



<b>EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 054/2022/SEMA/MT LICITAÇÃO DE AMPLA CONCORRÊNCIA TIPO MAIOR LANCE GLOBAL SEMA-PRO-2022/12578 SIAG: 0012578/2022</b>	
Regido pelo Decreto Estadual nº 840/2017, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Estadual nº 10.442/2016, Lei Complementar Estadual nº 605/2018, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, Lei nº 8.078/1990, Legislação específica do objeto: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, e a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.	
<b>OBJETO:</b>	<b>CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE UMA ÁREA DE 11,30 M<sup>2</sup> NA SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, DESTINADA A INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE UMA LANCHONETE/CANTINA, A FIM DE POSSIBILITAR O ATENDIMENTO À DEMANDA DOS SERVIDORES DESTA INSTITUIÇÃO, PROPORCIONANDO-LHES MAIOR CONFORTO E COMODIDADE.</b>
<b>UNIDADE DEMANDANTE</b>	<b>GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO- GQVT - SEMA MT.</b>
<b>DATA:</b> 04/01/2023	<b>Horário: 14h00min (HORÁRIO LOCAL)</b>
<b>ENDEREÇO PARA RETIRADA DO EDITAL:</b>	O Edital completo poderá ser retirado no <i>site</i> <a href="https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/">https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/</a> , bem como estará disponível para consulta no SEMA-MT – Coordenadoria de Aquisições e Contratos – Rua C, Palácio Paiaguás, CEP: 78.049-913 - Cuiabá - Mato Grosso, de segunda a sexta-feira no horário de expediente
<b>LOCAL:</b>	O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, no aplicativo " <b>Portal de Aquisições</b> ", constante da página eletrônica da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG – <a href="https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/">https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/</a> ;
<b>PREGOEIRO(A) E TELEFONES DE CONTATO:</b>	Sr (a). <b>BRUNA CARLA GUARIM DA SILVA.</b> <i>E-mail:</i> <a href="mailto:licitacao1@sema.mt.gov.br">licitacao1@sema.mt.gov.br</a> Telefone ☎: (65) 3613-7308; Suporte SIAG ☎: (65) 3613-3606/3718

<b>INDICE</b>	
1. PREÂMBULO .....	2
2. DO OBJETO .....	3
3. DOS PROCEDIMENTOS INICIAIS .....	3
4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO .....	3
5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL .....	4
6. DO CREDENCIAMENTO .....	5





7. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS .....	7
8. DA PROPOSTA DE PREÇOS DE FORMA ESCRITA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SIAG .....	8
9. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES .....	10
10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS .....	12
11. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL .....	13
12. DA HABILITAÇÃO .....	15
13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REALINHADA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO .....	20
14. DOS RECURSOS .....	20
15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO .....	21
17. DO PAGAMENTO .....	24
18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS .....	25
19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA .....	27
20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	27
<b>ANEXO I - FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA .....</b>	<b>1</b>
<b>ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO .....</b>	<b>1</b>
<b>ANEXO III - MODELO DE REQUERIMENTO DE BENEFÍCIO DE ME E EPP .....</b>	<b>2</b>
<b>ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA .....</b>	<b>3</b>
ANEXO V – DECLARAÇÃO DE VISTORIA .....	20
ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA .....	21
ANEXO VII – DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONISTA .....	22
ANEXO VIII – MINUTA DO CONTRATO .....	2
<b>ANEXO IX- FIXAÇÃO DOS PREÇOS ESTIMADOS .....</b>	<b>1</b>

## 1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MATO GROSSO, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE - SEMA, criada pela Lei Complementar nº. 214, de 23 de junho de 2005, alterada pela Lei Complementar nº 566, de 20 de maio de 2015, neste ato representado por seu **ORDENADOR DE DESPESAS**, designado pela Portaria nº 002, publicada no D.O.E. do dia 04 de janeiro de 2019, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que realizará licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MAIOR LANCE GLOBAL**.

O recebimento das propostas será a partir **do dia 21 de dezembro de 2023 até às 13h30 do dia 04 de janeiro de 2023**. A abertura das propostas será realizada às **14h00min do dia 04 de janeiro de 2023**, tendo **como referência o horário de Cuiabá-MT**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, em conformidade com as Leis Federais nº 10.520/02 e nº 8.666/93, c/c a Lei Estadual nº 7.696/02 e com os Decretos Estaduais nº 840/2017 e nº 7.218/06.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, via INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor integrante da SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, denominada Pregoeira mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo licitações da SEPLAG, constante da página eletrônica do Sistema de Aquisições Governamentais da SEPLAG – <https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br>.





## 2. DO OBJETO

**2.1. A Presente licitação tem por objeto a “CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE UMA ÁREA DE 11,30 M<sup>2</sup> NA SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, DESTINADA A INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE UMA LANCHONETE/CANTINA, A FIM DE POSSIBILITAR O ATENDIMENTO À DEMANDA DOS SERVIDORES DESTA INSTITUIÇÃO, PROPORCIONANDO-LHES MAIOR CONFORTO E COMODIDADE. ”, devendo ser observadas as especificações e quantidades, discriminadas no Anexo I – Formulário Padrão de Proposta, que faz parte integrante deste Edital.**

## 3. DOS PROCEDIMENTOS INICIAIS

**3.1.** Para participação da licitação ou simples acompanhamento da mesma, o interessado deverá acessar, na internet, o SIAG, no Portal de Aquisições – <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br>, onde se encontra o link para acesso.

**3.2.1.** A empresa que desejar participar do PREGÃO ELETRÔNICO deverá, obrigatoriamente, possuir login e senha, pessoal e intransferível no Sistema de Aquisições Governamentais (SIAG) do Estado de Mato Grosso. Caso não possua, deverá criá-los na plataforma eletrônica: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov/> no campo “FORNECEDORES”=>Informações e Serviços aos Fornecedores =>E-Fornecedor Cadastro. Obs.: Este procedimento não substitui os documentos de habilitação solicitados na seção 12 deste Edital.

**3.3.** A quebra de sigilo ou perda da senha poderá ser regularizada através de acesso ao menu superior “FORNECEDORES” => Informações e Serviços aos Fornecedores => Acesso ao Sistema SIAG => “Esqueci minha Senha”, desde que o e-mail da Licitante cadastrado esteja atualizado no Cadastro de Usuários.

**3.4.** Após o cadastramento, o representante da empresa deverá credenciar-se e preencher no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG sua proposta de preços.

**3.4.1.** Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**3.5. Até a data e horário previstos no item 1.1 os interessados poderão se cadastrar, credenciar, preencher sua proposta de preços e/ou substituir propostas comerciais no sistema eletrônico, encartar e/ou substituir documentos de habilitação. Após esse prazo as propostas não poderão ser alteradas ou retiradas pelos participantes.**

## 4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

**4.1.** A Sessão deste Pregão será pública e realizada em conformidade com este Edital na data, horário e local indicado no Preâmbulo.

**4.2.** Poderão participar deste certame pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível e pertinente com o objeto desta licitação e atendam às exigências deste edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.





**4.2.1.** Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

- I - Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação;
- II - Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta Licitação;
- III - empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com o órgão ou entidade promotora da licitação;
- IV - Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem como à empresa da qual o servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico;
- V - Estrangeiras que não funcionem no País;
- VI - Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma e constituição, nos termos do artigo 9 da Lei 8.666/93;
- VII - Para a participação de Cooperativas em processos licitatórios afins à prestação de serviços, quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, **houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade**, esta deverá apresentar um modelo de gestão operacional, de acordo com o que prescreve o artigo 4º da IN 05/2017.

**4.3. A participação no certame como microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedor individual (MEI), por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;**

**4.4. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.**

**4.5.** Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços, salvo os permitidos por lei.

**4.6. Os licitantes se responsabilizam pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, assumindo todos os ônus pela preparação da proposta assim como da habilitação, não cabendo quaisquer tipos de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame.**

**5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública,** qualquer interessado poderá **impugnar este Edital ou solicitar esclarecimentos**, mediante requerimento fundamentado e direcionado ao (à) pregoeiro (a), **a quem** caberá decidir até o dia anterior à data de abertura da sessão da Licitação (Art. 25 e seus §§ do Decreto Estadual nº 840/17).





**5.1.1.** A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverá ser realizada de forma eletrônica (encaminhada via SIAG – Sistema de Aquisições Governamentais), devidamente instruídas e fundamentadas.

**A)** Para criar uma impugnação ou realizar o pedido de esclarecimento, via sistema, o licitante deverá acessar no menu a opção “Fornecedores -> Área do Licitante”, após identificação de login e senha, acessar “Processo Aquisição -> Editais”, pesquisar o edital por número do processo ou número do edital e após encontrá-lo, clicar em visualizar e, estando dentro dos prazos estabelecidos em lei, o sistema apresenta a opção para “Criar Impugnação” e “Criar Esclarecimento”. O licitante deverá selecionar a opção desejada, inserir sua manifestação de forma objetiva e resumido e anexar o respectivo arquivo, caso seja necessário. Para que a impugnação ou esclarecimento seja admitido pela administração, é preciso que o registro seja Enviado e não somente salvo.

**B)** Excepcionalmente, serão admitidos neste processo licitatório, envio de impugnações e de pedidos de esclarecimentos por e-mail [licitacao1@sema.mt.gov.br](mailto:licitacao1@sema.mt.gov.br), desde que cumpridas as exigências do item 5.1 deste Instrumento.

**5.2.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no Órgão ou na Entidade, ou seja, serão contados somente os dias úteis consecutivos de modo contínuo.

**5.3.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, para conhecimento da empresa solicitante e de quaisquer interessados e vincularão os participantes e a Administração.

**5.4.** Se a impugnação ao Edital e/ou pedido de esclarecimento for reconhecida e julgada procedente, serão corrigidos os vícios e uma nova data será designada pela Administração, para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas. (Art. 25 §2º do Decreto Estadual nº840/17).

**5.5.** Decairá o direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a realização do Pregão Eletrônico, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entender viciarem o mesmo.

**5.6.** Havendo a ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

## 6. DO CREDENCIAMENTO

**6.1.** A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico no site <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>, sendo acessado pelo link “FORNECEDOR” => Acesso ao sistema”, localizado no menu lateral direito do portal, mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do representante credenciado.





**6.1.1.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu credenciado, não cabendo a SEPLAG a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**6.2.** Ao acessar o sistema, a Licitante deverá:

- a) Localizar o Pregão de interesse, acessando a opção “PREGÕES” – “LANÇAR PROPOSTA”, no menu lateral esquerdo do portal;
- b) Após localizar o Pregão pelo número do Edital ou número do Processo Administrativo, clicar em visualizar;
- c) Em seguida, deverá optar pela declaração de enquadramento ou não de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

**c.1. A não identificação no sistema acarretará preclusão consumativa do tratamento diferenciado e favorecido, concedido pela Lei Complementar nº 123/06 - em especial quanto ao seu artigo 3º.**

**c.2.** A Licitante que se declarar Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, deverá ainda selecionar o campo respectivo, caso possua alguma restrição quanto à documentação referente à regularidade fiscal.

**c.3.** No momento da identificação, a Licitante Microempreendedor Individual deverá selecionar a opção “DECLARO SER MICRO OU PEQUENA EMPRESA”.

**6.3.** Realizadas as devidas marcações, a Licitante procederá à confirmação no botão “CREDENCIAMENTO”, e então poderá aceitar ou recusar os conteúdos do Termo de Credenciamento e Declaração de Habilitação, bem como imprimir referidos Termos, se assim preferir.

**6.4.** Recusando os termos, a Licitante não participará do certame;

**6.5.** Aceitando os termos, a Licitante declara automaticamente que cumpre todos os requisitos exigidos neste Edital.

**6.6.** A solicitação de credenciamento do responsável para representar os interesses da Licitante junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**6.7.** É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo nos casos de representação para itens distintos.

**6.8.** Dúvidas e informações pertinentes ao cadastramento poderão ser esclarecidas no Manual “**COMO LANÇAR PROPOSTA NO PREGÃO ELETRÔNICO**”, cujo download do arquivo encontra-se disponível no menu superior “FORNECEDORES”, ou ainda pela equipe de suporte ao Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, através do telefone (65) 3613-3718. de propostas devem ser reportados ao suporte do SIAG pelo fone **(65) 3613-3606**.





## 7. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

7.1 Efetuado o Credenciamento, a Licitante deverá **PREENCHER** sua proposta de preços e incluir, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação e a sua proposta de preços escrita, documentos estes exigidos nos itens **8 e 12** deste Edital, até a data e horário previstos.

*a) Os documentos deverão ser anexados em arquivo (s) de até 8mb (oito megabytes).*

7.1.1. Ao apresentar sua proposta, a Licitante aceita plenamente e concorda especificamente com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;

7.1.2. Durante o prazo estipulado no subitem 1.1 deste Edital, a Licitante poderá retirar ou substituir tanto a proposta anteriormente apresentada quanto os documentos de habilitação.

7.2 Para cadastrar a Proposta Eletrônica de Preços, a Licitante deverá clicar na opção “CRIAR PROPOSTA” e:

a) Selecionar o lote para o qual fará a proposta;

a.1. A descrição do objeto será automaticamente preenchida pelo Sistema conforme cadastrado na oportunidade de abertura do processo licitatório.

b) Preencher o prazo da entrega do lote observando o previsto no Edital;

c) Preencher o prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, a contar da data da apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais;

d) Preencher o campo <MARCA/MODELO>, com a expressão “**Marca Própria**”, atendendo ao Princípio da Impessoalidade e para não ter o risco de ter sua proposta desclassificada.

e) Como o objeto não exige catálogo ou folders, a Licitante deve desconsiderar o campo <FICHA/CATALOGO>, não clicando ou anexando nenhum documento. **Preencher o preço ofertado, informando o VALOR UNITÁRIO DO ITEM E o VALOR GLOBAL DO LOTE.**

e.1. O valor financeiro apresentado servirá, somente, para fins estimativos de reserva orçamentária pelos Órgãos e Entidades Contratantes, bem como referência para a base de cálculo de percentual de desconto, com vistas ao dimensionamento da proposta comercial pela Licitante.

e.2. Após preencher todos os campos solicitados, clicar em **SALVAR e em seguida ENVIAR.**

7.3. O envio da proposta digital pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

7.4. Após a abertura da proposta, pelo (a) pregoeiro (a), não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) pregoeiro (a).

7.5. Qualquer elemento que possa identificar à Licitante nesta fase importa em **DECLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

## 7.6. DA VISTORIA DAS INSTALAÇÕES





**7.6.1.** É permitido às licitantes realizar vistoria das instalações destinadas a lanchonete, de modo que a empresa interessada conheça todos os aspectos pertinentes aos serviços a serem executados.

**7.6.2.** A não realização de vistoria prévia não implicará na desclassificação da empresa licitante.

## **7.7. DO AGENDAMENTO DA VISTORIA**

**7.7.1.** A empresa deverá realizar a vistoria em até 5 (cinco) dias anterior à data da licitação. O agendamento será na Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho através do telefone 3645-4994 / 3645-4996 no horário das 10h às 16:30h.

## **8. DA PROPOSTA DE PREÇOS DE FORMA ESCRITA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SIAG**

**8.1.** Salvada a Proposta Eletrônica de Preços, a Licitante deverá clicar em “ANEXO DA PROPOSTA” para fins de ANEXAR E ENVIAR a PROPOSTA DE PREÇO DE FORMA **ESCRITA**, obedecendo aos requisitos constantes no subitem 9.3.

**8.1.1.** A Licitante deverá anexar uma proposta, conforme modelo do ANEXO I, para cada lote que deseja participar, com as informações apenas do lote pretendido.

**8.1.2.** O não cumprimento do disposto no item 8.1 e 8.1.1 implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta da Licitante para o lote.

**8.1.3.** É terminantemente VEDADO às Licitantes que participarem de mais de 01 (um) lote, anexar proposta (s) de forma escrita de outro (s) lote (s), não correspondente (s) ao lote em que está cadastrando a proposta eletrônica, **sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO SUMÁRIA** no lote e se estende também para os lotes referentes àquelas propostas anexadas indevidamente, por configurar identificação indevida da Licitante no decorrer da disputa de lances.

**8.2.** As licitantes deverão anexar também em campo próprio (anexos da habilitação) via SIAG, dentro do prazo estabelecido para envio das propostas, SOB PENA DE INABILITAÇÃO, todos os documentos de habilitação exigidos na seção 11 deste edital.

**8.3.** Para formular a Proposta de Preço, a Licitante deverá observar com atenção o Termo de Referência, parte integrante do presente Edital, principalmente nos itens que venham a fazer parte da formação do preço.

**8.4.** A PROPOSTA DE PREÇOS DE FORMA ESCRITA deve ser elaborada observando o Formulário Padrão de Proposta - ANEXO I e **conter obrigatoriamente:**

**8.4.1.** Descrição do objeto conforme especificação consignada no Termo de Referência.

**8.4.2. VALOR UNITÁRIO e VALOR TOTAL DO LOTE;**

**8.4.3.** O prazo de vigência da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais;





**8.4.4.** CNPJ/MF, endereço completo e telefone para contato, endereço eletrônico (e-mail), nº da conta corrente, agência e respectivo Banco, e assinatura do **representante legal da empresa**.

