



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA



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 (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 Mensal Mínimo (Total (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

- 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.

**DOS SERVIÇOS**

- 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;

gpweb.sema.mt.gc

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A

SIGA



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

- 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:**

Nome	Descrição	Un.	Valor Unit.	Unit. Atual	Qty.	Qty. 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	mensal	R\$ 0,00	R\$ 626,48	12,00	-			R\$ 7.517,76
<b>Total</b>									<b>R\$ 7.517,76</b>

**8. Justificativa da Aquisição:**

**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.

**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.

**10. Público Alvo:**

Servidores, comissionados, contratos temporários, terceirizados, estagiários e demais usuários da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

**11. Requisitos para apresentação da proposta:**

**11.1. Necessita de vistoria?**

Sim

**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.

- 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.

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A





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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

**DO AGENDAMENTO DA VISTORIA**

- A empresa deverá realizar a vistoria em até 5 (cinco) dias anterior a 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**

- 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.

- 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:

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

- Efetuar as devidas conferências;

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

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

- As fiscalizações serão realizadas mensalmente, sem agendamento prévio.

- O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Coordenadoria de Gestão de Pessoas e pela GAPI, por meio do fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

**13. Vigência do contrato:**

12 meses.

**14. Forma de pagamento:**

Mensal.

**15. Obrigações Específicas do objeto:**

**15.1. Da Contratante:**

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.

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

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

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

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.

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

7- Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços.

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;

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A

SIGA



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

**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 DE 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.

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A

SIGA



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

- 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 desinfetização 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.

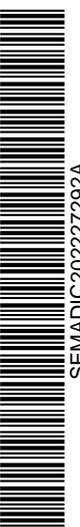
#### PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS

- 59- A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os produtos com preços compatíveis aos praticados pelo mercado local.

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>





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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

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 embarço 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 aqueles qualquer vínculo empregatício.

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 preparadas 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 vendidos.

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 à 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,

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CÁSSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>





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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

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 à CONCEDENTE.

**16. Das Sanções Administrativas do objeto:**

1- O descumprimento injustificado das obrigações assumidas no contrato sujeita a CONCESSIONÁRIA à 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 crédito 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 ÀS 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.

gpweb.sema.mt.gov



Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A

SIGA



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

**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
- Anexo E: Planta de Localização e Planta baixa da lanchonete
- Anexo F: Memorial descritivo do espaço físico
- Anexo II
- Anexo III

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:

Os serviços deverão ser iniciados em até **30 dias corridos**, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo fornecedor.

Leia-se:

Cuiabá-MT, 25 de julho de 2022

<p>LETICIA BATISTA DE SOUZA Responsável pela Elaboração do T.R. 21/07/2022</p> <p>Aprovado</p>		<p>Fernando Lauro de Gois Responsável pela Especificação Técnica 21/07/2022</p> <p>Aprova</p>	
<p>Rodrigo Lima Responsável pela Especificação Técnica 21/07/2022</p> <p>Aprova</p>		<p>Viviann Maciel da Silva Alves Gerente da Unidade 21/07/2022</p> <p>Aprovado</p>	
<p>Rita de Cassia de Souza Coordenador/Superintendente da Unidade 21/07/2022</p> <p>Aprova</p>		<p>Fatima Aparecida de Carvalho Coordenadoria de Orçamento 22/07/2022</p> <p>Não existe Saldo Orçamentário Considerando que o presente Termo, não irá gerar uma despesa e sim uma receita, a Coordenadoria de Orçamento estará assinando.</p>	

gpweb.sema.mt.gov

Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SIGA



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



25/07/2022 11:19

GPWEB SEMA

Ilza Ferreira da Paz  
Coordenadora Financeira  
22/07/2022

Inexistência de Saldo Financeiro  
Trata-se de Concessão de espaço para  
lancheonete.



Valdinei Valerio da Silva  
Ordenador de Despesa  
22/07/2022

Autorizo realizar os procedimentos legais para a  
aquisição de bens e/ou contratação dos serviços  
constantes neste TR.



gpweb.sema.mt.gov



Assinado com senha por LETICIA BATISTA DE SOUZA - Termo de Cooperação / GQVT - 25/07/2022 às 11:29:56, VIVIANN MACIEL DA SILVA ALVES - GERENTE / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:18, FERNANDO LAURO DE GOIS - ANALISTA ADMINISTRATIVO L 10052 / GQVT - 25/07/2022 às 11:30:45, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - COORDENADOR / COR - 25/07/2022 às 11:42:44, RITA DE CASSIA DE SOUZA - COORDENADOR / CGP - 25/07/2022 às 13:45:16, RODRIGO KASSIO BARROS LIMA - ASSESSOR TECNICO III / GQVT - 25/07/2022 às 14:35:57, ILZA FERREIRA DA PAZ - COORDENADOR / CFIN - 25/07/2022 às 16:46:02 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - SECRETARIO ADJUNTO / GSAAS - 26/07/2022 às 07:27:12.

Documento Nº: 3306597-9581 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3306597-9581>



SEMADIC202227292A

SIGA