavam devidamente lacrados, sendo que foram posteriormente rubricados. Seguindo então para a abertura da Proposta de Preços. Após a abertura dos envelopes de proposta foram lançadas no sistema, e em seguida houve a negociação de preços com as empresas, ficando da seguinte forma o resultado:

LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01, com o valor total de R\$ 211.490,00 (duzentos e onze mil, quatrocentos e noventa reais).

LOTE 1

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00055064	REFEIÇÃO MARMITEX	9100	R\$ 17,60	R\$ 160.160,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA – REFRESKANT OU TANG)	9100	R\$ 3,30	R\$ 30.030,00

LOTE 2

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00013060	REFEIÇÃO SEL SERVICE	1000	R\$ 18,00	R\$ 18.000,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA – REFRESKANT OU TANG)	1000	R\$ 3,30	R\$ 3.300,00

THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51, com o valor total de R\$ 200.200,00 (duzentos mil e duzentos reais). A empresa cotou somente o lote 01.

LOTE 1

COD. TCE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	V.UNITARIO	V.TOTAL
00055064	REFEIÇÃO MARMITEX	9100	R\$ 18,00	R\$ 163.800,00
412658-0	SUCO INDUSTRIALIZADO COM SABORES VARIADOS 300ML (SUGESTÃO DE MARCA – REFRESKANT OU TANG)	9100	R\$ 4,00	R\$ 36.400,00

Posteriormente passou-se para a fase de abertura dos documentos de habilitação, no qual o Pregoeiro Oficial e sua equipe de apoio analisando os documentos de habilitação da empresa **LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME, CNPJ: 34.275.646/0001-01**, constatou-se que a empresa acima não apresentou a certidão negativa estadual, atestado de capacidade técnica, balanço patrimonial e cartão cnpj, ficando, portanto, inabilitada.

Em seguida passou-se para análise dos documentos de habilitação da empresa classificada provisoriamente em segundo lugar **THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI, CNPJ: 38.136/801/0001-51**, o qual foi verificado pelo pregoeiro e equipe de apoio que apresentou todos os documentos exigidos na licitação, ficando portando habilitada.

Posteriormente o pregoeiro tentou efetuar a negociação do lote com a empresa **THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI**, sendo que apresentou proposta de preço acima do estimado em edital e a mesma disse que não conseguiria baixar o preço, nem mesmo igualando ao preço estimado do edital. Diante do exposto o pregoeiro declara a licitação como fracassada.

Na sequência o Pregoeiro perguntou aos representantes das empresas se tinham interesse em interpor recurso e o mesmo disse que não iria interpor o recurso.

Nada mais havendo a tratar, o Pregoeiro declarou encerrado os trabalhos e agradeceu a presença de todos, lavrando a presente ata, imprimindo-as em vias de igual teor e forma, para que fosse assinada e posteriormente adjudicada e encaminhada à autoridade competente para a sua devida apreciação.

ERIKS MATOS DA SILVA

Pregoeiro Oficial

WEVERTON ANCELMO P. DE SOUSA

Equipe de Apoio

THAYS GONÇALVES DE ALMEIDA-MEI

CNPJ: 38.136/801/0001-51

LARALINE PEREIRA DE SOUZA-ME

CNPJ: 34.275.646/0001-01

PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 178/2021.

DE: 23 DE FEVEREIRO DE 2021.

JOSÉ ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal em Exercício de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE

Rua "A", 367 - Jd. Santa Inês

CNPJ : 04.217.362/0001-90

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição Responsável Data
00586/21 **MARCOS DA SILVA ALVES** **25/02/2021**

Descrição
SOLICITAÇÃO GERADA PARA COTAÇÃO DE VÁRIAS SOLICITAÇÕES

Poder **PODER EXECUTIVO**
Órgão **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**
Setor Solicitante **FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE**
Centro de Custo **11 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE**
Placa

Observação

SOLICITAÇÕES:
00584/21
00585/21

Item	Cód. Produto	Cód.TCE	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	Qtde Rec.	C. Custo
			Descrição Detalhada do Produto			Observação	
1	001.032.646	00055064	REFEICAO PREPARADA - DO TIPO MARMITEX	UNID	800	0	11
2	001.032.646	00055064	REFEICAO PREPARADA - DO TIPO MARMITEX	UNID	200	0	18

Presidente


Secretário

Almoxarifado

PM.S.A.L.
FLS Nº 322
RUB. 00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE

Rua "A", 367 - Jd. Santa Inês

CNPJ : 04.217.362/0001-90

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição	Responsável	Data
00584/21	MARCOS DA SILVA ALVES	25/02/2021