**8.4.5.** No julgamento e classificação das propostas, será adotado o **CRITÉRIO DE MAIOR LANCE GLOBAL**, observando os demais requisitos estabelecidos neste Edital.

**8.4.6.** As propostas apresentadas pelas Licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências editalícias e contratuais, não sendo admitido pleito posterior em decorrências da exclusão de quaisquer despesas incorridas, nem reivindicar qualquer adicional de pagamento ou reajustamento de preços.

**8.4.6.1.** As empresas após a apresentação das propostas não poderão alegar preço inexequível ou cotação incorreta e deverão prestar os serviços sem ônus adicionais.

**8.5.** Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos insanáveis capazes de dificultar o julgamento, bem como as que apresentarem preço manifestamente inexequível.

**8.6.** O Pregoeiro considerará erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não impliquem nulidade do procedimento, como sendo exigências formais e consequentemente classificará a empresa.

**8.7.** Deverá ser apresentada proposta que atenda todas as especificações solicitadas não podendo ser alteradas, sob pena de desclassificação;

**8.8. Falhas meramente formais poderão, após análise, serem sanadas pelo (a) Pregoeiro (a), desde que não caracterizem tratamento diferenciado em relação aos demais licitantes.**

**8.8.1.** Se a proposta ou lance, não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**8.9.** Ocorrendo à situação a que se refere o subitem anterior, o (a) Pregoeiro (a) poderá através do sistema eletrônico, negociar com o licitante para que seja obtido o valor desejado.

**8.10.** Finalizada a sessão pública não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente as penalidades constantes na legislação vigente;

**8.11.** O sistema eletrônico somente permitirá a visualização da Proposta de Preços de Forma Escrita ANEXADA (uma proposta para cada lote que deseja participar), bem como dos documentos de Habilitação encartados e enviados, após o término da etapa de lances.

**8.12.** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada.





**8.13.** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**8.13.1.** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**8.13.2.** O (A) pregoeiro (a) poderá, no interesse da Administração Pública, relevar excesso de formalismo nas propostas apresentadas pelas Licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da Licitação.

**8.13.3.** Para efeito de julgamento das propostas, nenhuma oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos será considerada.

**8.13.4.** O (a) pregoeiro (a) poderá suspender a sessão pública para realizar análise prévia das propostas, cujo prazo será definido na própria sessão.

**8.13.5.** O conteúdo da proposta não poderá ser alterado, seja com relação ao preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos seus termos originais, ressalvados os casos que se enquadrem no previsto do **item 8.8.**

**8.14.** A adjudicação do objeto da licitação será realizada quando houver ocorrido o atendimento das exigências fixadas no edital.

**8.15.** Em face da impossibilidade de determinação da finalização do tempo aleatório/randômico recomendam-se aos licitantes estabelecer o valor mínimo de lance antes de seu acionamento, evitando assim frustração por falta de tempo hábil para calculá-lo e apresentá-lo durante o tempo aleatório.

**8.16.** No caso de o Pregoeiro perder a conexão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.17.** Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após COMUNICADO expresso aos participantes por meio do Sistema de Aquisições Governamentais no mesmo local de disponibilização do Edital. Ficando o licitante responsável pelo acompanhamento.

**8.18.** Ocorrendo à situação a que se refere o subitem anterior, o (a) Pregoeiro (a) poderá caso entenda necessário realizar COMUNICADO por meio de Aviso no Diário Oficial do Estado – DOE/MT.

## 9. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

**9.1.** A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do (a) pregoeiro (a), com a divulgação das propostas eletrônicas de preços recebidas, sem identificação das Licitantes, por parte do sistema eletrônico.





**9.2.** A Licitante deverá utilizar sua chave de acesso e senha para participar da sessão pública na internet.

**9.2.1.** O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**9.3. A comunicação entre o (a) pregoeiro (a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.**

**9.4.** Aberta a sessão, o (a) Pregoeiro (a) passará à análise e acolhimento das propostas eletrônicas e em seguida a sua divulgação.

**9.5.** O (a) Pregoeiro (a) analisará as propostas eletrônicas de preços, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório.

**9.6.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todas as Licitantes.

**9.7.** Classificadas as propostas, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, obrigatoriamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, **MAS SEMPRE INFERIOR A OFERTA INICIAL DA LICITANTE.**

**9.8.** Os lances deverão ser apresentados em valores sucessivos e decrescentes para o lote, considerando-se o **VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE**, gerado pelo SIAG no momento do cadastramento da proposta inicial.

**9.9.** Não serão aceitos lances com valores unitários com mais de duas casas decimais. Caso ocorra o valor deverá ser arredondado para menor.

**9.10.** A cada lance ofertado, o participante conectado será imediatamente informado de seu recebimento com seu respectivo horário de registro e valor. O lance vencedor será identificado pela cor verde.

**9.11.** Quando houver uma licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do valor ofertado.

**9.12.** Na hipótese de haver propostas lançadas inicialmente com valores iguais o sistema registrará por ordem de inserção e o desempate será efetivado através dos lances franqueados.

**9.13.** Não havendo lances, como critério de desempate, em conformidade com a Lei Estadual nº 10.803/19, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

- D) produzidos no Estado;
- II) produzidos ou prestados por empresas mato-grossenses;
- III) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no Estado.





**9.14.** Caso permaneça o empate, será aplicada a regra prevista no art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

**9.15.** As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

**9.16.** Durante o transcurso da sessão de lances, os participantes serão informados em tempo real, do valor do maior lance ofertado.

**9.17.** O sistema não identificará os autores dos lances ao Pregoeiro e demais participantes.

**9.18.** Por iniciativa do (a) pregoeiro (a), o sistema eletrônico emitirá um aviso durante a etapa de lances, sobre o início do tempo randômico, com indicação expressa pelo sistema. O tempo randômico possui duração aleatória, fixada pelo próprio sistema, variando entre **0 (zero) a 30 (trinta) minutos** e com encerramento automático, sem permitir intervenção do (a) pregoeiro (a).

**9.19.** Encerrada a etapa de lances, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com a Licitante que tenha apresentado o lance de maior valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

**9.20.** Em face da impossibilidade de determinação da finalização do tempo aleatório/randômico recomendam-se às Licitantes estabelecer o valor mínimo de lance antes de seu acionamento, evitando assim frustração por falta de tempo hábil para calculá-lo e apresentá-lo durante o tempo aleatório.

**9.21.** O sistema informará a proposta de maior valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances, devendo as Licitantes consultarem regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

**9.22.** Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o sistema verificará e classificará a Licitante que se enquadrar como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.

**9.23.** Caso não se realizem lances, serão verificados a conformidade entre a proposta de maior valor e o valor estimado da licitação.

**9.24.** Todos os avisos de suspensão em decorrência de horário de expediente ou fatos supervenientes serão disponibilizados no sistema utilizado, sendo de inteira responsabilidade o acompanhamento por parte da Licitante.

**9.25.** Todos e quaisquer avisos pertinentes ao certame serão postados no chat e/ou anexados no campo “DOCUMENTOS” no sistema. Não podendo a Licitante alegar desconhecimento da informação, sob pena de preclusão.

## 10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**10.1.** No julgamento e classificação das propostas, será adotado, observando os demais requisitos estabelecidos neste Edital.





**10.2.** Serão desclassificadas as propostas de preços que:

- a) Contenham vícios ou ilegalidades;
- b) Não apresentem as especificações técnicas exigidas no presente Edital e de seus Anexos;
- c) Apresentarem preços que sejam manifestamente inexequíveis;
- d) Não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e a produtividade apresentada; e
- e) Apresentem omissões, irregularidades ou defeitos insanáveis capazes de dificultar o julgamento.

**10.3.** Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida;

**10.4.** A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais;

**10.5.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para efeito de comprovação de sua exequibilidade;

**10.6.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam o pedido;

**10.7.** Quando a Licitante apresentar preço final inferior a 30% da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos e formação de preços, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

**10.8.** Erros meramente formais poderão, após análise, serem sanados pelo (a) pregoeiro (a), desde que não caracterizem tratamento diferenciado em relação às demais licitantes.

**10.9.** Se a proposta ou lance de maior valor não for aceitável ou se a Licitante desatender às exigências habilitatórias, o (a) pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**10.10.** Ocorrendo a situação a que se refere o subitem anterior, o (a) pregoeiro (a) deverá por meio do sistema eletrônico, negociar com a Licitante para que seja obtido o valor desejado.

**10.11. Finalizada a sessão pública não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes na legislação vigente.**

## **11. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

**11.1.** A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverá selecionar a opção no SIAG <Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou





Microempreendedor Individual >, antes do envio da proposta, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados na seção 12 deste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

**11.1.1.** A falta de identificação no sistema, antes de envio da proposta, conforme estabelecido no item **11.1**, acarretará em preclusão dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06.

**11.1.2.** A não apresentação dos documentos mencionados no **item 11.1** configurará renúncia aos benefícios da citada legislação.

**11.1.3. Será inabilitada** a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual que se identificar como tal e não apresentar os documentos mencionados conforme **item 11.1**.

**11.2.** Nos termos do artigo 43 da LC nº 123/06 e do art. 21, § 2º da LC nº 605/18, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**11.2.1.** Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista (**LC nº 155/16**):

**11.2.1.1.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverá assinalar no respectivo campo do SIAG, no momento do credenciamento, conforme item **6.2, alínea “c2”** deste Edital.

**11.2.1.2.** Será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**11.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **11.2.1.2.**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei e no Edital, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**11.3.** Em caso de atraso, por parte dos órgãos competentes da emissão de certidões negativas de débito ou de certidões positivas com efeito de negativas, a Licitante poderá apresentar à Administração Pública, em prazo de cinco dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, contados do término do prazo conferido aos referidos órgãos responsáveis pela emissão, outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, juntamente com a prova de protocolo do pedido da certidão comprobatória.

**11.3.1.** A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que trata o **subitem 11.2.1.2**.

**11.4.** O motivo da irregularidade fiscal e trabalhista pendente deverá ficar registrado em Ata da sessão do certame, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a





regularização.

**11.5.** Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores à proposta melhor classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

**11.6.** Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**11.6.A.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual melhor classificada será convocada para apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

**11.6.A.1.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual que ofertar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame terá adjudicado em seu favor o objeto licitado.

**11.7.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos no item **11.5**, o procedimento licitatório prosseguirá com as demais licitantes;

## 12. DA HABILITAÇÃO

**12.1. Encerrada a etapa de lance, o (a) pregoeiro (a) avaliará a necessidade de suspender a sessão para análise da documentação de habilitação. Havendo necessidade, será remarcada na própria sessão de licitação ou publicada em Diário Oficial do Estado e no Sistema de Informação para Aquisições Governamentais – SIAG, a futura data de reabertura da sessão para divulgação do resultado da fase de habilitação e prosseguimento do processo licitatório.**

**12.1.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da Licitante detentora da proposta vencedora, o (a) pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**12.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)) e pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso (<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).

**12.1.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**12.1.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

**12.1.5.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT;

**12.1.6.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa Licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções





impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**12.1.7.** Constatada a existência de sanção, o (a) pregoeiro (a) reputará a Licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

**12.2. Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados, de forma numerada, sequencial, são os seguintes:**

**12.2.1. Relativos à Habilitação Jurídica:**

- a) Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal;
- b) Requerimento de empresário, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor devidamente registrado, em se tratando de Sociedades comerciais, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores. E no caso de Sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- g) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- h) Ata ou Documento equivalente de compromisso de Constituição do Consórcio, em atendimento aos termos do item 4.4 do Edital.

**12.2.1.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**12.2.2.** Cédula de Identidade ou documento equivalente (dos responsáveis legais da empresa);

**12.2.3. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Certidão Conjunta de Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciária. A mesma poderá ser retirada no site: [www.gov.br](http://www.gov.br);
- c) Certidão Conjunta de Pendências Tributárias e Não Tributárias junto à SEFAZ e a Procuradoria Geral do Estado de Mato Grosso, onde a mesma poderá ser retirada no site: [www.sefaz.mt.gov.br](http://www.sefaz.mt.gov.br), para empresas sediadas no Estado de Mato Grosso;
- c.1.** Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Débitos da Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário ou sede, desde que seja consolidada com a certidão da respectiva Fazenda Pública;
- c.2.** Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações expedida pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.





- d) Certidão Negativa de Débitos Fiscais Municipal, expedida pela Prefeitura do respectivo domicílio Tributário ou sede;
- f) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho no site do Superior Tribunal do Trabalho – [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br), que comprove a inexistência de débitos inadimplidos, conforme disposto no art. 29, V da Lei nº 8.666/93.

**12.3.2.1.** Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas, nos termos da lei de regência, para fins de comprovações fiscais e trabalhistas.

### **12.3.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**a.** Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, emitida pelo Distribuidor da sede da licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

**a.1.** Caso a certidão mencionada seja emitida na forma POSITIVA, deverá o licitante comprovar por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial na forma do art. 58 da Lei Federal nº 11.101/2005, e que está cumprido regulamente o plano de recuperação, estando apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei Federal nº 8.666/1993;

**b.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**I.** No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro (artigo 3º do Decreto n. 8.538, de 2015);

**II.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**III.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

**IV.** Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

### **12.3.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**a)** Atestado (s) de capacidade técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove desempenhos anteriores ou atuais de forma satisfatória, compatíveis com o objeto desta licitação, demonstrando que atua no ramo alimentício, especificadamente





no fornecimento de produtos que serão disponibilizados na lanchonete, tais como, lanches, salgados, bebidas e pequenas refeições.

**a.1)** No caso de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito privado, o mesmo preferencialmente deverá conter firma reconhecida em cartório, caso não seja reconhecida a firma em cartório, o pregoeiro reserva-se o direito de efetuar diligência para verificar autenticidade do documento, e só depois exarar a decisão quanto a habilitação ou inabilitação.

**a.2)** O Atestado deverá ser em papel timbrado contendo a identificação do signatário responsável com firma reconhecida (quando emitido por pessoa jurídica de direito privado), bem como meios de contato (telefone, e-mail, etc.) que possibilitem o Pregoeiro realizar diligências para esclarecimento de dúvidas relativas às informações prestadas.

#### **12.3.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (ME, EPP E MEI):**

**a) Declaração de:**

- **Inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação**, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

- **Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, de perigo ou insalubre, nem menor de dezesseis anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos**, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93, em conformidade a Lei Federal nº 9.854/02.

- **Que não possui em seu quadro servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão**, (inciso III, do art. 9º da Lei 8.666/93 e inciso X do artigo 144, da Lei Complementar nº 04/90).

- **E declaração de idoneidade. (Anexo II)**

- **Que tem ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste instrumento.**

- Declaração que irá apresentar responsável técnico nutricionista no momento da assinatura do contrato (Conforme modelo ANEXO VII);

**b) Requerimento de benefício de ME-EPP. (Conforme modelo - Anexo III);**

**c) Certidão de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte emitida pela Junta Comercial;**

**d) Declaração de vistoria devidamente assinado pelo gerente responsável pela Gerência de Qualidade de VIDA – GQVT, caso tenha realizado a vistoria (ANEXO V), ou Declaração de dispensa de vistoria (ANEXO VI).**

**12.3.5.1.** Quando do credenciamento a microempresa ou empresa de pequeno porte optar pela fruição dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar Federal nº 123/2006, deverá apresentar ainda:





a) Quando **optante** pelo SIMPLES NACIONAL a Licitante deverá apresentar **Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal;**

b) Quando **não optante** pelo SIMPLES NACIONAL a Licitante deverá apresentar **Declaração de imposto de renda ou balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício - DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.**

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

**12.3.7.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo, salientando que:

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

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

c) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

d) Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da (s) filial (ais) da licitante.

**12.3.8. A validade das certidões fiscais, trabalhistas e econômica apresentadas, será aquela que constar em cada documento, sendo certo que para as certidões entregues sem data de validade expressa será considerado um prazo de 60 (sessenta) dias, contados da sua emissão, salvo se outra validade for estabelecida em Lei.**

**12.3.8.1.** Excetua-se do prazo acima mencionado, os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade ou responsabilidade técnica.

**12.3.9.** Não serão aceitos protocolos de entrega, solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**12.3.10.** Poderá o (a) Pregoeiro (a) declarar qualquer fato formal, desde que não implique desobediência à legislação e for evidente a vantagem para a Administração, devendo também, se necessário, promover diligência para dirimir a dúvida, cabendo, inclusive, estabelecer um prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para a solução.

**12.3.11.** Constatando por meio da diligência o não atendimento ao estabelecido, o (a) Pregoeiro (a) considerará o proponente inabilitado e prosseguirá a sessão, salvo as situações que ensejarem a aplicação da Lei Complementar 123/2006 e do Decreto Estadual nº 635/2007.





**12.3.12.** O (A) pregoeiro (a) poderá habilitar mais de 1 (um) licitante por lote, desde que devidamente classificado para a etapa de lances e sem preterição da ordem classificatória, na forma do artigo 36 do Decreto Estadual nº 840/2017.

**12.3.13.** Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste edital, o licitante – 1º classificado – será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

### 13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REALINHADA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

**13.1.** Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação no sistema, a empresa deverá encartar, via sistema para os lotes que sagrar-se vencedora, **A PROPOSTA DE PREÇO REALINHADA** ao maior lance, elaborada de acordo com as especificações do **Anexo I**.

**13.1.1.** A efetiva **HABILITAÇÃO E ADJUDICAÇÃO** ficará condicionada ao encaminhamento físico da **PROPOSTA DE PREÇO REALINHADA**, **bem como, os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** em **ORIGINAIS/AUTENTICADOS**, em prazo não superior a **02 (dois) dias úteis**, contado da convocação do(a) pregoeiro(a), conforme a exigência contida no Art. 45 c/c o Art. 39 do Decreto Estadual nº 840/17, **EXCETO** os documento encartados via sistema assinados eletronicamente, conforme autoriza a Lei n.º 14.063/2020, bem como, os documentos que podem ser confirmados a autenticidade via internet.

**13.2.** Se a Licitante não apresentar proposta atualizada, deverá o (a) pregoeiro (a) **DECLASSIFICÁ-LA** e examinar as ofertas subsequentes, bem como a qualificação das Licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora.

**13.3.** Na hipótese acima, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar sanção administrativa à Licitante.

**13.4.** Será declarada vencedora a Licitante que apresentar maior lance, atender aos requisitos das propostas, e cumprir todos os requisitos de habilitação.

### 14. DOS RECURSOS

**14.1.** Declarado o vencedor, qualquer Licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, expondo os motivos em campo próprio do Sistema Eletrônico, **no prazo de 15 (quinze) minutos**, contados da declaração de vencedor.

**14.1.1.** Após a manifestação no sistema, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentação das razões do recurso, ficando as demais Licitantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**14.1.2.** As petições de recurso (razões e contrarrazões) deverão ser encaminhadas (ANEXADAS E ENVIADAS) por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - SIAG, respeitando o prazo de 03 (três) dias úteis indicado no item **14.1.1.** desta seção.

A) Excepcionalmente, serão admitidos neste processo licitatório, o envio para o e-mail **licitacao1@sema.mt.gov.br**.





**14.1.3.** Caberá à Licitante confirmar o efetivo envio das razões e/ou contrarrazões recursais pelo sistema, podendo entrar em contato com o órgão (pregoeiro) para obter a confirmação do envio, caso entenda necessário, vez que a Administração não possui qualquer responsabilidade por falha de sistema e/ou da internet do Licitante.

**14.1.4.** A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso.

**14.1.5.** O provimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14.1.6.** Caberá ao (à) pregoeiro (a) proceder ao juízo de admissibilidade das intenções de recurso manifestadas pelas Licitantes na sessão pública, buscando verificar tão somente a presença dos pressupostos recursais, ou seja, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação, abstendo-se de analisar, de antemão, o mérito do recurso, nos termos do art. 4º, inciso XVIII, da Lei nº 10.520/02, e do art. 44 do Decreto nº 10.024/19 (Pregão Eletrônico).

**14.1.7.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o certame.

**14.1.8.** Durante o prazo recursal, havendo interesse da Licitante, será franqueada vista aos autos, por meio de arquivo digital, em PDF.

**14.1.9.** Decisão será disponibilizada por meio do Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, na área pública, junto ao Edital.

**14.1.10.** Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

## 15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

**15.1.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto pelo (a) Pregoeiro (a), exceto se:

**I** – Houver recurso;

**II** – Houver apenas uma proposta de preços por item ou lote;

**III** – o valor final ofertado ficar acima do valor estimado pela Administração;

**15.2.** Em havendo interposição de recurso, a autoridade competente da Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso, após deliberar sobre o mesmo e constatada a regularidade dos atos procedimentais, realizará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor, homologando o processo licitatório.

**15.3.** Nas hipóteses dos incisos II e III do item **15.1**, o (a) Pregoeiro (a) encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para a **adjudicação e homologação** do procedimento licitatório.





**15.4.** Não havendo interposição de recurso a adjudicação do objeto ao licitante vencedor será feita pelo (a) Pregoeiro (a), que encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para a **homologação** do procedimento licitatório.

**15.5.** Para fins de homologação, o proponente vencedor fica obrigado a apresentar nova proposta readequada acompanhada de planilha de preços, custos e insumos detalhada com base no valor ofertado na etapa de lances verbais, no prazo de **02 (dois) dias úteis, contados da convocação do (a) pregoeiro (a)**, com valores correspondentes à adjudicação, a qual substituirá a original, como parte integrante do contrato, sob pena de convocação do segundo colocado.

**15.5.1.** Se o licitante não apresentar proposta atualizada no prazo, poderá o pregoeiro desclassificá-la e examinar as ofertas subsequentes, bem como a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**15.5.2.** Nas hipóteses acima, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar à licitante advertência, multas, suspensão ou declará-la inidônea, sendo informado à Secretaria de Estado de Gestão, para providência quanto ao registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado.

## 16. DO CONTRATO

**16.1.** Homologada a licitação pela Autoridade Competente, o licitante vencedor deverá assinar o instrumento contratual no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, quando inviável a assinatura eletrônica, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**16.1.1.** A assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, será, preferencialmente digital, por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil, observados os padrões definidos pela referida infraestrutura, conforme previsto na PORTARIA Nº 600/2020/SEMA/MT.

**16.1.1.1** O documento a ser assinado, originado da CONTRATANTE, será enviado por correio eletrônico institucional, direcionado ao representante legal da CONTRATADA, que o assinará digitalmente e o devolverá, pelo mesmo modo.

**16.1.1.2.** Alternativamente à convocação para assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Contratante poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito igualmente no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

**16.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**16.3.** A vigência do contrato será de **05 (cinco) anos**, contados a partir da assinatura do Contrato, prorrogável uma única vez a critério de administração.





**16.4. Como condição para celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação, sob pena de aplicação das sanções cabíveis e rescisão contratual.**

**16.5.** Quando, no ato da assinatura do contrato, o proponente vencedor da licitação não apresentar as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação, será convocado outro licitante habilitado, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**16.6.** Se o licitante vencedor se recusar a assinar o contrato, injustificadamente, será aplicado a regra estabelecida no parágrafo anterior.

**16.7.** O contrato deverá ser executado de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência nº 072/GQVT/2022, bem como na minuta de contrato.

**16.8. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO, DA METODOLOGIA DE ACOMPANHAMENTO, DOS PRAZOS, CONDIÇÕES, LOCAIS, HORÁRIOS, CONDIÇÕES, DA FORMA DE ENTREGA E CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO.**

**16.8.1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO:** Conforme campo 6.1 (Planilha descritiva do objeto) do Termo de Referência nº 072/GQVT/2022, anexo IV deste Edital.

**16.8.2. DA METODOLOGIA DE ACOMPANHAMENTO:** Conforme campo 12.5. Do Termo de Referência nº 072/GQVT/2022, anexo IV deste Edital.

**16.8.3. DOS PRAZOS:** Os serviços deverão ser iniciados em até 30 dias corridos, após o recebimento da Ordem de Serviço, pelo fornecedor.

**16.8.4. LOCAL:** SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE MATO GROSSO - Rua C, esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo - Coordenadoria de Gestão de Pessoas. Telefone: (65) 3613-7332.

**16.8.5. HORÁRIOS:**

**16.8.5.1.** O horário de funcionamento da lanchonete será das 07:30 às 17:00 horas, de segunda à sexta.

**16.8.5.2.** Poderá haver flexibilização do horário de funcionamento caso haja interesse da CONCEDENTE.

**16.8.5.2.** O funcionamento do estabelecimento deve seguir os dias e horários de funcionamento da SEMA-MT.

**16.8.5.3.** Em caráter especial, poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido, sem custo adicional.

**16.8.6. FORMA DE ENTREGA:** Mensal.

**16.8.7. CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO (PROVISÓRIO/DEFINITIVO):** Após o recebimento provisório, caso seja constatada incorreções sanáveis, será concedido o prazo de





até 30 (trinta) dias corridos para a correção e será feito novo recebimento provisório. Depois de verificada a conformidade com a especificação, qualidade e quantidade, será feito o recebimento definitivo no prazo de até 15 (quinze) dias.

**16.9.** Aplica-se ainda a CONTRATADA, por ocasião do fornecimento de fornecimento/serviço as disposições contidas na Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

**16.10.** Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº. 8.666/93 e alterações, Decreto Estadual nº. 7.217/2006 e alterações, bem como em toda legislação pertinente.

**16.11.** O contrato deverá ser executado de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência nº 072/GQVT/2022, bem como na minuta de contrato.

**16.12. DEMAIS OBRIGAÇÕES ESTÃO CONSTANTES NA MINUTA DE CONTRATO (ANEXO VIII DO EDITAL), E OUTRAS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.**

## 17. DO PAGAMENTO

**17.1.** O pagamento será efetuado pela **CONTRATANTE** em favor da **CONTRATADA**, mediante nota de ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, na data fixada de acordo com a legislação para pagamento vigente no âmbito do Estado de Mato Grosso, bem como, em conformidade com o Decreto Estadual nº. 8.199/2006 e o Decreto Estadual nº. 840/2017.

**17.2.** Junto com as Notas Fiscais a **CONTRATADA** deverá **obrigatoriamente apresentar**, sem as quais fica impossibilitada a efetivação da liquidação do pagamento:

a) Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União e Previdenciária, a mesma poderá ser retirada no site: [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br);

b) Certidão Negativa de Débito Fiscal Estadual (CND) específica para participar de licitações, onde a mesma poderá ser retirada no site: [www.sefaz.mt.gov.br](http://www.sefaz.mt.gov.br), para empresas sediadas no Estado de Mato Grosso, e para as empresas sediadas em outras Unidades da Federação trazer a certidão do respectivo domicílio tributário;

c) Certidão Negativa de Débito de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário;

c.1) Poderão ser apresentadas as respectivas Certidões descritas nas alíneas c” e “d”, de forma consolidada, de acordo com a legislação do domicílio tributário do licitante, sendo que será necessária a comprovação da possibilidade legal de emissão conjunta, anexando cópia da legislação vigente.

d) Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela Prefeitura do respectivo domicílio tributário;

e) Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal, podendo ser retirada no site: [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br);

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho, provando a





inexistência de débitos inadimplidos, nos termos da Lei n. 12.440/2011, que alterou o Decreto-Lei n. 5.452/43 (Consolidação das Leis do Trabalho) e a Lei 8.666/93 (Lei de Licitações), podendo ser retirada no site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao);

**17.3.** As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da licitante vencedora.

**17.4.** Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

**17.5.** As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome de ESTADO DE MATO GROSSO, com o CNPJ nº. 03.507.415/0023-50 e enviadas via correio eletrônico no endereço informado pela CONTRATANTE, com todos os documentos necessários para pagamento, para serem devidamente conferidas e atestadas pelo fiscal de contrato da [GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO-GQVT](#);

**17.5.1.** A CONTRATADA deverá encaminhar as Notas Fiscais no **1º dia útil** do mês subsequente à prestação do serviço, visando atender a INSTRUÇÃO NORMATIVA RFB Nº 2043, DE 12 DE AGOSTO DE 2021.

**17.6.** O pagamento efetuado à adjudicatária não a isentará de suas responsabilidades vinculadas ao produto, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade e garantia.

**17.7.** A partir de 1º de dezembro de 2010, as operações de vendas destinadas à Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por Nota Fiscal Eletrônica, conforme Protocolo ICMS42/2009, recepcionado pelo Artigo 198-A-5-2 do RICMS. Informações através do site [www.sefaz.mt.gov.br/nfe](http://www.sefaz.mt.gov.br/nfe).

**17.8.** O pagamento das despesas referentes à contraprestação pelo uso da área cedida e aos consumos de energia elétrica e água será efetuado pela CONCESSIONÁRIA por meio de DAR;

**17.9.** Após homologado, o licitante contemplado deverá efetuar o pagamento do valor mensal com 10 dias de antecedência do início das - atividades na importância referente ao período de 1 (um) mês;

**17.10.** A partir do segundo mês a Concessionária pagará ao Concedente até o 5º (quinto) dia de cada mês, através de DAR e apresentar o comprovante de pagamento no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas à Coordenadoria de Gestão de Pessoas;

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

(Artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 c/c Artigo 114 do Decreto nº 840/2017 e Artigos 86, 87, 88 e 93 da Lei nº 8.666/93).

**18.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; e





e) cometer fraude fiscal.

**18.1.1.** Ficará impedida de licitar e contratar com a SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos, com registro obrigatório das penalidades no Sistema de Aquisições Governamentais (SIAG) e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas ou Suspensas (CEIS), sem prejuízo das multas previstas nessa seção e das demais cominações legais, a empresa que incorrer em algum dos eventos previstos neste edital.

**18.1.2.** Estará sujeita às penalidades previstas no art. 83 da Lei Federal nº 13.303/16 e art. 80 do Regulamento de Licitações e Contratos, mediante processo de sancionamento, a LICITANTE que:

EVENTOS SANCIONÁVEIS DA LICITAÇÃO	SANÇÃO
Não manter proposta de preços sob alegação de equívoco, erro de digitação ou falha eletrônica, sem frustrar a licitação.	Advertência e, em caso de reincidência, suspensão pelo prazo de 3 (três) meses.
Apresentar proposta comercial em desacordo com edital.	
Descumprir prazos estabelecidos pelo pregoeiro durante a sessão de licitação para qualquer manifestação	
Ensejar retardamento na realização do certame, porém, sem frustrá-lo.	
Não manter proposta de preços sob alegação de eventos atribuídos a terceiros, sem frustrar a licitação.	
Adotar comportamentos inidôneos distintos dos especificados, sem frustrar a licitação.	Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar pelo prazo de 1 (um) ano.
Apresentar documento ou declaração falsa que provoque atrasos na conclusão da licitação ou sua frustração	
Deixar de apresentar original de documento digitalizado entregue por ocasião da licitação.	
Adotar comportamentos inidôneos distintos dos especificados, ocasionando a frustração da licitação.	Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar pelo prazo de 1 (um) ano e 6 (seis) meses.
Não manter proposta de preços sob alegação de eventos atribuídos a terceiros, ocasionando a frustração da licitação.	
Não apresentar outros documentos exigidos em edital, ocasionando a frustração da licitação.	
Apresentar proposta comercial em desacordo com edital, ocasionando a frustração da licitação.	
Não celebrar contrato, em convocação dentro do prazo de validade de proposta.	
Denegrir ou caluniar equipes técnica e de pregoeiro, bem como pessoas que as integram ou processos desta Secretaria, com denúncias ou acusações de direcionamento da licitação, sem apresentar provas legais em processo administrativo instaurado.	
Frustrar a licitação, com o cometimento de fraude fiscal.	Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar pelo prazo de 2 (dois) anos.
Frustrar a licitação em conluio com outros LICITANTES.	
Obter vantagens financeiras na licitação, em decorrência de conluio com outros LICITANTES.	

**18.1.3.** Caberá ao pregoeiro verificar as LICITANTES que cometeram as infrações e relatar os fatos para a autoridade superior, que deverá abrir processo administrativo fundamentado nos





princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

**18.1.4.** As sanções administrativas para a CONTRATADA encontram-se descritas na minuta de contrato, anexo VIII deste edital.

## 19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**19.1.** Por se tratar de cessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

## 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**20.1.** É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de **diligência destinada a esclarecer ou complementar** a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

**20.2** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**20.2.1** A anulação do procedimento induz a do contrato/da ordem de fornecimento.

**20.2.2.** Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato/ordem de fornecimento.

**20.3** A licitante fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, de acordo com o disposto no artigo 65, § 1º da lei nº 8.666/93.

**20.4.** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a **SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE - SEMA/MT** não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

**20.6.** Após apresentação da proposta, não caberá desistência, sujeitando-se as penalidades previstas no **item 18** do presente edital, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

**20.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na **SEMA/MT**.

**20.9** O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.





**20.10.** As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato/ordem de fornecimento.

**20.11** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o de Cuiabá-MT, com exclusão de qualquer outro.

**20.12. Qualquer** pedido de esclarecimentos, em relação ao presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado via endereço eletrônico **licitacao1@sema.mt.gov.br**, endereçado a Comissão de Licitação da SEMA, **até 03 (três) dias úteis** antes da data da abertura do Pregão sob pena de não conhecimento.

**20.12.1.** Os esclarecimentos estarão disponíveis aos interessados no site da SEPLAG (<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/central/EditalPageList.jsp>), sendo de responsabilidade do licitante estar atento aos mesmos e a quaisquer alterações no Edital, não podendo alegar disto desconhecimento.