Descrição
AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES

Poder	PODER EXECUTIVO
Órgão	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
Setor Solicitante	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
Centro de Custo	11 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
Placa	

Observação
AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES DO TIPO MARMITEX , VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Item	Cód. Produto	Cód.TCE	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	Qtde Rec.	C. Custo
			Descrição Detalhada do Produto			Observação	
1	001.032.646	00055064	REFEICAO PREPARADA - DO TIPO MARMITEX	UNID	800	0	11

Presidente


Secretário

Almoxarifado

PM.SA
FLS Nº 33



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

**PORTARIA Nº. 001/2021.
DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.**

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Srº. **MARCOS DA SILVA ALVES**, para responder pelo cargo de **SECRETÁRIO DE SAÚDE** desta Prefeitura, conforme o Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

**GABINETE DO PREFEITO
EM: 01 DE JANEIRO DE 2021**

**JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
PREFEITO MUNICIPAL**

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 003/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **EDER LUIZ DE CASTRO**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE AGRICULTURA TURISMO E MEIO AMBIENTE desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 002/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA a Sr. **CLAUDILENE OLIVEIRA SANTOS**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 001/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **MARCOS DA SILVA ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE SAÚDE desta Prefeitura, conforme o Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 005/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **EDEMAR MENEGASSI**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE VIAÇÃO, OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 006/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA a Sr. **ROSANI MENEGASSI ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE ASSISTÊNCIA E AÇÃO SOCIAL desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DO LESTE

Rua "A", 367 - Jd. Santa Inês

CNPJ : 04.217.362/0001-90

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição Responsável Data
00585/21 EDEMAR MENEGASSI 25/02/2021

Descrição
AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES

Poder PODER EXECUTIVO
Órgão SECRETARIA MUN. VIACAO OBRAS E SERVICOS PUBLICOS
Setor Solicitante GABINETE DA SEC. VIACAO OBRAS E SERV. PUBLICOS
Centro de Custo **18 GABINETE DA SEC. VIACAO OBRAS E SERV. PUBLICOS**
Placa

Observação

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES DO TIPO MARMITEX , VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO OBRAS E SERVIÇOS PUBLICOS

Item	Cód. Produto	Cód.TCE	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	Qtde Rec.	C. Custo
Descrição Detalhada do Produto						Observação	
1	001.032.646	00055064	REFEICAO PREPARADA - DO TIPO MARMITEX	UNID	200	0	18

Presidente



Secretário

Almoxarifado

PMSAL
FLS Nº 36
RUB



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

**PORTARIA Nº. 005/2021.
DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.**

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Srº. **EDEMAR MENEGASSI**, para responder pelo cargo de **SECRETÁRIO DE VIAÇÃO, OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS** desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRASE.

**GABINETE DO PREFEITO
EM: 01 DE JANEIRO DE 2021**

**JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
PREFEITO MUNICIPAL**

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.



Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 003/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1° - NOMEIA o Sr°. **EDER LUIZ DE CASTRO**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE AGRICULTURA TURISMO E MEIO AMBIENTE desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2° - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4° - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 002/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1° - NOMEIA a Sr°. **CLAUDILENE OLIVEIRA SANTOS**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2° - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4° - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 001/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1° - NOMEIA o Sr°. **MARCOS DA SILVA ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE SAÚDE desta Prefeitura, conforme o Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2° - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4° - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 005/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1° - NOMEIA o Sr°. **EDEMAR MENEGASSI**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE VIAÇÃO, OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2° - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4° - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA N°. 006/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1° - NOMEIA a Sr°. **ROSANI MENEGASSI ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE ASSISTÊNCIA E AÇÃO SOCIAL desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 021/2021

DA: **SECRETARIA DE FINANÇAS**
AO: **GABINETE DO PREFEITO**

EXMO SENHOR PREFEITO,

Objetivando atender à solicitação do Exmo. Sr. Prefeito, onde nos solicita disponibilidade financeira para **contratação de empresa, para fornecimento de refeições do tipo "Marmitex", visando atender, as necessidades das secretarias, que compõem a prefeitura de Santo Antônio do Leste**, conforme solicitação e termo de referência em anexo das secretarias de Obras e Saúde, informo que existe rubrica orçamentaria e encaminhamento para que efetue os trâmites necessários.

Santo Antônio do Leste - MT, 25 de fevereiro de 2021.