**20.13** A homologação do resultado desta licitação não gera direito à contratação, mas mera expectativa de direito.

**20.14. Aos** casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei 10.520/2002, da Lei 8.666/93 e do Decreto Estadual nº 840/2017.

**20.15. Ocorrendo** alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também às minutas de contrato/ordem de fornecimento.

**20.16** São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I – Formulário Padrão de Proposta;
- b) Anexo II – Modelo da Declaração de: - Inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93.
  - b.1) - Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, de perigo ou insalubre, nem menor de dezesseis anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
  - b.2) - Que não possui em seu quadro servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão;
  - b.3) - Declaração de idoneidade.
  - b.4) – Declaração que possui ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste instrumento.
- c) Anexo III - Requerimento de benefício de ME-EPP;
- d) Anexo IV- Termos de Referências nº **072/GQVT/2022**, elaborados pelos setores demandantes;





Governo do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



- e) Anexo V – Declaração de Vistoria;
- f) Anexo VI – Declaração de Dispensa de Vistoria;
- g) Anexo VII - Declaração de responsável técnico nutricionista
- h) Anexo VIII - Minuta de contrato;
  - Modelo de recebimento provisório;
  - Modelo de recebimento definitivo.
- i) Anexo VIII – Fixação dos preços máximos.

Cuiabá, 19 de dezembro de 2022.

**Laura Cristina Gonçalves**  
Coordenadora de Aquisições e Contratos  
SEMA/MT

**Valdinei Valério da Silva**  
Ordenador de despesas  
Secretário Adjunto de Administração  
Sistêmica  
SEMA/MT



SEMADIC202249830A



**ANEXO I - FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA**

Pregão n.  \_\_\_\_\_  
DIA \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ÀS \_\_\_\_\_ HORAS.  
Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ n°: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Fone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_  
Agência: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_ Banco: \_\_\_\_\_

**LOTE 01 – EXCLUSIVO ME-EPP**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QT D.	Área m <sup>2</sup> (B)	Valor Mensal Mínimo (com os adicionais [F = C + D + E])	Valor Total Mínimo (12 meses)
01	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES(CANTINA/LANCHONETE), NA SEDE DA SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE DE MATO GROSSO, LOCALIZADA NA RUA C ESQUINA COM RUA F, S/N -	UN	12	11,30M <sub>2</sub>	R\$ 626,48*	R\$

\*LANÇAMENTO MÍNIMO.

**Especificação Detalhada do objeto:**

A CONCESSÃO de uso de espaço público da seguinte área física: SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, no Espaço Conviver, Situada a Rua C esquina com a Rua F, no Centro Político Administrativo, Cuiabá-MT.





Governo do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



- O valor do metro quadrado da área foi calculado a partir do valor médio do metro quadrado para locação de acordo com pesquisa de mercado de cotação de imóveis comerciais na região da Secretaria de Estado de Meio Ambiente para exploração de atividades desta natureza.

- O valor da contraprestação pelo uso da área será reajustado anualmente por meio do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexecutável.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Mensal Mínimo m <sup>2</sup> (A)	Área por m <sup>2</sup> (B)	Valor Mensal Mínimo (sem adicional [C = A x B])	Adicional referente energia elétrica (D)	Adicional à referente ao abastecimento de água (E)	Valor Mensal Mínimo (com os adicionais [F = C + D + E])	Valor Total Mínimo (12 meses)
1	Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/lanchonete), na sede da Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso, localizada na Rua C esquina com Rua F, s/n - Centro Político Administrativo - Cuiabá/MT.	mês	12	R\$ 41,37	11,30	R\$ 467,48	R\$ 100,65	R\$ 58,35	R\$ 626,48	R\$ 7.517,79

DOS SERVIÇOS





Governo do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



- Denomina-se como lanchonete a área onde serão preparados e/ou comercializados os gêneros alimentícios.
- Normas de funcionamento:
- Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.
- Deverá ficar à disposição dos usuários: guardanapos de papel, catchup, mostarda, molho de pimenta, temperos em geral, sal, açúcar e adoçante em sachês, utensílios descartáveis ou esterilizados para misturar líquidos;
- Requisitos mínimos necessários para a realização da prestação de serviços, a saber:
- Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;
- Presença de nutricionista responsável técnico;
- Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;
- Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos;
- Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;
- A concessionária deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes para o funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as sempre atualizadas.
- O **CONCEDENTE** poderá solicitar a inspeção de Órgãos oficiais tais como a Secretaria Estadual de Saúde, vigilância sanitária entre outros Órgãos oficiais competentes a fim de verificar as condições de higiene do restaurante. E fica ainda a cargo da concessionária pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes pela não observância da lei ou regulamentos relativos a prestação dos serviços contratados.
- Caberá à concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo qualquer vínculo ou responsabilidade por parte da SEMA quanto a possível quitação de débitos existentes que apenas se limitará a informar se, trata - se de servidor deste Órgão ou não.
- A concessionária não poderá aumentar os preços das refeições sem a prévia autorização por escrito da **CONCEDENTE**, e antes do decorrido o prazo estipulado no inciso XI do Art. 40 da Lei 8.666/93.

Página 3 de 85



Assinado com senha por LAURA CRISTINA GONCALVES - COORDENADOR / CAC - 19/12/2022 às 16:13:12 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 19/12/2022 às 16:14:53.  
Documento Nº: 6058610-5155 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=6058610-5155>



SEMADIC:202249830A

SIGA



Governo do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



- A empresa concessionária deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida a transferência do mesmo para exploração de terceiros.

#### DO PÚBLICO ESTIMADO

- Para fins de avaliação da clientela, estimam-se com base no quadro de servidores, estagiários e terceirizados o quantitativo diário de pessoas que utilizam a Secretaria de Estado de Meio Ambiente em 1200 (um mil e duzentas) pessoas. Este número significa apenas a quantidade de pessoas que transitam na SEMA, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores.

- A indicação dos quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da SEMA, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de lanches a serem servidos.

#### HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- O horário de funcionamento da lanchonete será das 07:30 às 17:00, de segunda à sexta.

- Poderá haver flexibilização do horário de funcionamento caso haja interesse da CONCEDENTE.

- O funcionamento do estabelecimento deve seguir os dias e horários de funcionamento da SEMA.

- Em caráter especial, poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, **com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido, sem custo adicional.**

**Validade da Proposta:** \_\_\_\_\_

**Local e Data:** \_\_\_\_\_

**(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa.**





**ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO**

*(Papel timbrado da empresa)*

**Ref.: EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N°. 000/2022 – SEMA/MT**

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ N° \_\_\_\_\_, sediada na Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_, bairro, \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_ Município, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão 000/2022/SEMA, DECLARA, sob as penas da lei, que:

- Não possui existência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, salvo se declarado;
- Não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigosos ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, art. 27, da Lei 8.666/93, com redação determinada pela Lei n° 9.854/99;
- Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, (inciso III, do art. 9º da Lei 8.666/93 e inciso X, da Lei Complementar n° 04/90).
- Declaro, sob as penas da lei, para os devidos fins, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei n° 8.666/93, e que comunicarei qualquer fato impeditivo ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto a capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira, nos termos do parágrafo 2º do artigo 32 da Lei n° 8.666/93 alterado pela Lei n° 9.648/98.
- **Possui ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste instrumento**

**(Local e Data)**

**(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)**





**ANEXO III - MODELO DE REQUERIMENTO DE BENEFÍCIO DE ME E EPP**

REQUERIMENTO DO BENEFÍCIO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO E DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (Lei Complementar nº 123/2006)

Solicitamos na condição de MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE, que na participação no PREGÃO Nº 000/2022/SEMA/MT, seja dado o tratamento diferenciado concedido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

Declaramos que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

Como prova da referida condição, apresentamos o seguinte documento anexo (assinalar o documento que apresentou junto com o requerimento):

( ) Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br));

( ) CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial, na forma do art. 8º da Instrução Normativa nº 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

**Local e Data**

**(Identificação e assinatura do Representante Legal)**





**ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA**



**GOVERNO DO ESTADO DE  
MATO GROSSO**  
**SEMA**  
SECRETARIA DE  
ESTADO DE  
MEIO AMBIENTE

1. TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO Nr 072/GQVT/2022
2. Dados do Projeto / Convênio ou Instrumento Equivalente: 2.1. Nome do Projeto: Não se aplica 2.2. SICONV: Não 2.3. GEO-OBRS: Não
3. Unidade demandante: GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO-GQVT - SEMA MT Telefone: 3613-7332
4. Fiscal do Contrato: 4.1. Fiscal Titular: Fernando Lauro de Gois 4.2. Fiscal Substituto: Rodrigo Lima
5. Informações financeiras: 5.3. Origem do recurso: Não se aplica
6. Objeto Sintético: Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m <sup>2</sup> na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, destinada a instalação e funcionamento de uma lanchonete/cantina, a fim de possibilitar o atendimento à demanda dos servidores desta instituição, proporcionando-lhes maior conforto e comodidade.
6.1. Especificação detalhada do objeto: A CONCESSÃO de uso de espaço público da seguinte área física: SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, no Espaço Conviver, Situada a Rua C esquina com a Rua F, no Centro Político Administrativo, Cuiabá-MT.





Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Mensal Mínimo por m <sup>2</sup> (A)	Área m <sup>2</sup> (B)	Valor Mensal Mínimo (sem adicional [C = A x B])	Adicional referente à energia elétrica (D)	Adicional referente a abastecimento de água (E)
1	Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/lanchonete), na sede da Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso, localizada na Rua C esquina com Rua F, s/n - Centro Político Administrativo - Cuiabá/MT.	mês	12	R\$	11,30	R\$ 46	R\$	R\$
<p>- O valor do metro quadrado da área foi calculado a partir do valor médio do metro quadrado para locação de acordo com pesquisa de mercado de cotação de imóveis comerciais na região da Secretaria de Estado de Meio Ambiente para exploração de atividades desta natureza.</p> <p>- O valor da contraprestação pelo uso da área será reajustado anualmente por meio do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexecuível.</p> <p><b>DOS SERVIÇOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Denomina-se como lanchonete a área onde serão preparados e/ou comercializados os gêneros alimentícios.</li><li>- Normas de funcionamento:</li><li>- Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.</li><li>- Deverá ficar à disposição dos usuários: guardanapos de papel, catchup, mostarda, molho de pimenta, temperos em geral, sal, açúcar e adoçante em sachês, utensílios descartáveis ou esterilizados para misturar líquidos;</li><li>- Requisitos mínimos necessários para a realização da prestação de serviços, a saber:</li><li>- Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;</li><li>- Presença de nutricionista responsável técnico;</li><li>- Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;</li><li>- Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos;</li></ul>								





- Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;  
- A concessionária deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes para o funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as sempre atualizadas.

- O CONCEDENTE poderá solicitar a inspeção de Órgãos oficiais tais como a Secretaria Estadual de Saúde, vigilância sanitária entre outros Órgãos oficiais competentes a fim de verificar as condições de higiene do restaurante. E fica ainda a cargo da concessionária pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes pela não observância da lei ou regulamentos relativos a prestação dos serviços contratados.

- Caberá à concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo qualquer vínculo ou responsabilidade por parte da SEMA quanto a possível quitação de débitos existentes que apenas se limitará a informar se, trata - se de servidor deste Órgão ou não.

- A concessionária não poderá aumentar os preços das refeições sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE, e antes do decorrido o prazo estipulado no inciso XI do Art. 40 da Lei 8.666/93.

- A empresa concessionária deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida a transferência do mesmo para exploração de terceiros.

#### DO PÚBLICO ESTIMADO

- Para fins de avaliação da clientela, estimam-se com base no quadro de servidores, estagiários e terceirizados o quantitativo diário de pessoas que utilizam a Secretaria de Estado de Meio Ambiente em 1200 (um mil e duzentas) pessoas. Este número significa apenas a quantidade de pessoas que transitam na SEMA, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores.

- A indicação dos quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da SEMA, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de lanches a serem servidos.

#### HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- O horário de funcionamento da lanchonete será das 07:30 às 17:00, de segunda à sexta.

- Poderá haver flexibilização do horário de funcionamento caso haja interesse da CONCEDENTE.

- O funcionamento do estabelecimento deve seguir os dias e horários de funcionamento da SEMA.

- Em caráter especial, poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido, sem custo adicional.

7. Planilha Descritiva do Objeto:





Govorno do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



Nome	Descrição	Un.	Valor Unit.	Unit. Atual	Qnt.	Qnt. Meses	Código SIAG	ND	Total
1 -	Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/lanchonete), na sede da Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso, localizada na Rua C esquina com Rua F, s/n - Centro Político Admi	unidade	R\$	R\$	12,00-		1106161		R\$
Total									R\$
<p>8. Justificativa da Aquisição:</p> <p>8.1. Justificativa Técnica: A concessão de uso do espaço destinada a instalação para o funcionamento de lanchonete/cantina tem como objetivo possibilitar aos servidores da Sema e aos que utilizam dos serviços da Secretaria a alternativa de realizarem lanches e pequenas refeições a fim de possibilitar o atendimento à demanda desta instituição, proporcionando-lhes maior conforto e comodidade sem a necessidade de se deslocarem do edifício.</p> <p>9. Resultados Esperados: Proporcionar maior comodidade e economia de tempo aos servidores e usuários da Sema, além de ambiente apropriado para realizarem pequenas refeições rápidas e práticas.</p> <p>10. Público Alvo: Servidores, comissionados, contratos temporários, terceirizados, estagiários e demais usuários da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.</p> <p>11. Requisitos para apresentação da proposta:</p> <p>11.1. Necessita de vistoria? Sim</p> <p>11.2. Perfil da Empresa e/ou do Profissional a ser contratada: Quanto à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, deverão ser apresentados os seguintes documentos: - No mínimo, um atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a experiência da empresa licitante e o satisfatório resultado em atividade compatível com o objeto licitado.</p>									





- Declaração do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste instrumento.

#### DA VISTORIA DAS INSTALAÇÕES

- É permitido às licitantes realizar vistoria das instalações destinadas a lanchonete, de modo que a empresa interessada conheça todos os aspectos pertinentes aos serviços a serem executados.

- A não realização de vistoria prévia não implicará na desclassificação da empresa licitante.

#### DO AGENDAMENTO DA VISTORIA

- A empresa deverá realizar a vistoria em até 5 (cinco) dias anterior à data da licitação. O agendamento será na Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho através do telefone 3645-4994 / 3645-4996 no horário das 10h às 16:30h.

#### 12. Entrega do bem e/ou execução do serviço:

##### 12.1. Tipo de Entrega:

Tipo de Entrega	Observação
Mensal	

##### 12.2. Prazo de entrega:

###### 12.2.1. Da emissão da ordem de fornecimento:

A ordem de fornecimento/Serviço será emitida em até 30 dias úteis, após a publicação do extrato do contrato no Diário Oficial.

###### 12.2.2. Da entrega dos produtos:

Os serviços deverão ser iniciados em até 30 dias úteis, após o recebimento da Ordem de Serviço, pelo fornecedor.

##### 12.3. Local, horário e endereço de entrega do bem/realização do serviço

###### 12.3.1. Local da entrega:

Outro, conforme indicado no endereço de entrega

###### 12.3.2. Horário de entrega:

A combinar com o fiscal do contrato.

###### 12.3.3. Endereço da entrega:

Rua C, esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo - Coordenadoria de Gestão de Pessoas

##### 12.4. Condições para recebimento (Provisório/Definitivo) – art. 73 e 74 da lei 8.666/93

Após o recebimento provisório, caso seja constatada incorreções sanáveis, será concedido o prazo de até 30 dias úteis para a correção e será feito novo recebimento provisório; Depois de verificada a conformidade com a especificação, qualidade e quantidade, será feito o recebimento definitivo no prazo de até 15 dias.

##### 12.5. Metodologia de Acompanhamento:

#### DA FISCALIZAÇÃO





<p>- Caberá à fiscalização exercer um rigoroso controle no cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços e materiais; devendo fazer o acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do presente objeto, bem como anotar em registro próprio as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA.</p> <p>- Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei n.º 8.666/93 § 1.º e 2.º do art. 67) as seguintes prerrogativas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;</li><li>- Efetuar as devidas conferências;</li><li>- Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da CONCESSIONÁRIA;</li><li>- Comunicar à Administração o cometimento de falhas pela CONCESSIONÁRIA que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;</li><li>- As fiscalizações serão realizadas mensalmente, sem agendamento prévio.</li><li>- O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Coordenadoria de Gestão de Pessoas e pela GAPI, por meio dos fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.</li></ul>	
<p>13. Vigência do contrato: 12 meses.</p>	
<p>14. Forma de pagamento: Mensal.</p>	
<p>15. Obrigações Específicas do objeto:</p> <p>15.1. Da Contratante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Termo de Referência por intermédio de servidor ou servidores especialmente designados, de acordo com a Lei 8.666/93 e posteriores alterações.</li><li>2- Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes a empresa, instalados nos ambientes da concessão.</li><li>3- Aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA.</li><li>4- Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.</li><li>5- De acordo Com normas e procedimentos previamente estabelecidos, permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências da SEMA, quando necessário para a execução dos serviços.</li><li>6- Informar à CONCESSIONÁRIA acerca de atos que possam interferir direta ou indiretamente nos serviços prestados, prestando os esclarecimentos e informações necessárias.</li><li>7- Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços.</li></ul>	





8- A SEMA poderá, guardada a disponibilidade técnica, fornecer um ramal somente para ligações internas. Para ligações externas a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, por sua conta, a instalação de uma linha telefônica.  
9- Realizar, com periodicidade semestral, de maneira presencial ou eletrônica, pesquisa para apurar o nível de satisfação dos usuários, utilizando-se os quesitos objetivos constantes do Anexo D. Esta pesquisa visa a melhoria dos serviços prestados e seus resultados deverão ser apresentados à CONCESSIONÁRIA.

#### DA LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

10- A SEMA não assume, inclusive para efeitos da Lei 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela contratada.

11- A SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE - SEMA não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela CONCESSIONÁRIA.

15.2. Da contratada:

#### INÍCIO DAS ATIVIDADES

1 - Credenciar um preposto para representá-la junto à CONCEDENTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do contrato. Fornecer o nome completo endereço, telefone fixo e móvel.

2- É obrigatório que o preposto supervisione semanalmente as áreas de execução dos serviços em dias e períodos alternados, sem ônus para a CONCEDENTE.

3- O preposto deverá tomar ciência dos Relatórios de fiscalização, Ofícios, Notificações, Intimações e outros documentos que se fizerem necessários à eficaz comunicação entre a CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE.

4- Atender quaisquer exigências de fiscalização e corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela CONCEDENTE.

5- Iniciar a prestação dos serviços em até 30 dias corridos, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo fornecedor.

6- O início das atividades da CONCESSIONÁRIA pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.

7- Apresentar, antes do início do funcionamento, relação nominal, com respectiva identificação, função e a carga horária dos funcionários que atuarão na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à SEMA.

8- Apresentar, sem qualquer ônus para a SEMA, antes do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e alvará sanitário para funcionamento com o código CNAE 5620-1/01, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

9 - Deverá ser apresentado pela CONCESSIONÁRIA relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da SEMA.





USO E MANUTENÇÃO DA ÁREA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

10- A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações mediante contrato de cessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação do espaço e montagem da estrutura necessária para o bom atendimento ao público e à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos, utensílios de cozinha e lanchonete e outros necessários ao perfeito funcionamento.

11 - Fica vedado à CONCESSIONÁRIA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área objeto desta cessão, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto na licitação sem a autorização da SEMA.

12- Havendo necessidade de adequação do espaço cedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização do setor de GAPI e ficarão incorporadas ao imóvel, quando de interesse da SEMA, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

13- A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pelo setor de Engenharia e comunicada ao fiscal do contrato.

14- É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida sem o prévio consentimento da Administração da SEMA.

15- Comunicar imediatamente à Administração a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.

16- Ressarcir a SEMA de qualquer dano e/ou prejuízo decorrente do uso inadequado da área cedida, seja por omissão, ou em decorrência da execução por seus funcionários e/ou prepostos, ou ainda, decorrentes de atividades desvinculadas das atribuições previstas nesta contratação.

17- Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela SEMA e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.

18- Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos produtos.

19- Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras na quantidade suficiente para atender a demanda, sendo que o modelo dos móveis e sua disposição (layout) deverão ser submetidos ao setor de GAPI para aprovação.

20- Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches.

21- Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela SEMA, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.

22- Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da SEMA, fazê-lo mediante autorização.





- 23- Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes.
- 24- É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a vigilância, a limpeza, a manutenção, a dedetização e as despesas com consumo de água, energia elétrica, telefone, internet, gás GLP etc.
- 25- A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela coleta e destinação dos resíduos provenientes da atividade desenvolvida.
- 26- A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por todas as instalações indispensáveis ao bom funcionamento da lanchonete: rede de energia elétrica, hidráulica, ventilação, pias e bancadas, equipamentos, mobiliário e pintura das paredes.
- 27- Fazer a manutenção de limpeza da área de concessão utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA.
- 28- Caso a obra seja autorizada, não dará direito à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE.
- 29- Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos pré-existentes.
- 30- As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da CONCESSIONÁRIA.
- 31- A manutenção abrange os seguintes itens:
- 32- Água E esgoto: Tubo e conexões;
- 33- Louças e metais;
- 34- Equipamentos, válvulas, sifões etc.;
- 35- Energia: Eletrodutos e conexões; Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes etc.;
- 36- Civil: - Paredes; - Pintura; - Azulejos; - Pia (Tampo).
- 37- Quando da rescisão ou do término de vigência do presente Termo, quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da CONCEDENTE serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento ou indenização à CONCESSIONÁRIA ou ônus à CONCEDENTE, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE.
- 38- É obrigatória a adequação da área externa da lanchonete visando o conforto dos usuários, incluindo a colocação de mesas e cadeiras. O mobiliário será submetido à





aprovação da CONCEDENTE, sendo vetada a presença de propaganda de patrocinadores de qualquer ramo de atividade, exceto a logomarca da CONCESSIONÁRIA;

39- Todos os equipamentos para produção de alimentos, como: fornos, fogões e similares devem utilizar energia elétrica ou GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

40- Equipar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários inclusive das pessoas com deficiência.

41- Identificar e relacionar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade e informar à CONCEDENTE, por escrito, quais serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências elétricas e o consumo de energia. A substituição de algum equipamento por outro de maior potência deve também ser informado à CONCEDENTE.

#### HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

42- Manter, por conta própria, o espaço da lanchonete, rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

43- Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

44- Proceder a retirada diária dos resíduos resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior da lanchonete. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários, bem como a contratação de coletor para esse fim.

45- Providenciar a limpeza das caixas de gordura a cada 30 (trinta) dias, anotando em registro próprio.

46- Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, o registro de limpeza das caixas de gordura citado no item anterior.

47- Armazenar produtos de limpeza separadamente dos alimentos.

48- Efetuar desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, despensas e banheiros a cada 6 (seis) meses. Os comprovantes da operação devem ser apresentados à SEMA.

#### DESPESAS ASSUMIDAS

49- Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

50- Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.

#### DO PAGAMENTO





- 51- O pagamento das despesas referentes à contraprestação pelo uso da área cedida e aos consumos de energia elétrica e água será efetuado pela CONCESSIONÁRIA por meio de DAR;
- 52- Após homologado, o licitante contemplado deverá efetuar o pagamento do valor mensal ou anual, com 10 dias de antecedência do início das - atividades na importância referente ao período de 1 (um) mês;
- 53- A partir do segundo mês a Concessionária pagará ao Concedente até o 5º (quinto) dia de cada mês, através de DAR e apresentar o comprovante de pagamento no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas à Coordenadoria de Gestão de Pessoas;

#### OFERECIMENTO DOS LANCHES

- 54- Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do Anexo A em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência e preços compatíveis, excetuando-se cigarros e bebidas alcoólicas.
- 55- Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches.
- 56- A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.
- 57- O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).
- 58- Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.

#### PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS

- 59- A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os produtos com preços compatíveis aos praticados pelo mercado local.
- 60- Antes do início das atividades, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá submeter à tabela de preços que irá praticar à apreciação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE.
- 61- Caso a CONCESSIONÁRIA opte por adotar um cardápio mínimo diferente do estipulado no subitem DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO, deverá submetê-lo à aprovação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE.
- 62- Deverá afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete;
- 63- Deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito e/ou débito.

#### FUNCIONÁRIOS

- 64- A CONCESSIONÁRIA deverá contratar, para execução dos serviços, funcionários com bons antecedentes, reservando-se à CONCEDENTE o direito de impugnar aquele que a seu juízo, não preencher as condições exigíveis para os serviços pertinentes.
- 65- Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço devidamente uniformizados e identificados por crachá, com cabelo preso e protegido por toucas, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados.
- 66- Os funcionários que apresentarem patologias ou lesões de pele, feridas ou cortes nas mãos e braços ou infecções devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos e encaminhados para tratamento médico.





- 67- Afastar ou substituir qualquer empregado que, comprovadamente e por recomendação da fiscalização, cause embaraço à boa execução dos serviços.
- 68-Todos os profissionais que atuarem na unidade deverão usar os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo adequados ao risco relacionado ao serviço prestado, fornecidos pela CONCESSIONÁRIA e atendendo às regras de segurança previstas na legislação vigente.
- 69 - Registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área de concessão nos termos da legislação trabalhista e previdenciária e responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas tais como: salários, transportes, encargos sociais, trabalhistas, securitárias, fiscais, comerciais, previdenciárias e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus funcionários ou preposto, no desempenho dos serviços objeto desta licitação ficando, assim, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
- 70- Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento dos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal, sendo que os funcionários manipuladores de alimentos não poderão trabalhar como caixa.

#### REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 71- Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência deste instrumento, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria da SEMA a todo e qualquer momento.
- 72- Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre a SEMA e àqueles quaisquer vínculos empregatícios.
- 73- A inadimplência da contratada, em relação a esses encargos, não transfere para a SEMA a responsabilidade por seu pagamento.

#### OBEDIÊNCIA ÀS NORMAS INTERNAS DA SEMA

- 74- Respeitar as normas internas da SEMA, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.
- 75- Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências da SEMA, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.
- 76- Executar os serviços obedecendo às diretrizes da política energética da SEMA.

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

- 77- Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.
- 78- A atividade exercida pela CONCESSIONÁRIA não poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelos servidores, estagiários ou terceirizados da SEMA.
- 79- Apresentar à SEMA, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de lanches vendidos.
- 80- Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato às instalações onde são preparados os lanches, bem como, se for o caso, aos locais onde são executados quaisquer outros serviços, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene dos lanches servidos.
- 81- Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SEMA quanto à execução do contrato.





- 82- Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do contrato.
- 83- Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches.
- 84- A área, objeto desta licitação, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA para outras finalidades.
- 85- É única e exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, custos com energia elétrica, telefone, gás, abastecimento de água, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, independente da causa.
- 86- Recolher mensalmente as tarifas referentes à “Energia Elétrica” e “Água e Saneamento”.
- 87- Comprovar mensalmente, através do envio de cópia do DAR, o recolhimento do valor referente ao tópico DO PAGAMENTO deste Termo de Referência.
- 88- A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer componentes de refeição preparada, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados.
- 89- A CONCESSIONÁRIA deverá assumir a responsabilidade e arcar com todas as despesas médicas, em virtude de distúrbio alimentar, comprovado por exames médicos e laboratoriais, causados em usuários que, comprovadamente, tenham-se alimentado na lanchonete.
- 90- A segurança da lanchonete é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 91- Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade.
- 92- A presente CONCESSÃO confere à CONCESSIONÁRIA o direito à vaga e acesso ao estacionamento da CONCEDENTE.
- 93 - É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA, a obtenção das licenças e demais autorizações nos órgãos competentes, que se fizerem necessárias ao seu funcionamento, assim como, o pagamento/recolhimento dos respectivos tributos e demais obrigações fiscais inerentes ao seu ramo de atividade, devendo fornecer cópia sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

#### DA REVOGAÇÃO

- 94- Constituem motivos para a revogação da presente CONCESSÃO de uso:
- 95- O não cumprimento ou o cumprimento irregular das condições previstas no presente Termo de Referência, bem como o não cumprimento de legislação federal, estadual ou municipal aplicável à espécie;
- 96- O atraso injustificado no cumprimento das condições previstas neste Termo de Referência ou de quaisquer outras expedidas pela CONCEDENTE;
- 97- O cometimento reiterado de falta punida em virtude de descumprimento deste Termo de Referência;
- 98- A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, absolutamente impeditiva do prosseguimento da CONCESSÃO de uso;
- 99- Os casos de revogação acima serão formalmente motivados em processo administrativo especialmente aberto para tal fim, assegurado o contraditório e a ampla defesa;





100- Revogada a CONCESSÃO de uso por qualquer dos motivos previstos neste Termo de Referência, será expedido aviso para desocupação do espaço permitido, onde será consignado um prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos para a desocupação completa e entrega do espaço.

101- O Contrato poderá ser rescindido pelos motivos especificados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e consoante às formas previstas no artigo 79 da mesma Lei.

102- Poderá ser motivo para rescisão unilateral deste Contrato a inadimplência da CONCESSIONÁRIA por mais de 90 (noventa) dias, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE todos os valores já pagos;

103- No caso de rescisão determinada por ato unilateral da CONCEDENTE, ficam asseguradas à mesma, sem prejuízo de sanções cabíveis:

104- A execução dos valores das multas e indenizações devidos à CONCEDENTE;

105- A retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados a CONCEDENTE.

16. Das Sanções Administrativas do objeto:

- 1- O descumprimento injustificado das obrigações assumidas no contrato sujeita a CONCESSIONÁRIA às sanções, consoante os artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93.
- 2- As sanções impostas neste item não acarretarão prejuízo algum às demais sanções previstas na legislação, no instrumento convocatório e no Contrato.
- 3- Nos casos de irregularidades na condução dos serviços, serão impostas penalidades à CONCESSIONÁRIA.
- 4- Para os fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 5- As penalidades aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:
- a) Leve – notificação;
  - b) Média – multa de 1% do valor total da concessão;
  - c) Grave – multa de 5% do valor total da concessão;
  - d) Gravíssima – multa de 10% do valor total da concessão.
- 6- Considera-se como irregularidades leves as seguintes:
- a) desorganização de ambientes e áreas;
  - b) limpeza inadequada do estoque;
  - c) uso de uniformes em desacordo com as normas de higiene;
  - d) falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções;
  - e) descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete.
- 7- Considera-se como irregularidades médias as seguintes:
- a) reincidência das faltas leves;
  - b) higiene pessoal de funcionários inadequada;
  - c) falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos;
  - d) limpeza inadequada da lanchonete (piso, paredes, portas, teto e estantes);
  - e) presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
  - f) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
  - g) alimentos armazenados em embalagens danificadas;





8- Considera-se como irregularidades graves as seguintes:

- a) preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital;
- b) presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de lanches;
- c) presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas;
- d) exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- e) presença de equipamentos danificados e sem manutenção.

9- Considera-se como irregularidades gravíssimas as seguintes:

- a) presença de alimentos com prazo de validade vencido;
- b) ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- c) higienização inadequada de hortaliças e frutas;
- d) utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.

10- Nas situações em que a irregularidade incorrida não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos.

11- A multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isenta a CONCESSIONÁRIA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

12- As penalidades aplicadas e os prejuízos causados à SEMA serão deduzidos de quaisquer créditos a que tenha direito a CONCESSIONÁRIA, podendo ainda serem cobrados diretamente ou judicialmente.

13- Será garantido tempo hábil (estipulado pela Administração), dependendo da infração, acusação ou notificação, para que seja realizada defesa prévia por parte da CONCESSIONÁRIA.

14- Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de concessão dentro do prazo supracitado, incorrerá em:

15- Multa de 2%;

16- Mora diária de 1% ao mês.

17- Após o atraso de três meses no pagamento da concessão de uso, fica automaticamente rescindido o Termo de Concessão do direito de uso, perdendo o concessionário qualquer direito de uso do espaço público, devendo retirar seus equipamentos no prazo de 10 (dez) dias após a notificação da rescisão automática e unilateral do contrato.

17. Legislação específica aplicada ao objeto / Parecer específico, se houver:  
**OBEDIÊNCIA À NORMAS, LEIS E REGULAMENTOS**

1- Obedecer às Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego pertinentes aos serviços que serão realizados.

2- Cumprir as exigências dos órgãos reguladores e fiscalizadores, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

3- Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado da inspeção.

4- Obedecer às disposições de regulamentos técnicos de boas práticas para os serviços realizados, por exemplo, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da





ANVISA, e a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

5- A legislação aplicável a este Contrato será a Lei nº. 10.520/2002, e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), demais legislações pertinentes e as condições e especificações estabelecidas no edital de licitação e seus anexos, bem como as Cláusulas deste instrumento.

18. Considerações:

- Havendo risco para a segurança dos usuários, a CONCEDENTE poderá exigir a imediata paralisação das atividades da CONCESSIONÁRIA bem como a completa desocupação da área cedida.
- A CONCESSIONÁRIA é responsável civil e criminalmente por qualquer sinistro que porventura venha a ocorrer nas dependências da área objeto deste instrumento.

DAS PROIBIÇÕES

- Fica expressamente vedada a comercialização de:
  - Bebidas alcoólicas;
  - Artigos de tabacaria;
  - Bilhetes lotéricos;
  - Caça níqueis;
  - Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;
  - Jogos de azar;
  - Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº. 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores);
  - Utilização de som que prejudique o trabalho administrativo.
- Fica expressamente vedada a exposição e distribuição de propaganda político-partidária e outros tipos de propaganda ou publicidade, exceto as previamente aprovadas pela CONCEDENTE.
- É vedada a utilização da lanchonete para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado, ainda, ao concessionário, transferir a concessão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o espaço, ainda que parcialmente.
- Proibições no interior da lanchonete:
  - Fumar;
  - Varrer a seco;
  - Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais.
  - Alterar a atividade permitida, sem autorização prévia e expressa da CONCEDENTE, formalizada por Termo Aditivo.
  - Colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.
- Desenvolver na área concedida atividade estranha à permitida.