David Paulo Correia da Silva
Secretário Municipal de
Economia e Finanças

DAVID PAULO CORREIA DA SILVA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ECONOMIA E FINANÇAS
PORTARIA Nº. 004/2021 DE 01/01/2021





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

**PORTARIA Nº. 004/2021.
DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.**

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Srº. **DAVID PAULO CORREIA DA SILVA**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE ECONOMIA E FINANÇAS desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMpra-SE.

**GABINETE DO PREFEITO
EM: 01 DE JANEIRO DE 2021**

**JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
PREFEITO MUNICIPAL**

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

41
10

- i) Fotocópia da Carteira de Trabalho e comprovante de inscrição no PIS/PASEP;
- j) Fotocópia legível da CNH se for o caso;
- k) Comprovante de exame de saúde física e mental (exame médico) necessário ao desempenho das funções inerentes ao cargo pretendido;
- l) Declaração negativa de acumulação de cargo público ou de condições da acumulação amparada pela Constituição Federal;
- m) Declaração de não estar cumprindo sanção por inidoneidade, aplicada por qualquer órgão público e/ou entidade da esfera federal, estadual e/ou municipal (declarado pelo próprio candidato e com firma reconhecida);
- n) Declaração, de próprio punho, de não ter sido demitido do serviço público por motivo justo, ou de não ter sido exonerado a bem do serviço público, nos últimos 05 (cinco) anos.
- o) Declaração de Bens;
- p) Comprovante de abertura de conta, em agência bancária na qual a Prefeitura de Santo Antonio do Leste mantém convênio para recebimento de créditos salariais; e
- q) Não Registrar antecedentes criminais ou estar respondendo pelos crimes conta: o Patrimônio, Administração, Fé Pública, os costumes e os previstos na Lei nº 1.343 de 23/08/2006 (tráfico de entorpecentes), comprovado através de Certidão Civil e Criminal.
- r) Outros documentos que a Administração julgar necessário;

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 001/2021**

A Prefeitura Municipal de Santo Antonio do Leste – MT, por intermédio de seu representante legal, Sr. JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES – Prefeito Municipal, **CONVOCA** os (a) candidatos (a) relacionados (a) no anexo I deste Edital, aprovados (a) no Processo Seletivo Simplificado nº 004/2020, realizado em 07/07/2020, tendo o resultado sido homologado em 28/07/2020, para comparecerem nesta **COORDENADORIA DE RECURSOS HUMANOS** desta Prefeitura, no prazo de até **04 (quatro) dias** nos horários de expediente (07h às 13h), munidos de todos os documentos constantes no mesmo item do Edital e relacionado no Anexo II deste edital, para tomarem posse em seus respectivos cargos.

Será considerado desistente e, portanto eliminado do processo seletivo simplificado, o(s) candidato(s) convocado(s) que não comparecer (em) até a data estabelecida e munido dos documentos exigidos, podendo a Prefeitura Municipal de Santo Antonio do Leste – MT convocar o(s) o(s) próximo(s) candidato(s) aprovados, obedecida rigorosamente a ordem de classificação.

Maiores informações poderão ser obtidas junto à Coordenadoria de Recursos Humanos desta Prefeitura em horário de expediente.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, ao 01 dia do mês de Janeiro de 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES *Prefeito Municipal*

ANEXO I

Nº	TECNICO EM ENFERMAGEM
01	LEONIR MACEDO DE SOUZA
02	LUZIA TAUFMAM

ANEXO II

DO EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 001/2021.

1. - Para tomar posse, o candidato deverá apresentar documentação (original ou fotocópia autenticada) que comprove:

a) Comprovante de Escolaridade/Pré-Requisitos exigidos para o cargo, apresentado em via original e fotocópia ou cópia autenticada em cartório;