ANEXOS

- Anexo A: Padrão de referência para qualificação dos gêneros alimentícios
- Anexo B: Cardápio mínimo da lanchonete
- Anexo C: Padrão de referência para qualificação dos gêneros alimentícios
- Anexo D: Pesquisa de satisfação





<p>Anexo E: Planta de Localização e Planta baixa da lanchonete Anexo F: Memorial descritivo do espaço físico Anexo II Anexo III</p> <p>Campo 13.2.2. Onde se lê: Os serviços deverão ser iniciados em até 30 dias úteis, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo fornecedor. Leia-se: <b>Os serviços deverão ser iniciados em até 30 dias corridos, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo fornecedor.</b> Leia-se:</p>	
<p>19. Protocolo: 12578/2022 26/07/2022 Cuiabá-MT, 22 de julho de 2022</p>	





**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**Esta declaração deverá ser apresentada na fase de habilitação (conforme item 11)**

Edital de Licitação - n. ° /2022/SEMA-MT

Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa, \_\_\_\_\_, o Senhor (a) \_\_\_\_\_, portador do CPF n° \_\_\_\_\_, para proceder à vistoria no local para instalação da lanchonete, objeto deste edital, efetuar os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos, ficando ciente a partir deste instante, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas.

Local e Data Assinatura do Representante da Empresa

Servidor Designada da Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho

Observação: A empresa deverá realizar a vistoria em até 5 (cinco) dias anterior à data da licitação. O agendamento será na Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho através do telefone 3645-4994 / 3645-4996 no horário das 10h às 16:30h.





**ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA**

**Esta declaração deverá ser apresentada na fase de habilitação (conforme item 11)**

A empresa \_\_\_\_\_,  
CNPJ nº. \_\_\_\_\_, por intermédio do (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_,  
indicado expressamente como seu representante, declara ter conhecimento do serviço a ser prestado, dispensando a necessidade da vistoria “*in loco*” prevista neste Edital.

**Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes.**

Declaro que me foi dado acesso às dependências da Secretaria de Estado de Meio Ambiente, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para prestar o serviço com as informações prestadas no CONTRATO e no Edital.

Cuiabá/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Responsável legal  
(Nome e assinatura)  
CPF°  
RG°





**ANEXO VII – DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONISTA**

(A ser preenchido em papel timbrado da Empresa Licitante)

SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
Rua C, s/n - Centro Político Administrativo, Cuiabá - MT, 78049-913  
Ref.: Pregão Eletrônico nº \_\_/202\_  
At.: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Prezados senhores,

\_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_ no município de \_\_\_\_\_ - Estado de \_\_\_\_\_, com inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF) nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, **D E C L A R A**, sob as penas da lei, que se compromete a apresentar no ato da assinatura do contrato, caso seja vencedor da licitação, responsável Técnico Nutricionista, que pode se dar mediante contrato social, registro em carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

Local e data. \_\_\_\_\_

Assinatura do Representante legal Carimbo da Empresa Licitante





**ANEXO VIII – MINUTA DO CONTRATO**

**MINUTA**

**TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO N.º \_\_\_\_/2022/SEMA QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

**O ESTADO DE MATO GROSSO**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE – SEMA**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 03.507.415/0023-50, criada pela Lei Complementar n.º 214, de 23 de junho de 2005, e competências atribuídas na Lei Complementar n.º 612, de 28 de janeiro de 2019, com sede na Rua C, esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo - CPA, neste ato representada pelo Secretário Adjunto Executivo de Meio Ambiente, Sr. **Alex Sandro Antônio Marega**, brasileiro, portador da Carteira Nacional de Habilitação n.º 01524828635 – Detran/PR e do CPF n.º 022.696.449-30, nomeado pelo Ato Governamental n.º 1.628/2019 de 28/03/2019, com suas atribuições definidas na Portaria n.º 73/2019/GSMA/MT, de 29/01/2019, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ: \_\_\_\_\_, com sede a \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, telefones: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_ e do CPF \_\_\_\_\_, aqui denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato, em conformidade com o **Processo SEMA-PRO-2022/12578** devidamente instruído com o **Parecer Jurídico n.º \_\_\_\_-C/SUBPGMA/PGE/2022 com o Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2022/SEMA/MT**, bem como sujeitando-se aos termos Lei n.º 10.520 de 17/07/2002 e Lei n.º 8.666 de 21/06/1993, pelo Decreto n.º 3.555 de 08/08/2000, Decreto 5.450, de 31/05/2005, Decreto n.º 5.504 de 05/08/2005, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006 e DECRETO-LEI N.º 271, DE 28 DE FEVEREIRO DE 1967 Decreto Estadual n.º 840/2017 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FINALIDADE**

**1.1.** O objeto do presente contrato consiste na Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m<sup>2</sup> na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, destinada a instalação e funcionamento de uma lanchonete/cantina, a fim de possibilitar o atendimento à demanda dos servidores desta instituição, proporcionando-lhes maior conforto e comodidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no **Edital de Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2022/SEMA/MT**, suas especificações e anexos, **Termo de Referência n.º 072/GQVT/2022**, constantes do **Processo SEMA-PRO-2022/12578**.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

**2.1.** As especificações, metragem e preços pela Concessão onerosa de uso do espaço físico na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, estão relacionados abaixo:

Página 2 de 85





Descrição	Valor Mensal Mínimo por m <sup>2</sup> (A)	Área m <sup>2</sup> (B)	Valor Mensal Mínimo (sem adicional [C = A x B])	Adicional referente à energia elétrica (D)	Adicional referente ao abastecimento de água (E)	Valor Mensal Mínimo (com os adicionais [F = C + D + E])	Valor Total Mínimo (12 meses)
Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/lanchonete), na sede da Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso, localizada na Rua C esquina com Rua F, s/n - Centro Político Administrativo - Cuiabá/MT.	R\$ 41,37	11,30	R\$ 467,48	R\$ 100,65	R\$ 58,35	R\$ 626,48	R\$ 7.517,76

## 2.2. DOS SERVIÇOS

2.2.1. Denomina-se como lanchonete a área onde serão preparados e/ou comercializados os gêneros alimentícios.

2.2.2. Normas de funcionamento:

2.2.3. Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

2.2.4. Deverá ficar à disposição dos usuários: guardanapos de papel, ketchup, mostarda, molho de pimenta, temperos em geral, sal, açúcar e adoçante em sachês, utensílios descartáveis ou esterilizados para misturar líquidos;

2.2.5. Requisitos mínimos necessários para a realização da prestação de serviços, a saber:

2.2.6. Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;

2.2.7. Presença de nutricionista responsável técnico;

2.2.8. Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;





**2.2.9.** Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos;

**2.2.10.** Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;

**2.2.11.** A concessionária deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes para o funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as sempre atualizadas.

**2.2.12.** O CONCEDENTE poderá solicitar a inspeção de Órgãos oficiais tais como a Secretaria Estadual de Saúde, vigilância sanitária entre outros Órgãos oficiais competentes a fim de verificar as condições de higiene do restaurante. E fica ainda a cargo da concessionária pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes pela não observância da lei ou regulamentos relativos a prestação dos serviços contratados.

**2.2.13.** Caberá à concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo qualquer vínculo ou responsabilidade por parte da SEMA quanto a possível quitação de débitos existentes que apenas se limitará a informar se, trata - se de servidor deste Órgão ou não.

**2.2.14.** A concessionária não poderá aumentar os preços das refeições sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE, e antes do decorrido o prazo estipulado no inciso XI do Art. 40 da Lei 8.666/93.

**2.2.15.** A empresa concessionária deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida a transferência do mesmo para exploração de terceiros.

### **2.3. DO PÚBLICO ESTIMADO**

**2.3.1.** Para fins de avaliação da clientela, estimam-se com base no quadro de servidores, estagiários e terceirizados o quantitativo diário de pessoas que utilizam a Secretaria de Estado de Meio Ambiente em 1200 (um mil e duzentas) pessoas. Este número significa apenas a quantidade de pessoas que transitam na concedente, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores.

**2.3.2.** A indicação dos quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da concedente, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de lanches a serem servidos.

### **2.4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

**2.4.1.** O horário de funcionamento da lanchonete será das 07:30 às 17:00, de segunda-feira à sexta-feira.

**2.4.2.** Poderá haver flexibilização do horário de funcionamento caso haja interesse da **CONCEDENTE**.

**2.4.3.** O funcionamento do estabelecimento deve seguir os dias e horários de funcionamento da concedente.





2.4.4. Em caráter especial, poderá ser solicitada à **CONCESSIONÁRIA**, com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido, sem custo adicional.

## 2.5. DAS PROIBIÇÕES

2.5.1. Fica expressamente vedada a comercialização de:

2.5.2. Bebidas alcoólicas;

2.5.3. Artigos de tabacaria;

2.5.4. Bilhetes lotéricos;

2.5.5. Caça níqueis;

2.5.6. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

2.5.7. Jogos de azar;

2.5.8. Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº. 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores);

2.5.9. Utilização de som que prejudique o trabalho administrativo.

2.5.10. Fica expressamente vedada a exposição e distribuição de propaganda político-partidária e outros tipos de propaganda ou publicidade, exceto as previamente aprovadas pela **CONCEDENTE**.

2.5.11. É vedada a utilização da lanchonete para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo, sendo vedado, ainda, ao concessionário, transferir a concessão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o espaço, ainda que parcialmente.

2.5.12. Proibições no interior da lanchonete:

2.5.13. Fumar;

2.5.14. Varrer a seco;

2.5.15. Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais.

2.5.16. Alterar a atividade permitida, sem autorização prévia e expressa da **CONCEDENTE**, formalizada por Termo Aditivo.

2.5.17. Colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da **CONCEDENTE**.

2.5.18. Desenvolver na área concedida atividade estranha à permitida.

## 2.6. DA REVOGAÇÃO





- 2.6.1.** Constituem motivos para a revogação da presente **CONCESSÃO** de uso:
- 2.6.2.** O não cumprimento ou o cumprimento irregular das condições previstas no presente Termo, bem como o não cumprimento de legislação federal, estadual ou municipal aplicável à espécie;
- 2.6.3.** O atraso injustificado no cumprimento das condições previstas neste Termo ou de quaisquer outras expedidas pela **CONCEDENTE**;
- 2.6.4.** O cometimento reiterado de falta punida em virtude de descumprimento deste Termo;
- 2.6.5.** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, absolutamente impeditiva do prosseguimento da **CONCESSÃO** de uso;
- 2.6.6.** Os casos de revogação acima serão formalmente motivados em processo administrativo especialmente aberto para tal fim, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
- 2.6.7.** Revogada a **CONCESSÃO** de uso por qualquer dos motivos previstos neste Termo, será expedido aviso para desocupação do espaço permitido, onde será consignado um prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos para a desocupação completa e entrega do espaço.
- 2.6.8.** O Contrato poderá ser rescindido pelos motivos especificados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e consoante às formas previstas no artigo 79 da mesma Lei.
- 2.6.9.** Poderá ser motivo para rescisão unilateral deste Contrato a inadimplência da **CONCESSIONÁRIA** por mais de 90 (noventa) dias, perdendo a **CONCESSIONÁRIA** em favor da **CONCEDENTE** todos os valores já pagos;
- 2.6.10.** No caso de rescisão determinada por ato unilateral da **CONCEDENTE**, ficam asseguradas à mesma, sem prejuízo de sanções cabíveis:
- 2.6.11.** A execução dos valores das multas e indenizações devidos à **CONCEDENTE**;
- 2.6.12.** A retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à **CONCEDENTE**.

**2.7.** São partes integrantes do presente Termo de Concessão:

- Anexo I: Padrão de referência para qualificação dos gêneros alimentícios  
Anexo II: Cardápio mínimo da lanchonete  
Anexo III: Pesquisa de satisfação  
Anexo IV: Planta baixa \_Cantina e Casa de Gás \_ da lanchonete  
Anexo V: Memorial descritivo do espaço físico

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

**3.1.** O pagamento das despesas referentes à contraprestação pelo uso da área cedida e ao consumo de energia elétrica e água será efetuado pela **CONCESSIONÁRIA** por meio de DAR – Documento de Arrecadação.





**3.1.1.** O DAR – Documento de Arrecadação, poderá ser solicitado junto a Coordenadoria de Arrecadação da **CONCEDENTE**, mediante requerimento, ou acessado diretamente no *site* da Secretária de Fazenda – SEFAZ.

**3.2.** Após assinatura do contrato a concessionária deverá efetuar o pagamento do valor mensal, **com 10 dias** de antecedência do início das - atividades na importância referente ao período de **1 (um) mês**;

**3.3** A partir do segundo mês a **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** até o 5º (quinto) dia de cada mês, através de **DAR** e apresentar o comprovante de pagamento no prazo máximo de até **24 (vinte e quatro) horas** à **Coordenadoria de Gestão de Pessoas**;

**3.4** Caso a **CONCESSIONÁRIA** não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de concessão dentro do prazo supracitado, incorrerá em:

a) Multa de 2%;

b) Mora diária de 1% ao mês.

c) Após o atraso de três meses no pagamento da concessão de uso, fica automaticamente rescindido o Termo de Concessão do direito de uso, perdendo o concessionário qualquer direito de uso do espaço público, devendo retirar seus equipamentos no prazo de **10 (dez) dias após** a notificação da rescisão automática e unilateral do contrato.

### **3.5. DA ONEROSIDADE DA CESSÃO DE USO**

**3.5.1.** Os valores mensais à energia elétrica e água poderão ser majorados ou diminuídos sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da **CONCESSIONÁRIA**, bem como nas hipóteses de alteração nas alíquotas estabelecidas pelas respectivas Concessionárias de Energia Elétrica e Água.

Local	Finalidade	M <sup>2</sup>	Água	Energia	V. E. M.	V. E. A
SEMA	Lanchonete	11,30	R\$ 58,35	R\$ 100,65	R\$ 626,48	7.517,76

Legenda: V. E. A. – Valor Estimado Mensal

V. F. A. = Valor Estimado Anual

**3.5.2.** Além do valor estipulado no subitem anterior e das demais obrigações contidas neste termo serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** os seguintes encargos/obrigações:

**3.5.3.** Prover a manutenção das instalações prediais das áreas utilizadas, incluindo os sistemas elétricos (iluminação e tomadas), hidros sanitários, gás (GLP), pisos, paredes, forros etc.; devendo entregá-las, ao término do contrato, em perfeito estado de funcionamento e nas mesmas condições recebidas quando da assinatura do contrato.

**3.5.4.** Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do primeiro dia após a data limite para

Página 7 de 85





o referido recolhimento.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

5.1. O valor mensal do aluguel devido pela **CONCESSIONÁRIA** poderá, á critério da Administração, ser anualmente reajustado de acordo com o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, ou outro índice que seja mais vantajoso para a Administração, de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 001 e 005/2021 – CONDES, Art. 1º.

5.2. O valor dos produtos vendidos pela **CONCESSIONÁRIA** poderá ser anualmente reajustado, de acordo com o **IPCA** apurado no período, levando- se em consideração, ainda, os preços praticados no mercado local, permitindo-se pequenos arredondamentos. Além disso, os produtos cujos preços sejam tabelados, definidos pelos fornecedores (a exemplo de refrigerantes e sorvetes) poderão ser reajustados a qualquer tempo, desde que a **CONCESSIONÁRIA** comprove a modificação dos valores pelos fornecedores.

5.3. Os valores mensais atinentes à energia elétrica e água poderão ser majorados ou diminuídos sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da **CONCESSIONÁRIA**, bem como na hipótese de alteração nas alíquotas estabelecidas pelas respectivas concessionárias de Energia Elétrica e Água.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – DAS DESPESAS ASSUMIDAS

6.1. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

6.2. Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas contratuais e as normas da Lei nº 8.666/93, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

7.2. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, com atribuições específicas;

7.3. A fiscalização exercida na entrega dos produtos não exclui a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, por quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica corresponsabilidade da **CONCEDENTE** ou de seus agentes e prepostos;

#### 8. CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO





**8.1.** Será designado, pela **GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO-GQVT**, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização do contrato, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da **CONCEDENTE** ou terceiros ligados à contratação.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O exercício da fiscalização pela **CONCEDENTE** não excluirá nem reduzirá as responsabilidades de competência da **CONCESSIONÁRIA**.

**8.2.** Será indicado pela **CONCEDENTE** um fiscal formalmente designado por meio de publicação de Portaria específica para compor a equipe fiscalizadora.

**8.2.1.** Caberá à fiscalização exercer um rigoroso controle no cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços e materiais; devendo fazer o acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do presente objeto, bem como anotar em registro próprio as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONCESSIONÁRIA**.