- b) Comprovante de Residência;
- c) Fotocópia legível da Certidão de Nascimento ou Casamento,
- d) Fotocópia da Certidão de Nascimento dos filhos menores de 18 anos e Carteira de vacina dos filhos até 05 anos de idade (se houver);
- e) CPF dos filhos caso houver;
- f) Fotocópia do Título de eleitor e Certidão que comprove não ter sofrido punição política – certidão original emitida pela justiça eleitoral;
- g) Fotocópia do Certificado de Reservista, para os candidatos do sexo masculino;
- h) Fotocópia do RG e CPF do candidato e do cônjuge (se casado);
- i) Fotocópia da Carteira de Trabalho e comprovante de inscrição no PIS/PASEP;
- j) Fotocópia legível da CNH se for o caso;
- k) Comprovante de exame de saúde física e mental (exame médico) necessário ao desempenho das funções inerentes ao cargo pretendido;
- l) Declaração negativa de acumulação de cargo público ou de condições da acumulação amparada pela Constituição Federal;
- m) Declaração de não estar cumprindo sanção por inidoneidade, aplicada por qualquer órgão público e/ou entidade da esfera federal, estadual e/ou municipal (declarado pelo próprio candidato e com firma reconhecida);
- n) Declaração, de próprio punho, de não ter sido demitido do serviço público por motivo justo, ou de não ter sido exonerado a bem do serviço público, nos últimos 05 (cinco) anos.
- o) Declaração de Bens;
- p) Comprovante de abertura de conta, em agência bancária na qual a Prefeitura de Santo Antonio do Leste mantém convênio para recebimento de créditos salariais; e
- q) Não Registrar antecedentes criminais ou estar respondendo pelos crimes conta: o Patrimônio, Administração, Fé Pública, os costumes e os previstos na Lei nº 1.343 de 23/08/2006 (tráfico de entorpecentes), comprovado através de Certidão Civil e Criminal.
- r) Outros documentos que a Administração julgar necessário;

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 004/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **DAVID PAULO CORREIA DA SILVA**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE ECONOMIA E FINANÇAS desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMpra-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 003/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **EDER LUIZ DE CASTRO**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE AGRICULTURA TURISMO E MEIO AMBIENTE desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 002/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA a Srª. **CLAUDILENE OLIVEIRA SANTOS**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 001/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **MARCOS DA SILVA ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE SAÚDE desta Prefeitura, conforme o Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 005/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA o Sr. **EDEMAR MENEGASSI**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE VIAÇÃO, OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.

Artigo 2º - Determinar a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento que tome as providências necessárias para a execução desta portaria.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam – se as disposições em contrário.

REGISTRA-SE

PUBLICA-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO

EM: 01 DE JANEIRO DE 2021

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES PREFEITO MUNICIPAL

Registrada na secretaria de Administração e Planejamento e Publicada por afixação em local de costume, conforme na legislação em vigor.

**PREFEITURA/RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº. 006/2021.**

DE: 01 DE JANEIRO DE 2021.

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES, Prefeito Municipal de Santo Antonio do Leste, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE;

Artigo 1º - NOMEIA a Srª. **ROSANI MENEGASSI ALVES**, para responder pelo cargo de SECRETÁRIO DE ASSISTÊNCIA E AÇÃO SOCIAL desta Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 808/2020 de 13 de outubro 2020.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio do Leste

Rua Primavera, 959 - Jardim Bem Viver

04217362/0001-90

Exercício: 2021

Emissão: 25/02/2021

P.M.S.A.L. 43
FLS Nº _____
RUB _____

Page 1

Ao

Ilmo(a). Sr(a). Secretario(a)

Prezado(a) Senhor(a):

Estamos através da presente, encaminhando ao Ilmo., para efeito de disponibilidade quanto a limites para processos de licitação pública. O saldo existente, apurado nesta data pela Coordenadoria de Contabilidade, da verba orçamentária abaixo destacada:

Código da Ficha : **354**

Órgão : 02 PODER EXECUTIVO

Unidade : 05 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Dotação : 10.306.5016.2112.00003.3.90.30.00

MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recursos : 0.1.000

Fonte Descrição: Recursos Ordinários

Saldo Orçamentário : 66.151,72

Atenciosamente,


Coordenadoria de Contabilidade
Izaia Borges da Silva
CRC-MT 007622/005
CPF: 378.266.461-20



Prefeitura Municipal de Santo Antonio do Leste

Rua Primavera, 959 - Jardim Bem Viver

04217362/0001-90

Exercício: 2021

Emissão: 25/02/2021

P.M.S.A.L
FLS Nº 44
RUB

Page 1

Ao
Ilmo(a). Sr(a). Secretario(a)

Prezado(a) Senhor(a):

Estamos através da presente, encaminhando ao Ilmo., para efeito de disponibilidade quanto a limites para processos de licitação pública. O saldo existente, apurado nesta data pela Coordenadoria de Contabilidade, da verba orçamentária abaixo destacada:

Código da Ficha : **599**

Órgão : 02 PODER EXECUTIVO

Unidade : 09 SECRETARIA MUN. VIACAO OBRAS E SERVICOS PUBLICOS

Dotação : 15.452.5011.2062.00003.3.90.30.00

MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recursos : 0.1.000

Fonte Descrição: Recursos Ordinários

Saldo Orçamentário : 92.870,26

Atenciosamente,

Coordenadoria de Contabilidade

Izaia Borges da Silva

CRC-MT 007622/005

CPF: 378.266.461-20