**8.2.2.** Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei n. ° 8.666/93 § 1. ° e 2. ° do art. 67) as seguintes prerrogativas:

**8.2.3.** Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;

**8.2.4.** Efetuar as devidas conferências;

**8.2.5.** Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da **CONCESSIONÁRIA**;

**8.2.6.** Comunicar à Administração o cometimento de falhas pela **CONCESSIONÁRIA** que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;

**8.2.7.** As fiscalizações serão realizadas mensalmente, sem agendamento prévio.

**8.2.8.** O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Coordenadoria de Gestão de Pessoas e pela Gerência de Patrimônio Imobiliário, por meio das fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

## **9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

**9.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Termo por intermédio de servidor ou servidores especialmente designados, de acordo com a Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

**9.2.** Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes a empresa, instalados nos ambientes da concessão.

**9.3.** Aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**.

**9.4.** Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.





**9.5.** De acordo com normas e procedimentos previamente estabelecidos, permitir o acesso dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** às dependências da concedente, quando necessário para a execução dos serviços.

**9.6.** Informar à **CONCESSIONÁRIA** acerca de atos que possam interferir direta ou indiretamente nos serviços prestados, prestando os esclarecimentos e informações necessárias.

**9.7.** Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços.

**9.8.** A **CONCEDENTE** poderá, guardada a disponibilidade técnica, fornecer um ramal somente para ligações internas. Para ligações externas a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar, por sua conta, a instalação de uma linha telefônica.

**9.9.** Realizar, com periodicidade semestral, de maneira presencial ou eletrônica, pesquisa para apurar o nível de satisfação dos usuários, utilizando-se os quesitos objetivos constantes do **Anexo II**. Esta pesquisa visa à melhoria dos serviços prestados e seus resultados deverão ser apresentados à **CONCESSIONÁRIA**.

**9.10.** A **CONCEDENTE** não assume, inclusive para efeitos da Lei 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela **CONCESSIONÁRIA**.

**9.11.** A **CONCEDENTE** não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela **CONCESSIONÁRIA**.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**10.1.** Credenciar um preposto para representá-la junto à **CONCEDENTE**, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do contrato. Fornecer o nome completo endereço, telefone fixo e móvel.

**10.1.1.** É obrigatório que o preposto supervisione semanalmente as áreas de execução dos serviços em dias e períodos alternados, sem ônus para a **CONCEDENTE**.

**10.1.2.** O preposto deverá tomar ciência dos Relatórios de fiscalização, Ofícios, Notificações, Intimações e outros documentos que se fizerem necessários à eficaz comunicação entre a **CONCESSIONÁRIA** e a **CONCEDENTE**.

**10.2.** Atender quaisquer exigências de fiscalização e corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela **CONCEDENTE**.

**10.3.** Iniciar a prestação dos serviços em até **30 (trinta) dias corridos**, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo fornecedor.

**10.3.1.** O início das atividades da **CONCESSIONÁRIA** pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.





**10.4.** Apresentar, antes do início do funcionamento, relação nominal, com respectiva identificação, função e a carga horária dos funcionários que atuarão na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à **CONCEDENTE**.

**10.5.** Apresentar, sem qualquer ônus para a concedente, antes do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e alvará sanitário para funcionamento com o código CNAE 5620-1/01, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

**10.6.** Apresentar relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da concedente.

**10.7.** A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações mediante contrato de concessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação do espaço e montagem da estrutura necessária para o bom atendimento ao público e à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos, utensílios de cozinha e lanchonete e outros necessários ao perfeito funcionamento.

**10.8.** Fica vedado à **CONCESSIONÁRIA** ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área objeto desta concessão, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto na licitação sem a autorização da concedente.

**10.9.** Havendo necessidade de adequação do espaço concedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização da Gerência de Ambiente e Patrimônio Imobiliário e ficarão incorporadas ao imóvel, quando de interesse da **CONCEDENTE**, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

**10.10** A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pela Gerência de Ambiente e Patrimônio Imobiliário (Engenharia) e comunicada ao fiscal do contrato.

**10.11.** É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área concedida sem o prévio consentimento da Administração da **CONCEDENTE**.

**10.12.** Comunicar imediatamente à **CONCEDENTE** a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.

**10.13.** Ressarcir a **CONCEDENTE** de qualquer dano e/ou prejuízo decorrente do uso inadequado da área cedida, seja por omissão, ou em decorrência da execução por seus funcionários e/ou prepostos, ou ainda, decorrentes de atividades desvinculadas das atribuições previstas nesta contratação.

**10.14.** Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela **CONCEDENTE** e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.

**10.15.** Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos produtos.

**10.16.** Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras na quantidade suficiente para atender a demanda, sendo que o modelo dos móveis e sua disposição (layout) deverão ser submetidos ao setor de GAPI para aprovação.

**10.17** Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches.





**10.18.** Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela concedente, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.

**10.19.** Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da **CONCEDENTE**, fazê-lo mediante autorização.

**10.20.** Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes.

**10.21.** É responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a vigilância, a limpeza, a manutenção, a dedetização e as despesas com consumo de água, energia elétrica, telefone, internet, gás GLP etc.

**10.22** A **CONCESSIONÁRIA** se responsabilizará pela coleta e destinação dos resíduos provenientes da atividade desenvolvida.

**10.23.** A **CONCESSIONÁRIA** se responsabilizará por todas as instalações indispensáveis ao bom funcionamento da lanchonete: rede de energia elétrica, hidráulica, ventilação, pias e bancadas, equipamentos, mobiliário e pintura das paredes.

**10.24.** Fazer a manutenção de limpeza da área de concessão utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA.

**10.25.** Caso a obra seja autorizada, não dará direito à **CONCESSIONÁRIA** qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da **CONCEDENTE**.

**10.26.** Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos pré-existentes.

**10.27.** As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da **CONCESSIONÁRIA**.

**10.27.1.** A manutenção abrange os seguintes itens:

**10.27.2.** Água e esgoto: Tubo e conexões;

**10.27.3.** Louças e metais;

**10.27.4.** Equipamentos, válvulas, sifões etc.;

**10.27.5.** Energia: Eletrodutos e conexões; Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes etc.;

**10.27.6.** Civil: - Paredes; - Pintura; - Azulejos; - Pia (Tampo).

**10.28.** Quando da rescisão ou do término de vigência do presente Termo, quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da **CONCEDENTE** serão incorporadas ao patrimônio da





**CONCEDENTE** sem nenhum direito de ressarcimento ou indenização à **CONCESSIONÁRIA** ou ônus à **CONCEDENTE**, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da **CONCEDENTE**.

**10.29.** É obrigatória a adequação da área externa da lanchonete visando o conforto dos usuários, incluindo a colocação de mesas e cadeiras. O mobiliário será submetido à aprovação da **CONCEDENTE**, sendo vetada a presença de propaganda de patrocinadores de qualquer ramo de atividade, exceto a logomarca da **CONCESSIONÁRIA**;

**10.30.** Todos os equipamentos para produção de alimentos, como: fornos, fogões e similares devem utilizar energia elétrica ou GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

**10.31.** Equipar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários inclusive das pessoas com deficiência.

**10.32.** Identificar e relacionar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade e informar à **CONCEDENTE**, por escrito, quais serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências elétricas e o consumo de energia. A substituição de algum equipamento por outro de maior potência deve também ser informado à **CONCEDENTE**.

**10.33.** Manter, por conta própria, o espaço da lanchonete, rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

**10.34.** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

**10.35.** Proceder a retirada diária dos resíduos resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior da lanchonete. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários, bem como a contratação de coletor para esse fim.

**10.36.** Providenciar a limpeza das caixas de gordura a cada **30 (trinta) dias**, anotando em registro próprio.

**10.37.** Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, o registro de limpeza das caixas de gordura citado no item anterior.

**10.38.** Armazenar produtos de limpeza separadamente dos alimentos.

**10.39.** Efetuar desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, despensas e banheiros a cada **6 (seis) meses**. Os comprovantes da operação devem ser apresentados à **CONCEDENTE**.

**10.40.** Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.





- 10.41.** Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.
- 10.42.** Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do **Anexo I** em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência e preços compatíveis, excetuando-se cigarros e bebidas alcoólicas.
- 10.43.** Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches.
- 10.44.** A **CONCESSIONÁRIA** colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.
- 10.45.** O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).
- 10.46.** Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.
- 10.47.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar os produtos com preços compatíveis aos praticados pelo mercado local.
- 10.48.** Antes do início das atividades, a empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá submeter à tabela de preços que irá praticar à apreciação da fiscalização do contrato da **CONCEDENTE**.
- 10.49.** Caso a **CONCESSIONÁRIA** opte por adotar um cardápio mínimo diferente do estipulado no Anexo II - **CARDÁPIO MÍNIMO DA LANCHONETE**, deverá submetê-lo à aprovação da fiscalização do contrato da **CONCEDENTE**.
- 10.50.** Deverá afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete;
- 10.51.** Deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito e/ou débito.
- 10.52.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá contratar, para execução dos serviços, funcionários com bons antecedentes, reservando-se à **CONCEDENTE** o direito de impugnar aquele que a seu juízo, não preencher as condições exigíveis para os serviços pertinentes.
- 10.53.** Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço devidamente uniformizados e identificados por crachá, com cabelo preso e protegido por toucas, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e aseados.
- 10.54.** Os funcionários que apresentarem patologias ou lesões de pele, feridas ou cortes nas mãos e braços ou infecções devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos e encaminhados para tratamento médico.
- 10.55.** Afastar ou substituir qualquer empregado que, comprovadamente e por recomendação da fiscalização, cause embaraço à boa execução dos serviços.





**10.56.** Todos os profissionais que atuarem na unidade deverão usar os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo adequados ao risco relacionado ao serviço prestado, fornecidos pela **CONCESSIONÁRIA** e atendendo às regras de segurança previstas na legislação vigente.

**10.57.** Registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área de concessão nos termos da legislação trabalhista e previdenciária e responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas tais como: salários, transportes, encargos sociais, trabalhistas, securitárias, fiscais, comerciais, previdenciárias e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus funcionários ou preposto, no desempenho dos serviços objeto desta licitação ficando, assim, a **CONCEDENTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

**10.58.** Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento dos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal, sendo que os funcionários manipuladores de alimentos não poderão trabalhar como caixa.

~~**10.59.** Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência deste instrumento, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria da concedente a todo e qualquer momento.~~

~~**10.60.** Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre a concedente e aqueles quaisquer vínculos empregatícios.~~

**10.59.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

**10.59.1.** Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência deste instrumento, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria da concedente a todo e qualquer momento.

**10.59.2.** Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre a concedente e aqueles quaisquer vínculos empregatícios.

**10.60.** A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA**, em relação a esses encargos, não transfere para a **CONCEDENTE** a responsabilidade por seu pagamento.

**10.61.** Respeitar as normas internas da **CONCEDENTE**, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.

**10.62.** Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências da **CONCEDENTE**, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.

**10.63.** Executar os serviços obedecendo às diretrizes da política energética da concedente.

**10.64.** Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.





**10.65.** A atividade exercida pela **CONCESSIONÁRIA** não poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelos servidores, estagiários ou terceirizados da **CONCEDENTE**.

**10.66** Apresentar à **CONCEDENTE**, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de lanches vendidos.

**10.67.** Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato às instalações onde são preparados os lanches, bem como, se for o caso, aos locais onde são executados quaisquer outros serviços, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene dos lanches servidos.

**10.68.** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela **CONCEDENTE** quanto à execução do contrato.

**10.69.** Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do contrato.

**10.01.** Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches.

**10.71.** A área, objeto desta licitação, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela **CONCESSIONÁRIA** para outras finalidades.

**10.72.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar a área de concessão para utilização da **CONCEDENTE**, sempre que solicitada.

**10.73.** É única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, custos com energia elétrica, telefone, gás, abastecimento de água, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, independente da causa.

**10.74.** Recolher mensalmente as tarifas referentes à “Energia Elétrica” e “Água e Saneamento”.

**10.75.** Comprovar mensalmente, através do envio de cópia do **DAR**, o recolhimento do valor referente ao tópico **DO PAGAMENTO** deste Termo.

**10.76.** A **CONCESSIONÁRIA** não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer componentes de refeição preparada, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados.

**10.77.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá assumir a responsabilidade e arcar com todas as despesas médicas, em virtude de distúrbio alimentar, comprovado por exames médicos e laboratoriais, causados em usuários que, comprovadamente, tenham-se alimentado na lanchonete.

**10.78.** A segurança da lanchonete é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

**10.79.** Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade.





**10.80** A presente **CONCESSÃO** confere à **CONCESSIONÁRIA** o direito à vagas e acesso ao estacionamento da **CONCEDENTE**.

**10.81.** É de responsabilidade única e exclusiva da **CONCESSIONÁRIA**, a obtenção das licenças e demais autorizações nos órgãos competentes, que se fizerem necessárias ao seu funcionamento, assim como, o pagamento/recolhimento dos respectivos tributos e demais obrigações fiscais inerentes ao seu ramo de atividade, devendo fornecer cópia sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**.

**10.82.** Obedecer às Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego pertinentes aos serviços que serão realizados.

**10.83.** Cumprir as exigências dos órgãos reguladores e fiscalizadores, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

**10.84.** Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado da inspeção.

**10.85.** Obedecer às disposições de regulamentos técnicos de boas práticas para os serviços realizados, por exemplo, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

#### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

**11.1.** A **CONCEDENTE** não assume, inclusive para efeitos da Lei 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela **CONCESSIONÁRIA**.

**11.2.** A **CONCEDENTE** não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela **CONCESSIONÁRIA**.

#### **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

**12.1.** A vigência do presente contrato será de **05 (cinco) anos**, contados a partir da assinatura do Contrato.

**12.2.** A vigência do presente contrato poderá ser prorrogada por igual período, após avaliação e aprovação pela **CONCEDENTE**.

#### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

**13.1.** A rescisão regula-se pelo disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.8.666/93, no que couber.

#### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES**

##### **14.1. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**





**14.1.1.** Poderá ser aplicada pela **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA** multa, sob as seguintes formas:

**14.1.1.1** Quanto ao atraso para assinatura do Contrato:

**14.1.1.2** Multa de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato, no atraso para a assinatura do contrato, de até cinco (5) dias úteis depois de vencido o prazo regulamentar estipulado de dez (10) dias;

**14.1.1.3** Multa de 4% (quatro por cento) do valor total do Contrato, no atraso para a assinatura do Contrato, a partir de seis (6) até o limite de dez (10) dias úteis, vencidos o prazo estipulado no item acima, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir de onze (11) dias úteis de atraso.

**14.1.1.5** Multa de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso no cumprimento das obrigações que se referem a entrega de documentos para a **CONCEDENTE**, onde se tenham estabelecidos prazos a serem cumpridos pela **CONCESSIONÁRIA**.

**14.1.1.6** Multa administrativa, de natureza penal, compensatória das perdas e danos sofridos pela Administração, pelo inadimplemento na execução total ou parcial do Contrato, nos termos do artigo 87, inciso II, da Lei Federal n. 8.666/93, sendo:

**14.2** A aplicação de multa não impede que a **CONCEDENTE** rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas na lei Federal n. 8.666/93;

**14.3.** O descumprimento injustificado das obrigações assumidas no contrato sujeita a **CONCESSIONÁRIA** às sanções, consoante os artigos 86, 87 e 88 da Lei n.º. 8.666/93.

**14.4.** As sanções impostas neste item não acarretarão prejuízo algum às demais sanções previstas na legislação, no instrumento convocatório e no Contrato.

**14.5.** Nos casos de irregularidades na condução dos serviços, serão impostas penalidades à **CONCESSIONÁRIA**.

**14.6.** Para os fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

**14.7.** As penalidades aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:

- a) Leve – notificação;
- b) Média – multa de 1% do valor total da concessão;
- c) Grave – multa de 5% do valor total da concessão;
- d) Gravíssima – multa de 10% do valor total da concessão.

**14.8.** Considera-se como irregularidades leves as seguintes:

- a) desorganização de ambientes e áreas;
- b) limpeza inadequada do estoque;
- c) uso de uniformes em desacordo com as normas de higiene;
- d) falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções;
- e) descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete.

**14.9.** Considera-se como irregularidades médias as seguintes:





- a) reincidência das faltas leves;
- b) higiene pessoal de funcionários inadequada;
- c) falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos;
- d) limpeza inadequada da lanchonete (piso, paredes, portas, teto e estantes);
- e) presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
- f) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
- g) alimentos armazenados em embalagens danificadas;

**14.10.** Considera-se como irregularidades graves as seguintes:

- a) preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital;
- b) presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de lanches;
- c) presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas;
- d) exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- e) presença de equipamentos danificados e sem manutenção.

**14.11.** Considera-se como irregularidades gravíssimas as seguintes:

- a) presença de alimentos com prazo de validade vencido;
- b) ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- c) higienização inadequada de hortaliças e frutas;
- d) utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.

**14.12.** Nas situações em que a irregularidade incorrida não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos.

**14.13.** A multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isenta a **CONCESSIONÁRIA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

**14.14.** As penalidades aplicadas e os prejuízos causados à **CONCEDENTE** serão deduzidos de quaisquer créditos a que tenha direito a **CONCESSIONÁRIA**, podendo ainda serem cobrados diretamente ou judicialmente.

**14.15.** Será garantido tempo hábil (estipulado pela Administração), dependendo da infração, acusação ou notificação, para que seja realizada defesa prévia por parte da **CONCESSIONÁRIA**.

#### **14.16. DA DISPENSA DAS SANÇÕES E DO RECURSO**

**14.16.1.** Constituem motivos para dispensa das sanções contratuais os seguintes casos:

**14.16.2** Ordem escrita da **CONCEDENTE** para paralisar ou restringir a execução do objeto contratado;

**14.16.3** Ocorrência de circunstância prevista em lei, de caso fortuito ou de força maior, nos termos da lei civil, impeditiva da execução do Contrato em tempo hábil;

**14.16.4.** Entende-se por motivos de caso fortuito/ força maior, para efeito de penalidade e sanções: ato de inimigo público, guerra, bloqueio, insurreições, levantes, epidemias, avalanches, tempestades, raios, enchentes, perturbações civis, explosões, greves, ou quaisquer outros acontecimentos semelhantes aos acima enumerados, ou de força equivalente, que fujam ao controle razoável de qualquer das partes interessadas, que mesmo diligentemente, não consiga impedir sua ocorrência;





**14.16.5** A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar à **CONCEDENTE** a ocorrência da inexecução do ajuste por motivo de força maior/ caso fortuito, dentro de prazo de três **(03) dias** de sua verificação, e apresentar os respectivos documentos comprovando o fato, em até cinco **(05) dias** contados do evento, sob pena de não serem considerados os motivos alegados;

**14.16.6** A **CONCEDENTE** no prazo máximo de até cinco **(05) dias úteis**, contados do recebimento dos documentos visando comprovar o motivo de força maior, deverá aceitar ou recusar os motivos alegados, oferecendo por escrito as razões de sua eventual aceitação ou recusa;

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

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO DIREITO DE PETIÇÃO

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

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO SIGILO

**16.1.** A **CONTRATADA** se obriga a manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade com relação a todas e quaisquer informações que venham a ser fornecidas pela **CONTRATANTE**, devendo ser tratadas como informações confidenciais, salvo aquelas prévia e formalmente classificadas com tratamento diferenciado pela **CONTRATANTE**.

**16.2.** A **CONTRATADA** se obriga, ainda, a não revelar, reproduzir, utilizar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, empregados e/ou prepostos faça uso das informações da **CONTRATANTE**.

## 17. CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA CLAUSULA ANTICORRUPÇÃO

**17.1.** A **CONTRATADA**, por seu representante legalmente constituído, **DECLARA**, sob as penas da lei:

**17.1.1.** Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente Contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome;

**17.1.2.** Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis;

**17.1.3.** Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou





autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção;

**17.1.4. A CONTRATADA**, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que o **CONTRATANTE** ou seu cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração;

**17.1.5.** Declara neste ato que:

(a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção;  
(b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente Contrato, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

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

## 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS ASSINATURAS

**18.1.** Conforme disposto no Art. 1º da PORTARIA Nº 600/2020/SEMA/MT, publicada em 04/09/2020, no diário oficial do Estado de Mato Grosso o presente instrumento poderá, preferencialmente, ser assinado digitalmente, por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil, observados os padrões definidos pela referida infraestrutura;

**18.2.** A sua autenticidade poderá ser atestada a qualquer tempo, seguindo os procedimentos impressos na nota de rodapé, não podendo, desta forma, as partes se oporem a sua utilização;

**18.3** Caso seja inviável a assinatura eletrônica, o documento poderá ser produzido em papel, assinado de próprio punho pela **CONTRATADA** e encaminhado, em meio físico, em duas vias a Secretaria de Estado de Meio Ambiente/SEMA/MT;

**18.4.** A **CONTRATADA** deverá assinar o contrato, no **prazo de 10 (dez) dias úteis**, contados do envio do documento por correio eletrônico.

## 19. CLAUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS





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

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

**19.2.** Havendo risco para a segurança dos usuários, a **CONCEDENTE** poderá exigir a imediata paralisação das atividades da **CONCESSIONÁRIA** bem como a completa desocupação da área cedida.

**19.3.** A **CONCESSIONÁRIA** é responsável civil e criminalmente por qualquer sinistro que porventura venha a ocorrer nas dependências da área objeto deste instrumento.

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

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

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

**19.5.** Não será permitido subcontratar, ceder ou transferir no total ou parcial a execução do serviço;

**19.6.** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade com relação a todas e quaisquer informações que venham a ser fornecidas pela **CONCEDENTE**, devendo ser tratadas como informações confidenciais, salvo aquelas prévia e formalmente classificadas com tratamento diferenciado pela **CONCEDENTE**;

**19.7.** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga ainda, a não revelar, reproduzir, utilizar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como não permitir que nenhum de seus diretores, empregados e/ou prepostos faça uso das informações da **CONCEDENTE**;

## 20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS

**20.1.** Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão decididos pelo **CONCEDENTE**, segundo as disposições contidas na Lei federal 8.666/93, na Lei nº. 10.520/2002 e demais normas federais e estaduais, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na lei nº. 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

## 21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO





Governo do Estado de Mato Grosso  
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE



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

E, por se acharem justas e **CONCESSIONÁRIAS**, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá - MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de  
2022.

**Alex Sandro Antônio Marega**  
Secretário Adjunto Executivo de Meio Ambiente  
SEMA/MT

Representante da **CONCESSIONÁRIA**

**TESTEMUNHAS:**

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

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





### ANEXO I - DA MINUTA DE CONTRATO

#### PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
ÓLEOS	Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
AZEITES	De boa qualidade (puro, extravirgem), sem qualquer mistura com outros óleos.
PÃES	Servidos sempre frescos. Os de forma e de hambúrguer (tamanho normal) poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Tipos: minas, prato, mussarela, ricota, minas frescal e parmesão (este último, para massas). De boa qualidade, embalados a vácuo, com rótulo e destinados para o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
PRESUNTOS	Os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão conter carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
LEITE	O leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagens tetra pak), tipo B, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor.
IOGURTES	Os iogurtes deverão ser servidos em embalagem original, individual e descartável, observando-se, para o consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.





CAFÉ	De primeira qualidade e embalado a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos e não consumido não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.
SUCOS	Elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade. Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas). Deverá haver variação constante de sabores.
REFRIGERANTES	Tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, coca, etc., nas opções comum e zero. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
CARNES BOVINA E SUÍNA	De primeira qualidade, tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
AVES	Tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
PEIXES	Em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
LINGUIÇAS	Embaladas a vácuo e do tipo "pura", isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
SORVETES	Servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser do tipo massa ou picolé (tipo industrializado).
BOMBONS	De boa qualidade, em embalagens originais, sem quebras.
SALGADOS E DOCES	De procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.
ADOÇANTES	Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.
MOLHOS	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens de vidro (original do produto).
ITENS NÃO MENCIONADOS	Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam





	atender o presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste Anexo.
--	---

**ANEXO II - DA MINUTA DE CONTRATO  
CARDÁPIO MÍNIMO DA LANCHONETE**

ITEM	QUANT. OPÇÕES	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
BEBIDAS	1	Iogurte (pote individual)
	3	Suco de fruta (300 ml)
	2	Água mineral – com ou sem gás (garrafa de 500 ml)
	1	Bebida à base de soja (embalagem individual de 200 ml)
	4	Café – com ou sem açúcar, com leite ou puro (xícara)
	1	Achocolatado (embalagem individual de 200 ml)
	5	Refrigerante (lata de 350 ml), pelo menos um do tipo zero.
	SANDUÍCHES	1
1		Misto quente (ex: com queijo mussarela, branco, presunto, peito de peru e tomate)
1		Pão francês com ovo (mexido ou frito)
1		Pão com manteiga
		Sugestão: apresentar as seguintes opções de frios: queijo branco, mussarela, presunto, peito de peru, ricota, minas.
SALGADOS (aprox. 100g)	2	Assados (sugestão: folhado, enroladinho, esfirras, pão de queijo, empada)
	2	Fritos (sugestão: pastel, coxinha, risole, quibe)
	1	Torta salgada (sugestão: frango, queijo, palmito)
FRUTAS	2	Variadas, preferencialmente da estação (em pedaço e descascadas). Evitar as repetições.





	1	Salada de frutas.
BOLO – FATIA (aprox. 100g)	1	Bolo simples (formigueiro, milho, fubá, mandioca, banana, laranja, limão, cenoura).
	1	Bolo elaborado (chocolate, prestígio, floresta negra, bolos com caldas e recheios)
DOCES	2	Bombom
	4	Balas
	2	Chicletes
	1	Doces simples (gelatina, frutas em calda, goiabada, rapadura)
	2	Doces elaborados (tortas, pudins, pavês)

### ANEXO III - DA MINUTA DE CONTRATO PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1) Você é usuário do restaurante ou da lanchonete da SEMA?

- Sim  
 Não

2) Com que frequência você utiliza os serviços do restaurante?

- Menos de uma vez por semana  
 De uma a duas vezes por semana  
 De três a cinco vezes por semana

3) Com que frequência você utiliza os serviços da lanchonete?

- Menos de uma vez por semana  
 De uma a duas vezes por semana  
 De três a cinco vezes por semana  
 Mais de cinco vezes por semana

4) Julgue os seguintes aspectos do serviço de acordo com a sua satisfação. Dê a nota correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito  
2 – Insatisfeito  
3 – Neutro  
4 – Satisfeito  
5 – Muito satisfeito

		ITEM AVALIADO	NOTA
4.1	RESTAURANTE	Apresentação dos alimentos	
4.2		Sabor dos alimentos	
4.3		Variedade dos alimentos	
4.4		Tempero das preparações	
4.5		Quantidade de sal	
4.6		Quantidade de gordura	
4.7		Disponibilidade de azeite, sal, vinagre;	



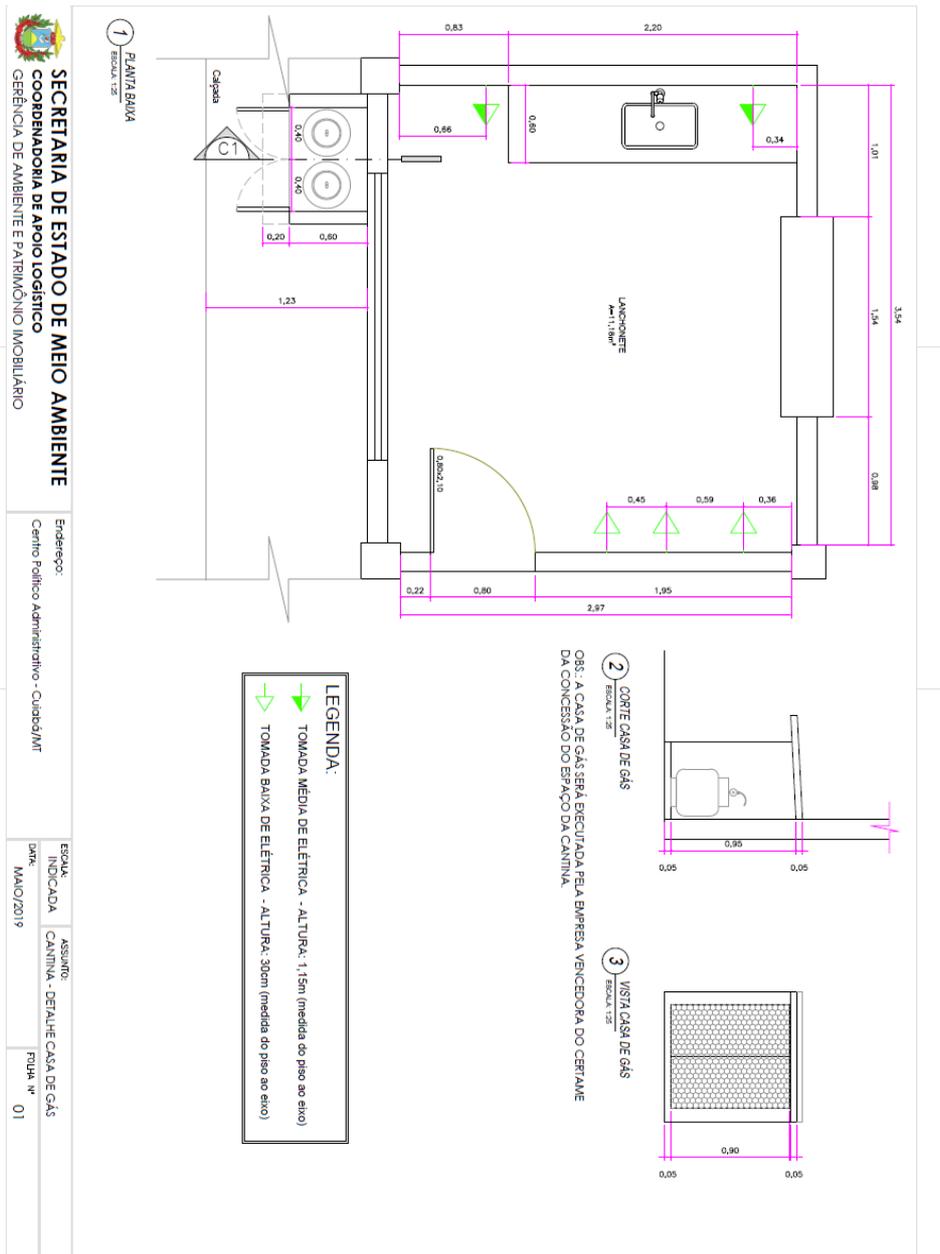


4.8		Espera para se servir	
4.9		Espera na fila de pagamento	
4.10		Identificação das preparações	
4.11		Reposição de preparações e utensílios	
4.12	LANCHONET E	Recolhimento de bandejas	
4.13		Variedade dos salgados e sanduíches	
4.14		Variedade dos doces, bolos e tortas	
4.15		Variedade dos sucos	
4.16	GERAL	Organização	
4.17		Higiene em geral	
4.18		Eficiência dos funcionários	
4.19		Cordialidade dos funcionários	
4.20		Apresentação dos funcionários	

5) Sugestões, críticas e elogios:

**ANEXO - IV DA MINUTA DE CONTRATO  
PLANTA BAIXA-CANTINA E CASA DE GÁS**





ANEXO V - DA MINUTA DE CONTRATO





Assunto: Memorial Descritivo do Espaço a ser concedido

O espaço físico deste processo licitatório consiste numa área de 11,30 m<sup>2</sup>, localizada na edificação conhecida como “Espaço Conviver” da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

Considerando o que o correlato espaço encontra-se ainda em construção, serão abordadas aqui as questões previstas em projeto:

- Dimensões internas de 3,60 x 3,05 metros;
- Previsão de bancada para preparo de alimentos;
- Previsão de bancada de higienização de alimentos e apoio;
- Previsão de bancada tipo passa-prato para atendimento;
- Acesso por porta lateral, próximo a um dos acessos principais da edificação;
- Conterá com janela para iluminação natural;
- Previsão de fogão à gás de 6 bocas;
- Previsão de geladeira;
- Pia em Inox, instalada na bancada de higienização com torneira;
- Rede Elétrica contando com luminárias e tomadas;
- Rede Hidrossanitária contando com recebimento de água potável e encaminhamento de esgoto.

Quanto aos acabamentos previstos teremos piso cerâmico em toda sua extensão, paredes com revestimento cerâmico e forro de gesso com pintura acrílica. A área de circulação em frente ao espaço destinado para lanchonete poderá ser utilizada para colocação de mesas e cadeiras, respeitando a quantidade máxima de 03 mesas, com 04 cadeiras cada, para que não atrapalhem a circulação do local.





**ANEXO IX- FIXAÇÃO DOS PREÇOS ESTIMADOS**

Mapa Comparativo de Média Preço 001

PROCESSO: SEMA-PRO-2022/12578 - SEMA				CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO: GLOBAL				
Órgão: SEMA				Geração do Mapa: TODOS				
<b>Tipo de Julgamento: Menor Preço</b>								
Item	Qtd	Un.	Código	Descrição	Fornecedor	Origem	Valor Unit.	Valor Total
<b>Único</b>								
1	12,00	MIN	1106161	CONCESSAO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES (CANTINA/LANCHONETE), NA SEDE DA SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE DE MATO GROSSO, LOCALIZADA NA RUA C ESQUINA COM RUA F. SIN -	ESTADO DE MATO GROSSO	Pesquisa de Preço - Processo	626,48	
RESULTADO							626,48	7.517,76
TOTAL							626,48	7.517,76
TOTAL GERAL							626,48	7.517,76
Elaborado por: acqueiroz							Data: 19/09/2022 11:11	

Resultado do Item

Item	Tipo	Código	Valor de referência unitário	Valor de referência total
1	Único	1106161	626,48	7.517,76

Resultado Geral

Valor total de referência unitário:	626,48
Valor total de referência Total:	7.517,76

Observação:

