

SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 020/2020/SEMA/MT LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP

PROCESSO Nº 73213/2020/SEMA

PREGÃO ELETRÔNICO № 020/2020/SEMA TIPO MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE DATA: 14/10/2020- HORÁRIO: 14:00

**LOCAL:** Será pelo Sistema SIAG, para ter acesso ao sistema eletrônico SIAG, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao site www.gestao.mt.gov.br, após clicar no link "Superintendência de Aquisições Governamentais", clicar "Fornecedores Acesso ao Sistema", clicar na aba "Fornecedor" após clicar no link "cadastro".

**OBJETO**: Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m² na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, visando a instalação de lanchonete destinados ao fornecimento e comercialização de alimentação aos servidores e usuários da Secretaria, **localizada na Rua C esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo**, devendo ser observadas as especificações e quantidades, discriminadas no Anexo I – Formulário de Proposta o Padrão de Proposta, que faz parte integrante deste Edital.

UNIDADE DEMANDANTE: GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO-GQVT

INDICE
1. PREÂMBULO
2. DO OBJETO
3. DOS PROCEDIMENTOS INICIAIS
4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO4
5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL
6. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
7. DO CREDENCIAMENTO
8. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS
9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
10. DO ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTOS POR EMAIL
11. DA HABILITAÇÃO
12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
21
13. DOS RECURSOS
14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO23
15. DO CONTRATO
16. DO PAGAMENTO PELO USO DAS DEPENDÊNCIAS
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
20. DA JUSTIFICATIVA LOTE ÚNICO



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

ANEXO I DO EDITAL - FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA
ANEXO II DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO43
ANEXO III MODELO DE REQUERIMENTO DE BENEFÍCIO DE ME E EPP44
ANEXO IV DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO V DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE VISTORIA
ANEXO VI DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA
ANEXO VII DO EDITAL - MINUTA DE CONTRATO78
ANEXO VIII- MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

# 1. PREÂMBULO

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 nº. 214, de 23 de junho de 2005, e competências atribuídas na Lei Complementar nº 612, de 28 de janeiro de 2019, neste ato representado por seu ORDENADOR DE DESPESAS, designado pela Portaria nº 250, publicada no D.O.E. do dia 19 de abril de 2016, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, em conformidade com as Leis Federais n.º 10.520/02 e n.º 8.666/93, c/c a Lei Estadual nº 7.696/02 e com os Decretos Estaduais n.º 840/2017.

A SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE – SEMA por meio de utilização de recursos de tecnologia de informação torna público para conhecimento dos interessados que o recebimento das propostas será a partir do dia 30 de setembro de 2020 até às 13h30min de 14 de outubro de 2020. A abertura das propostas será realizada às 14hs 00min do dia 14 de outubro de 2020 tendo como referência o horário de Cuiabá-MT. A licitação será regida pelas Leis nº 10.520/2002, 8.666/93, 123/2006 e pelo Decreto nº 840/2017 e legislação pertinente.

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, denominado Pregoeiro 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 – www.gestao.mt.gov.br/portaldeaquisicoes.

#### 2. DO OBJETO

2.1 A presente licitação tem por objeto a Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m² na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, visando a instalação de lanchonete



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

destinados ao fornecimento e comercialização de alimentação aos servidores e usuários da Secretaria, localizada na Rua C esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo, devendo ser observadas as especificações, 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, a página do SIAG http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/, onde se encontra o link para o "Acesso Identificado".
- 3.2. As empresas que desejarem participar do PREGÃO ELETRÔNICO deverão obrigatoriamente CADASTRAR-SE gratuitamente na plataforma eletrônica: http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/ no campo FORNECEDOR, momento em que o representante da empresa deverá escolher login e senha, pessoal e intransferível. Obs.: Esse cadastro não substitui os documentos de habilitação solicitados no item 11 deste edital.
- 3.2.1. Após o cadastramento, o representante da empresa deverá credenciar-se e preencher no Sistema de Aquisições governamentais SIAG sua proposta de preços.
- 3.2.2. 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.
- 3.3. Até a data e horário previstos no preâmbulo os interessados poderão se cadastrar, credenciar, preencher sua proposta de preços e/ou substituir propostas comerciais no sistema eletrônico, após esse prazo as propostas não poderão ser alteradas ou retiradas pelos participantes.
- 3.4. O credenciado pela empresa deverá dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, no site: www.gestao.mt.gov.br.
- 3.5. Para ter acesso ao sistema eletrônico SIAG, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao site www.gestao.mt.gov.br, após clicar no link "Superintendência de Aquisições Governamentais", clicar "Fornecedores Acesso ao Sistema", clicar na aba "Fornecedor" após clicar no link "cadastro". Em caso de dúvidas ligar para o "Help Desk" Fone: (65) 3613-3606.
- 3.6. A participação de licitantes em pregões eletrônicos estará vinculada à análise e aprovação do cadastro, tendo como requisito a validade de todas as certidões exigidas para o cadastramento.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 3.7. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, administrado pela Superintendência de Aquisições Governamentais, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado, do responsável legal da empresa ou por iniciativa do Cadastro Geral de Fornecedores/MT, devidamente justificado e nas hipóteses previstas no Decreto Estadual n. 840/2017.
- 3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da presente licitação, servidor de qualquer órgão ou entidade vinculado ao órgão promotor da licitação, bem como a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.
- 3.9. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico no site www.gestao.mt.gov.br, no link "Portal de Aquisições no menu Fornecedores "Área do Licitante", mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente inclusão de sua proposta de preços e demais documentos solicitados na proposta de preços, até 30 (trinta) minutos antes do horário estabelecido para o início da sessão. Em caso de dúvidas acesse o site www.gestao.mt.gov.br e no menu "Aquisições" clique em download de manuais acessar manual Pregão Eletrônico.

# 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. A presente Licitação, em observância ao disposto na Lei Complementar nº 147/2014, destina-se **exclusivamente** à participação de **MICROEMPRESAS**, **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, qualificadas como tais nos termos do art. 3°, da Lei Complementar n° 123/06, em cumprimento ao disposto no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123 de 2006.
- 4.2.1. A participação pela licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, mas se declara como tal, 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.
- 4.3. A participação das microempresas e empresas de pequeno porte obedecerá às normas dispostas nos arts. 42, 43 caput e § 1º, 44, §2º e 45, § 3º da Lei Complementar 123/06, e que cumpram as exigências do Edital e seus Anexos, no ato da abertura da sessão.
- 4.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.
- 4.5. Não poderão participar direta ou indiretamente da licitação:
- I Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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 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;
- VI Que não se enquadrem como ME ou EPP, nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 incluindo as alterações da Lei Complementar 147/2014, ou que, nessa condição, estejam inclusas em alguma das hipóteses excludentes do parágrafo 4º da mencionada Lei Complementar;
- 4.6. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.
- 4.7. 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.
- 4.8. 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.
- 4.9. Conforme instituído pelos artigos 47 e 48 da Lei Complementar 147/14, fica concedido e assegurado o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte com exclusividade e reserva de cota do objeto, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006 e ao disposto na Lei Complementar 147/2014.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

4.10. Para a participação do (s) lote (s) de Cota Reservada, a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP deverá assinalar, em campo próprio do Sistema, no momento do credenciamento, a condição para o exercício do benefício à referida cota.

# 5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 5.1. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital ou impugnação deverá ser encaminhado por escrito, mediante endereço eletrônico (licitacao1@sema.mt.gov.br) ou protocolado na Secretaria de Estado de Meio Ambiente.
- 5.1.1. As petições devem ser redigidas de maneira clara, objetiva e devidamente instruídas com assinatura, endereço, razão social, nº do processo, nº do pregão e telefone para contato.
- 5.2 Decairá do 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, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entendam viciarem o mesmo, cabendo ao Pregoeiro decidir até o dia anterior à data de abertura da sessão de licitação, nos termos do art. 25 do Decreto Estadual nº 840/2017.
- 5.3 Acolhida à petição de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, devendo-se cumprir o devido prazo legal.
- 5.4. Na 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. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS**

- 6.1 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejarem obter os benefícios da Lei Complementar Federal n° 123/2006, deverão solicitar o tratamento diferenciado declarando no Ato do Credenciamento, e no momento da Habilitação comprovar a situação.
- 6.1.1 A não apresentação dos documentos mencionados no item 6.1 configurará renúncia aos benefícios da citada legislação.
- 6.2 Após a fase de lances se configurará "empate ficto" quando houver proposta de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade coo perativa que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à menor proposta de uma empresa comum.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 6.3 A microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital, passará a ser a vencedora.
- 6.4 O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.4.1. Havendo outras licitantes que se enquadram na condição prevista no item 6.2, estas serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 6.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no item 6.3, o procedimento licitatório prosseguirá com os demais licitantes.
- 6.6. Para a regularização referente à restrição em documentos de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 6.7 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

## 7. DO CREDENCIAMENTO

- 7.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico no site http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/, sendo acessado pelo link "FORNECEDOR" => Acesso ao sistema", localizado no menu lateral esquerdo do portal, mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do representante credenciado, informando o nome do credenciado, atribuindo-lhe poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema eletrônico.
- 7.1.1. Caso a licitante ainda não possua login e senha, poderá providenciar o cadastro acessando o menu superior do Sistema de Aquisições "FORNECEDORES" => Informações e Serviços aos Fornecedores => Cadastro. Os procedimentos para o cadastro estão disponibilizados para download através do arquivo denominado "COMO CRIAR LOGIN E SENHA".
- 7.1.1.1. As licitantes ou os seus representantes legais terão o prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data de realização do Pregão para estar previamente cadastradas junto ao órgão provedor.



- 7.1.2. O cadastro deverá ser realizado com a utilização CNPJ da empresa que participará do certame, não sendo permitido o uso do CPF do representante legal da licitante.
- 7.2. 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:
- d) 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.
- 7.3. O login e a senha criados pela licitante poderão ser utilizados em qualquer Pregão Eletrônico administrado por esta Superintendência de Aquisições Governamentais.
- 7.4. É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo, nos casos de representação para lotes distintos.
- 7.5. A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que desejar usufruir nesta licitação do tratamento diferenciado e favorecido, concedido pela Lei Complementar nº 123/06 em especial quanto ao seu artigo 3º, deverá declarar, no ato do seu credenciamento, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir o tratamento estabelecido nos arts. 42 a 49 daquela Lei Complementar. A não identificação no sistema acarretará preclusão consumativa de exercer o seu direito.
- 7.6. 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.
- 7.7. A solicitação de credenciamento de responsável para representar os interesses da empresa licitante junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

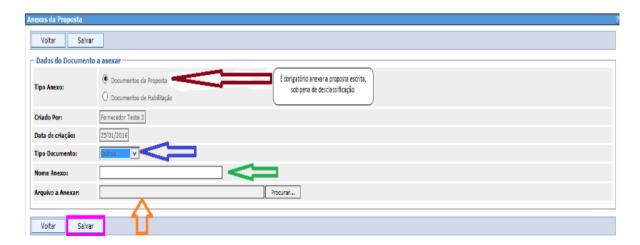


SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 7.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 7.9. Dúvidas e informações pertinentes ao cadastramento poderão ser esclarecidas pelo telefone (65) 3613-3616, dúvidas pertinentes a: login, senhas e lançamentos de propostas devem ser reportados ao suporte do SIAG pelo fone (65)3613-3606.

# 8. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

- 8.1. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, o licitante deverá PREENCHER sua proposta de preços no sistema com a descrição do objeto ofertado e o preço, apresentando o valor global até a data e hora, descritos no preâmbulo deste Edital, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
- 8.1.1. Após salvar a Proposta Eletrônica de Preços, o Licitante deverá clicar em "ANEXO DA PROPOSTA" para fins de <u>anexar e enviar</u> a PROPOSTA DE PREÇO DE FORMA <u>ESCRITA</u>, conforme o Formulário Padrão de Proposta (Anexo I), redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, sem emendas, sem rasuras ou entrelinhas, devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais pelo representante legal da licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.
- 8.1.1.1 A inclusão dos documentos solicitados na proposta de preços, devem ser anexados ao sistema até 30 (trinta) minutos antes do horário estabelecido para o início da sessão. Em caso de dúvidas acesse o site www.gestao.mt.gov.br e no menu "Aquisições" clique em download de manuais acessar manual Pregão Eletrônico.



- 8.1.2 O pregão eletrônico será conduzido pelo órgão ou entidade promotor da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado de Gestão SEPLAG/MT.
- 8.2 Na Proposta serão consignados:



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- a) Identificação da proponente, endereço completo (rua, número, bairro, cidade, estado), números de telefone, fax, e-mail, Banco, Agência, Conta Corrente, CNPJ e Inscrição Estadual ou Municipal, ou no caso de pessoa física, CPF, e menção do número do Edital, nome do Órgão e número para o Lote;
- b) Todas as despesas com transportes, instalação, impostos, taxas ou quaisquer outros encargos, inclusive carga e descarga dos materiais/serviços;
- c) Valor total do lote também deverá estar expresso por extenso;
- d) Conter uma única cotação, com preço unitário e total em moeda corrente nacional, sendo o total expresso em algarismos e, também, por extenso, sem previsão inflacionária;
- e) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e entre os valores expressos em algarismo e por extenso, será considerado este último;
- f) Especificação com detalhamento claro e preciso para cada item, indicando todos os elementos que identifiquem perfeitamente o PRODUTO; inclusive sua marca e modelo;
- g) Prazo mínimo de validade da proposta 90 (noventa) dias, a contar da data da realização do certame, podendo ser prorrogado por igual período;
- h) Oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;
- 8.3 A proponente deverá apresentar proposta da totalidade do lote.
- 8.4. Para efeito de julgamento das propostas, nenhuma oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus anexos serão considerados.
- 8.5. 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.
- 8.6 O Pregoeiro poderá, no interesse da SEMA/MT, relevar excesso de formalismo nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.
- 8.7. Até a data e hora estipulada no preâmbulo deste Edital, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

# 8.8 DA VISTORIA



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 8.8.1. 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.
- 8.8.2. A não realização de vistoria prévia não implicará na desclassificação da empresa licitante. Devendo o licitante apresentar DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA JUNTO COM A PROPOSTA DE PREÇOS **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**.
- 8.8.3. A empresa licitante que optar por vistoriar o local de execução do serviço, terá desde a publicação do edital até 02 dias antes da data agendada para a licitação, para realizar a vistoria.
- 8.8.4. Agendar a vistoria na Gerência de Qualidade de Vida, de segunda a sexta-feira, no horário das 07:30 às 13:00, pelo telefone (65) 3613-7332.
- 8.9. O licitante responsabilizar-se-á inteiramente por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes as propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 8.9.1 O licitante deverá 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.
- 8.10. Os licitantes convocados pelo Sr. (a) Pregoeiro (a) deverão enviar a Proposta de Preços atualizada e os documentos em original ou cópia autenticada.
- 8.11 A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 8.12 Todas as declarações exigidas na proposta de preços deverão estar devidamente assinadas pelo responsável legal da empresa, sob pena de desclassificação do certame.

#### 9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 9.1 Como requisito para a participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.
- 9.2 A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preço recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento detalhadas, sendo acolhidas todas as propostas apresentadas.



- 9.3. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos:
- a) o licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado;
- b) não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- c) durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 9.4. Não serão aceitas cotações com valores unitários com mais de duas casas decimais. Caso ocorra, o valor deverá ser arredondado para menor.
- 9.5 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.
- 9.6. Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do valor ofertado.
- 9.7. Na hipótese de haver lances ou propostas iguais prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.
- 9.7.1. Em caso de não haver lances prevalecerá o descrito no item anterior.
- 9.8 O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.
- 9.9 Por iniciativa do (a) Pregoeiro (a), o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início do tempo aleatório (randômico) que ficará caracterizado no sistema pela palavra DOU-LHE 1, DOU-LHE 2, DOU-LHE 3 e logo em seguida a mensagem "inicio do tempo randômico", findado este tempo, estará automaticamente encerrada a recepção de lances. O tempo randômico vai de 0 (zero) até 30 (trinta) minutos, nesta fase o sistema poderá encerrar a disputa a qualquer momento desse intervalo, sem a possibilidade de intervenção do (a) Pregoeiro (a) respeitando o limite máximo.
- 9.10 O sistema informará a proposta de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances, devendo os licitantes consultarem regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.



- 9.11. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.
- 9.12 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.13 O pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo (a) pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 9.14 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de Ata divulgada no sistema eletrônico.
- 9.15. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências editalícias, o pregoeiro 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.
- 9.15.1. Na situação a que se refere este subitem, o (a) pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 9.16 A adjudicação do objeto da licitação será realizada quando houver ocorrido o atendimento das exigências fixadas no edital.
- 9.17. 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 calculálo e apresentá-lo durante o tempo aleatório.
- 9.18. No caso do (a) Pregoeiro (a) 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.
- 9.19. 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 9.19.1. 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.
- 9.20 A proposta realinhada, devidamente assinada, e a documentação relativa à exigência habilitatória deverão ser encaminhadas/postadas ao Pregoeiro em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, contado a partir da finalização da sessão.
- **8.21** A proposta realinhada e a documentação ficarão à disposição de interessados na licitação, para que no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da publicação do resultado, promovam solicitação de providência que o caso requerer.

## 10. DO ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTOS POR EMAIL

- 10.1. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação no sistema, quando houver, a licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar, para os lotes que sagrar-se vencedora, **PROPOSTA DE PREÇO E PLANILHAS REALINHADAS** ao menor lance, elaborada de acordo com as especificações do Anexo I, bem como os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** constantes na seção 11 deste Edital.
- 10.1.1. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados no prazo máximo de 03 (três) horas, contado da solicitação do (a) pregoeiro (a) através do sistema eletrônico, para o e-mail: licitacao1@sema.mt.gov.br, em arquivo (s) de até 8mb (oito megabytes), cabendo-lhe a inabilitação pelo não atendimento.
- 10.1.1.1. Caso a licitante seja vencedora de mais de um lote, os documentos de habilitação serão encaminhados somente uma vez.
- 10.1.2. O (a) pregoeiro (a) abrirá o e-mail contendo os documentos de habilitação, encaminhado pela licitante classificada em primeiro lugar após o prazo constante no item 10.1.1 e os disponibilizará no Sistema de Informações para Aquisições SIAG, na área pública, junto ao Edital, para análise e apreciação das demais licitantes.
- 10.1.3. O (a) pregoeiro (a) poderá habilitar mais de 01 (uma) licitante por lote, desde que devidamente classificada na etapa de lances, mantendo a ordem classificatória do menor lance vencedor em diante, na forma do artigo 36, do Decreto Estadual nº 840 de 10 de fevereiro de 2.017.
- 10.1.3.1. Será julgada inabilitada a licitante classificada que não atender à convocação em sessão para envio dos documentos de habilitação.
- 10.4. O (a) pregoeiro (a) examinará a proposta ajustada ao menor lance, quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para licitação.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 10.5. Se os documentos não atenderem às exigências habilitatórias, o (a) pregoeiro (a) examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às exigências deste Edital.
- 10.6. Após a negociação, havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o (a) pregoeiro (a) irá avaliar as condições de habilitação da licitante, de acordo com os documentos enviados por e-mail, ficando condicionada a habilitação definitiva da licitante à apresentação dos documentos originais que deverão ser enviados/postados via correios ou entregues pessoalmente na Gerência de Processos de Aquisições- Secretaria de Estado de Meio Ambiente-Cuiabá-MT.
- 10.7. Todas as declarações exigidas na proposta de preços deverão estar devidamente assinadas pelo responsável legal da empresa, ou por seu representante legal, desde que detenha tais poderes expressos em instrumento de mandato, sob pena de desclassificação do certame.

# 11. DA HABILITAÇÃO

- 11.1. 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.
- 11.2. Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados no prazo constante no item 10.1.1, são os seguintes:

# 11.2.1 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- b) Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, ser a participante sucursal, filial ou agência;
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- e) 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 ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- f) No caso de micro empresa ou empresa de pequeno porte ato constitutivo da empresa, devidamente registrado e cédula de identidade e CPF do responsável pela empresa.
- g) 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;
- h) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 11.2.2 DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica CNPJ, podendo ser retiradas no site: <a href="https://www.receita.fazenda.gov.br">www.receita.fazenda.gov.br</a>;
- b) Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União e Previdenciária, a mesma poderá ser retirada no site: <a href="www.receita.fazenda.gov.br">www.receita.fazenda.gov.br</a>;
- c) Certidão Negativa de Débito Fiscal Estadual (CND) específica para participar de licitações, onde a mesma poderá ser retirada no site: <a href="www.sefaz.mt.gov.br">www.sefaz.mt.gov.br</a>, 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;
- d) Certidão Negativa de Débito de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário;
- d.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.
- e) Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela Prefeitura do respectivo domicílio tributário;
- f) Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal, podendo ser retirada no site: <a href="https://www.caixa.gov.br">www.caixa.gov.br</a>;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho, provando a



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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;

# 11.2.3 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) 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, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DISPONIBILIDADE INTERNA IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas FGV ou de outro indicador que o venha substituir;
- a.1) Sociedade criada no exercício em curso ou com menos de um ano de abertura:
- a.1.1) Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio dos licitantes;
- a.1.2) O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados pelos administradores das empresas constante do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado.
- a.2) Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital ECD, consoante disposições contidas no Decreto nº 6.022/2007, regulamentado por meio da IN nº 787/2007 da RFB e disciplinado pela IN nº 109/2008 do DNRC, apresentarão documentos extraído do Sistema Público de Escrituração Digital Sped ou por meio do site da Junta Comercial do Estado da sede da licitante, na seguinte forma:
- I Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido por meio do Sistema Público de Escrituração Digital Sped;
- II Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital Sped;
- III Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital Sped;
- IV Requerimento de Autenticação de Livro Digital.
- V Termo de Autenticação da Junta Comercial.
- b) Certidão Negativa de Falência e/ou recuperação judicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou execução patrimonial, expedida pelo domicílio da



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

pessoa física, que tenha sido expedida até **60 (sessenta)** dias anteriores à data de abertura da licitação;

# 11.2.4 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) 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.
- 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.
- b) 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.
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá informar o responsável técnico, acompanhada do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto a SEMA.
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concorrência.
- e) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atende à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições.
- f) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# 11.2.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- a) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei nº. 8.666/93 (Anexo II).
- b) Declaração que não possui em seu quadro de empregados menores de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição Federal (conforme modelo Anexo II).
- c) Declaração da própria empresa de que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão (conforme modelo Anexo II);
- d) No caso de microempresa, empresa de pequeno porte que, nos termos da LC nº. 123/2006 e suas alterações, possuir alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta poderá ser mencionada, como ressalva na supracitada declaração, sendo que será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização referente a restrição em documentos de *regularidade fiscal*.
- e) Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte emitida pela Junta Comercial (anexo III);
- f) Quando optante pelo SIMPLES NACIONAL a Licitante deverá apresentar Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal;
- g) 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 LC 123/2006.
- h) 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) caso não tenha agendado e comparecido a vistoria;
- 11.3. Os licitantes inscritos no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso poderão apresentar o respectivo Certificado de Inscrição e a Certidão de índices de qualificação econômico-financeira, em plena validade e devidamente atualizados, em substituição aos documentos relativos à habilitação jurídica (item 11.2.1), regularidade fiscal e trabalhista (item 11.2.2) e qualificação econômico-financeira (item 11.2.3).
- **11.4**. 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.
- **11.5**. Os documentos de HABILITAÇÃO apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.
- **11.5.1**. Excetuam-se do prazo acima mencionado, os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade ou responsabilidade técnica.
- **11.6**. Não serão aceitos protocolos de entrega, solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- **11.7** Poderá o Pregoeiro 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.
- **11.8**. Constatando por meio da diligência o não atendimento ao estabelecido, o Pregoeiro 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.
- **11.9** O pregoeiro 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.
- **11.10**. Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste edital, o licitante 1º classificado será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.
- **11.11** O licitante vencedor deverá apresentar ou encaminhar a proposta realinhada, devidamente assinada, e a documentação original relativa à exigência habilitatória ao Pregoeiro em prazo não superior a 02 (dois) dia úteis, contado a partir da finalização da sessão.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **11.11.1** O licitante vencedor deverá, quando da apresentação da proposta realinhada e dos documentos originais de habilitação:
- 11.1.1.2 Apresentar o Alvará de localização e funcionamento, alvará sanitário, com o código CNAE 5620-1/01 emitido pelo Poder Executivo Municipal da sede do domicílio da licitante.
- **11.12** A proposta realinhada e a documentação ficarão à disposição de interessados na licitação, para que no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da publicação do resultado, promovam solicitação de providência que o caso requerer.

# 12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 12.1. A PROPOSTA DE PREÇO E PLANILHAS REALINHADAS, conjuntamente com os DOCUMENTOS ARROLADOS do edital e os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, já enviados por e-mail nos termos da seção 11 deste edital, deverão ser encaminhadas ORIGINAIS/CÓPIAS AUTENTICADAS, pela licitante vencedora, 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 840/2017, para o seguinte endereço, Secretaria de Estado de Meio Ambiente GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES- Centro Político Administrativo-Palácio Paiaguás, Rua C, CEP: 78.049-913 Cuiabá Mato Grosso.
- 12.1.1 O envelope com as cópias autenticadas dos Documentos de Habilitação deverá ter expresso, em seu exterior as seguintes informações:

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE-GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES- PREGÃO ELETRONICO №. XXX/2020/SEMA-MT LOTE № \_\_\_\_ RAZÃO SOCIAL E № DO C.N.P.J. DA LICITANTE.

- 12.2. Se a licitante não apresentar proposta atualizada e documentos de habilitação em prazo não superior a 02(dois) dias úteis, deverá o pregoeiro inabilitá-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 a respectiva licitante declarada vencedora.
- 12.2.1. 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 12.3. A Administração não se responsabilizará por envelopes/pacotes postados pelos correios, que não sejam entregues à Equipe de Pregão definida neste Edital;
- 12.3.1. Após postagem pelos correios enviar via e-mail o comprovante de postagem para comprovação de cumprimento do prazo estabelecido em Edital.
- 12.4. Será declarada vencedora a licitante que apresentar o menor preço, atender aos requisitos das propostas, e cumprir todos os requisitos de habilitação.

#### 13. DOS RECURSOS

- 13.1 O licitante poderá, ao final da sessão e no prazo de até 15 (quinze) minutos, recorrer das decisões tomadas durante a sessão da licitação, quando deverá informar resumidamente os motivos de seu inconformismo, os quais serão registrados na ata da sessão pública.
- 13.1.1 O Pregoeiro examinará a aceitabilidade do recurso na sessão, podendo:
- I Recusá-lo, se for relativo a decisões e atos anteriores à sessão ou absolutamente impertinentes;
- II Rever a decisão questionada, praticando os atos necessários;
- III aceitar o recurso, para que decida sobre o mesmo após o fim do prazo para apresentação das razões e contrarrazões recursais.
- 13.1.2 O recorrente poderá apresentar razões recursais escritas, com a fundamentação de fato e de direito que entender cabíveis, restritas ao motivo apontado na sessão, no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão.
- 13.1.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.
- 13.1.4. Imediatamente após o fim do prazo para a apresentação das razões recursais escritas, os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões escritas, também no prazo de 03 (três) dias úteis, e independente de intimação.
- 13.1.5. Havendo recurso contra a decisão do Pregoeiro acerca de determinado item ou lote, este não terá efeito suspensivo para os demais.
- 13.1.6. As petições de recurso (razões e contrarrazões) deverão ser enviadas, devidamente instruídas (assinatura, endereço, razão social, nº do processo, nº do pregão e telefone para contato), para o endereço eletrônico: <a href="licitacao1@sema.mt.gov.br">licitacao1@sema.mt.gov.br</a> e encaminhados os documentos originais à Secretaria de Estado de Meio Ambiente, sito Centro Político e Administrativo- Palácio Paiaguás, Rua C, CEP: 78.049-913 Cuiabá Mato Grosso, respeitando os prazos previstos nos itens 13.1.2 e 13.1.4 desta seção.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 13.1.7. Após postagem pelos correios, enviar via e-mail o comprovante de postagem para comprovação de cumprimento do prazo estabelecido neste Edital.
- 13.1.8. Não serão aceitas razões e contrarrazões recursais enviadas de forma não prevista no edital ou cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo ou assinada por pessoa inabilitada para representar a empresa recorrente ou recorrida.
- 13.1.9. As alegações, pedidos e provas apresentadas nas razões e contrarrazões escritas do recurso devem ser restritas aos motivos apontados na interposição do recurso, durante a sessão, assim como o Pregoeiro e a autoridade competente tem obrigação de considerar apenas o que for relacionado àquele motivo, ressalvadas as irregularidades e ilegalidades que devem ser conhecidas de ofício e podem levar à anulação dos atos praticados.
- 13.2 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.3. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.
- 13.4. Os autos do procedimento permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sede da Coordenadoria de Aquisições e Contratos da SEMA/MT.
- 13.5. Não serão aceitos recursos interpostos por meio de fac-símile e similares ou cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo ou por pessoa inabilitada para representar a empresa recorrente.

# 14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. 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 Havendo apenas uma proposta de preços por item ou lote, o pregoeiro deverá conduzir a sessão até o seu final, podendo adjudicar o objeto ou submeter à autoridade competente para a adjudicação e homologação.
- III o valor final ofertado ficar acima do valor estimado pela Administração.
- 14.2. Em havendo 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 14.3. Nas hipóteses dos incisos II e III do item 14.1, o (a) Pregoeiro (a) encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para a adjudicação e homologação do procedimento licitatório.
- 14.4. Não havendo interposição de recurso, o (a) Pregoeiro (a) encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para a homologação do procedimento licitatório.
- 14.5 A adjudicação do objeto ao licitante vencedor será feita pelo Pregoeiro, e ficará sujeita à homologação da autoridade competente.
- 14.6. 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 sessão pública do Pregão, com valores correspondentes à adjudicação, a qual substituirá a original, como parte integrante do contrato, sob pena de convocação do segundo colocado.
- 14.7. Se o licitante não apresentar proposta atualizada no prazo de 02 (dois) dias úteis, 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.
- 14.7.1. 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.

#### **15. DO CONTRATO**

- 15.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, o adjudicatário terá o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da convocação, para assinar o Termo de Contrato, conforme minuta do Anexo VII. Caso a adjudicatária seja uma empresa estrangeira, este prazo poderá ser adiado até 15 (quinze) dias.
- 15.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a CONCEDENTE 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.
- 15.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 15.3 A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato.
- 15.3.1. O Contrato poderá ser prorrogado a cada 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no art. 57, inc. II, da Lei n. 8.666/93, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:
- Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor da concessão permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE.
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação e manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 15.3.2. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, devendo a prorrogação de contrato ser promovida mediante processo formal com parecer jurídico e celebração de termo aditivo.
- 15.3.3. Não serão cedidos pela SEMA nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquina.
- 15.3.4. A SEMA não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete, da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.
- 15.3.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.
- 15.3.6. Não será permitido que o serviço da lanchonete seja interrompido, salvo motivo de força maior.
- 15.4 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.
- 15.4.1. 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.
- 15.4.2. Se o licitante vencedor se recusar a assinar o contrato, injustificadamente, será aplicada a regra estabelecida no parágrafo anterior, bem como do item 17.7 deste edital.

# 15.5 Da Execução do contrato

- 15.5.1 O contrato deverá ser executado mensalmente, 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;
- 15.5.2. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por Gestor/Fiscal de Contrato com atribuições específicas.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 15.5.3 O serviço será recusado e devolvido nas seguintes hipóteses:
- a) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade;
- b) Nota fiscal com especificação e quantidade em desacordo com o contrato;
- c) Entregues em desacordo com as especificações dos requisitos contidos no contrato.
- **15.4.** Após o recebimento provisório, caso seja constatada incorreções sanáveis, será concedido o prazo de até 30 (trinta) 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.

## 15.6 Da Entrega

## 15.6.1 A prestação dos serviços será mensal.

- 15.6.2. A ordem de fornecimento/Serviço será emitida em até 15 dias úteis, após a publicação do extrato do contrato no Diário Oficial.
- 15.6.2.1. Os serviços deverão ser iniciados em até 30 dias úteis, após o recebimento da Ordem de Serviço, pelo fornecedor.
- 15.6.3. Os serviços deverão ser entregues na Sede da Secretaria de Estado de Meio ambiente do Mato Grosso localizada na rua C, esquina com a rua F Palácio Paiaguás Centro Político Administrativo das 07:30h às 17:30h.

## 15.7 Metodologia de Acompanhamento

#### 15.7.1. Da fiscalização

- **15.7.1.1** 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.
- **15.7.1.2.** Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei nº. 8.666/93 § 1º. e 2°. do art. 67) as seguintes prerrogativas:
- **15.7.1.3.** Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;
- **15.7.1.4.** Efetuar as devidas conferências;
- **15.7.1.5.** Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da CONCESSIONÁRIA;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **15.7.1.6.** Comunicar à Administração o cometimento de falhas pela CONCESSIONÁRIA que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;
- **15.7.1.7.** As fiscalizações serão realizadas mensalmente, sem agendamento prévio.
- **15.7.1.8.** O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Coordenadoria de Gestão de Pessoas e pela Gerência de Ambiente e Patrimônio Imobiliário GAPI, por meio dos fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.
- **15.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da data que a CONCESSIONÁRIA recebeu a sua via do contrato assinada, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da concessão, conforme condições estabelecidas na minuta de contrato.
- **15.9.** Não será permitido subcontratar, ceder ou transferir no total ou parcial a entrega do objeto;
- **15.9.1.** Demais obrigações constantes na Minuta de contrato (ANEXO VII), e outras, conforme legislação vigente.

# 16. DO PAGAMENTO PELO USO DAS DEPENDÊNCIAS

**16.1.** O valor mensal referente à energia elétrica poderá ser majorado ou diminuído sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da Cessionária, bem como na hipótese de alteração na alíquota estabelecida pela Concessionária de Energia Elétrica.

Local	Finalidade	N/I <sup>2</sup>	V.E.E.	V. C. M. R\$	V. C.M. R\$
			Energia		
SEMA	Lanchonete	11,30	306,51	530,00	836,51

Legenda: VCM = VEF + VEE

Sendo:

VCM = Valor da Concessão Mensal;

VEF = Valor do Espaço Físico; e,

VEE = Valor de Energia Elétrica e Iluminação Pública.

**16.2.** O Valor do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas



- FGV. indexador oficial vier substituí-lo. ou outro aue **16.3.** Qualquer solicitação de alteração no preço do valor da concessão de uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Concedente, manifestando concordância não com solicitado. 16.4. O valor mensal será pago pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço através de Documento de Arrecadação - DAR, que deverá ser retirado na Coordenadoria de Arrecadação da Concedente. 16.5. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso. **16.6.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo Lei nº **16.7.** Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, Concedente proce derá à rescisão contratual. 16.8. A cada mês, a Concessionária deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de pagamento.
- **16.9**. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a vigilância, a limpeza, a manutenção, a dedetização, energia elétrica, telefone, internet, gás GLP etc.
- **16.10.** 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 inexequível.
- **16.11**. Além do valor estipulado no item anterior e das demais obrigações contidas neste Edital serão de responsabilidade da Cessionária os seguintes encargos/obrigações:
- 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** 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.
- **3** 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.
- **4** Iniciar as atividades em, no máximo, **30 (trinta) dias** corridos após a assinatura do contrato.
- **4.1.** O início das atividades da CONCESSIONÁRIA pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.
- **4.2.** 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.



- **4.3.** Apresentar a fiscalização, 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, emitido pelo Poder Executivo Municipal da sede do domicílio da licitante.
- **4.4.** Deverá ser apresentado pela CONCESSIONÁRIA relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da SEMA.
- **4.5.** Após a assinatura do contrato a empresa terá 15 dias para apresentar protocolo de Requerimento de Alvará Sanitário, referente ao espaço que exercerá as atividades.
- **5** Comunicar imediatamente à Administração a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.
- **6** 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.
- **7** Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela SEMA e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.
- 8 Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos produtos.
- **9** Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches.
- **10** Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela SEMA, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.
- **11 -** Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da SEMA, fazê-lo mediante autorização.
- 12 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 plásticos retornáveis ou de vidros, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel.
- **13** A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela coleta e destinação dos resíduos provenientes da atividade desenvolvida.
- **14** 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.
- **15** Fazer a manutenção de limpeza da área de concessão utilizando os produtos químicos e de higiene adequados recomendados pela ANVISA.
- **16** 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.
- 17 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 previamente à fiscalização da CONCEDENTE.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

**18.** Assumir todas as despesas, encargos e providências necessárias à legalização, ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras) e durante toda a execução do contrato, devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.

# 17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- **17.1.** Poderá ser aplicada pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA multa, sob as seguintes formas:
- **17.1.1.** Quanto ao atraso para assinatura do Contrato:
- **17.1.2.** 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;
- **17.1.3.** 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.
- **17.1.4.** 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.
- **17.2.** 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.
- **17.2.1.** As sanções impostas neste item não acarretarão prejuízo algum às demais sanções previstas na legislação, no instrumento convocatório e no Contrato.
- **17.2.2.** Nos casos de irregularidades na condução dos serviços, serão impostas penalidades à CONCESSIONÁRIA.
- **17.2.3**. Para os fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- **17.2.4.** As penalidades aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:
- a) Leve Advertência;
- 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.
- 17.3. Considera-se como irregularidades leves as seguintes:
- a) desorganização de ambientes e áreas;
- b) limpeza inadeguada 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.
- **17.4.** 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 ou de forma inadequada;
- f) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
- g) alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- **17.5.** Considera-se como irregularidades graves as seguintes:
- a) preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com a proposta apresentada;
- 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.
- **17.6.** 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.
- **17.7**. Nas situações em que a irregularidade incorrida não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização da Concedente realizar a classificação em um dos quatro tipos.
- **17.8**. 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 causados a Concedente ou terceiros.
- **17.9.** 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.
- **17.10**. Será garantido tempo hábil (estipulado pela Administração), dependendo da infração, acusação ou notificação, para que seja realizada defesa prévia por parte da CONCESSIONÁRIA.



- **17.11**. 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.
- **17.12.** 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;
- **17.13.** Caso a CONCESSIONÁRIA não proceda o depósito da multa no prazo determinado, o respectivo valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria Geral do Estado.
- **17.14.** Se a CONCESSIONÁRIA/adjudicatária se recusar a assinar o Contrato e/ou receber a Ordem de Fornecimento/serviço, injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura do mesmo, garantida prévia e ampla defesa, se sujeita além, das penalidades 17.1.2., 17.1.3 e 17.1.4.:
- a) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a concedente, por prazo de até 5 (cinco) anos, e;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a adjudicatária ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.
- **17.15**. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto adjudicado, a concedente poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à adjudicatária multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado.
- **17.16.** São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:
- 1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;
- 2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;
- 3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;
- 4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- 6. Prestação de serviço de baixa qualidade;
- 17.17. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções.
- 17.18. A licitante, adjudicatária/CONCESSIONÁRIA que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato/ordem de fornecimento/serviço, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até cinco anos e, se for o caso, será descredenciado do Cadastro Geral de Fornecedores por igual período, sem prejuízo da ação penal correspondente na forma da lei.
- **17.19.** A multa, eventualmente imposta à adjudicatária/**CONCESSIONÁRIA**, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês. Caso a adjudicatária não tenha nenhum valor a receber deste Órgão do Estado de Mato Grosso, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao Órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Estado, podendo, ainda a SEMA proceder a cobrança judicial da multa.
- **17.20.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar a SEMA.
- **17.21.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informados para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

## 18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

## 19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**19.1**. 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

**19.2** 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.

## **19.2.1** A anulação do procedimento induz a do contrato.

- **19.2.2**. 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.
- **19.3** 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, § 1° da lei n° 8.666/93.
- **19.4**. 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.
- **19.5**. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- **19.6**. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, sujeitando-se as penalidades previstas no presente edital, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).
- **19.7**. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- **19.8.** 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 **SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE SEMA/MT.**
- **19.9** 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.
- **19.10**. 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.



- **19.11**. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o de Cuiabá-MT, com exclusão de qualquer outro.
- 19.12. Qualquer pedido de esclarecimentos, em relação ao presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado Via Protocolo na SEMA, ou correios, via Sedex, ou ainda por meio do 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.
- **19.12.1**. Os esclarecimentos estarão disponíveis aos interessados no site da SEPLAG (https://aquisicoes.sad.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.
- **19.13** A homologação do resultado desta licitação não gera direito à contratação, mas mera expectativa de direito.
- **19.14**. 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.
- 19.15 Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também às minutas de contrato.
- 19.16 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.
- 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. 7 º 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. 9° da Lei 8.666/93 e inciso X, da Lei Complementar n° 04/90).
- Declaração negativa de inidoneidade e ausência de fato impeditivo para licitar com o poder público.
- c) Anexo III Modelo de requerimento de benefício de ME e EPP.
- d) Anexo IV Termo de Referência nº. 007/2020 elaborado pelo setor demandante.
- e) Anexo V Declaração de Vistoria
- f) Anexo VI Declaração Dispensa de vistoria
- g) Anexo VII- Minuta de contrato e seus anexos.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

Cuiabá – MT, 30 de setembro de 2020.

## Valdinei Valério da Silva

Ordenador de Despesa Secretário Adjunto de Administração Sistêmica SEMA/MT

## 20. DA JUSTIFICATIVA LOTE ÚNICO

20.1. Justificasse o lote único em virtude da concessão de espaço físico a uma única empresa, restando inviável técnica e economicamente o desmembramento, visto que não é prudente diversos contratos para concessão de único espaço o que descaracterizaria o objetivo principal da Concessão.



# ANEXO I DO EDITAL - FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA

Pregão n. °				
DIA//	ÀS: HOF	RAS.		
Razão Social:	CNPJ	n°:		
Endereço:				
Fone:	Fax:	E-mail:		
Agência:	Conta Correr	ite:	Banco:	

# **LOTE ÚNICO**

.==	ESPECIFICAÇÃO		VALOR
ITEM	ОВЈЕТО		UNITÁRIO
1	IOGURTE, COM POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS, RICO EM NUTRIENTES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE		
2	IOGURTE A BASE DE SOJA, SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. UNIDADE.	UN	
3	SUCO DE FRUTA — ELABORADOS COM FRUTAS FRESCAS E MADURAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. NA MISTURA OBSERVASE- 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. COPO 300 ML		
4	ÁGUA MINERAL COM GÁS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, PROTETOR NA PARTE SUPERIOR E LACRE DE SEGURANÇA, PERSONALIZADO PELO FABRICANTE, SEM AVARIAS, EMBALAGEM CONTENDO 500 ML. UNIDADE		
5	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, PROTETOR NA PARTE SUPERIOR E LACRE DE SEGURANÇA, PERSONALIZADO PELO FABRICANTE, SEM AVARIAS, EMBALAGEM CONTENDO 500 ML.	UN	
6	REFRIGERANTE A BASE DE COLA, LATA 350ML. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO		



	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE. UNIDADE.		
7	REFRIGERANTE À BASE DE LARANJA, LATA 350 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE	UN	
8	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ, LATA 350ML. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE.	UN	
9	REFRIGERANTE A BASE DE UVA, COM AROMA NATURAL, SABOR SUAVE, EMBALAGEM CONTENDO 350 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. LATA	LT	
10	REFRIGERANTE A BASE DE LIMÃO, LATA 350 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE.	UN	
11	CAFÉ, PURO, COM OU SEM AÇÚCAR, 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, XÍCARA DE 55 ML.	UN	
12	CAFÉ COM LEITE, COM OU SEM AÇÚCAR, XÍCARA DE 250 ML	UN	
13	ACHOCOLATADO LÍQUIDO COM LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, SAL, VITAMINA (C,PP, E, B6, B2, B1 E A) ESPESSANTE: GOMA GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS, CITRATO DE SÓDIO E LACITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, EMBALAGEM COM 200 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU	СХ	
	MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE. CAIXA DE 250 ML		
14	MISTO QUENTE, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA OU FRANCÊS,	UN	



	PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, DEVERÃO SER SERVIDOS		
	SEMPRE FRESCOS, RESPEITANDO-SE OS PRAZOS PRESCRITOS		
	PELO FORNECEDOR PARA CONSUMO. UNIDADE		
15	PÃO DO TIPO FRÂNCES, COM OVOS MEXIDOS OU FRITOS,	UN	
	UNIDADE.		
16	PÃO DO TIPO FRÂNCES, COM MANTEIGA OU MARGARINA,	UN	
	FEITO NA CHAPA		
17	SALGADOS, NO MÍNIMO 5 TIPOS ASSADOS, (FOLHADO,	UN	
	ENROLADINHO, ESFIRRAS, EMPADA, PÃO DE QUEIJO) DEVERÃO		
	SER SERVIDOS SEMPRE FRESCOS, QUEIJOS PRATO, MUSSARELA,		
	RICOTA, PARMESÃO, PRESUNTOS DEVERÃO TER EQUILIBRIO		
	ADEQUADO ENTRE FRAGMENTOS DE CARNE E DE GORDURA,		
	DEVERÁ CONTER CARIMBO DO SIF, COM IDENTIFICAÇÃO DO		
	PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E		
	PRAZO DE VALIDADE. OS DE TIPO HAMBÚRGUER 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. UNIDADE MÍNIMO DE 150		
18	SALGADOS, NO MÍNIMO 5 TIPOS FRITOS (PASTEL, COXINHA,	UN	
	RISOLE, QUIBE), DEVERÃO SER SERVIDOS SEMPRE FRESCOS,		
	QUEIJOS PRATO, MUSSARELA, RICOTA, PARMESÃO, PRESUNTOS		
	DEVERÃO TER EQUILIBRIO ADEQUADO ENTRE FRAGMENTOS DE		
	CARNE E DE GORDURA, DEVERÁ CONTER CARIMBO DO SIF,		
	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,		
	DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE.		
	MÍNIMO DE 150 GRAMAS		
19	TORTA SALGADA, FEITA DE MASSA DE TRIGO, RECHEADA	UN	
	(SUGESTÃO DE RECHEIO: FRANGO, QUEIJO, PALMITO).		
20	BOLO SIMPLES (FORMIGUEIRO, MILHO, FUBÁ, MANDIOCA,	UN	
	BANANA, LARANJA, LIMÃO, CENOURA) FATIA,		
	APROXIMADAMENTE 100G.		
21	BOLO COM CALDA E RECHEIO (CHOCOLATE, PRESTÍGIO,	UN	
	FLORESTA NEGRA), FATIA, APROXIMADAMENTE 100G.		
22	PUDIM DE LEITE CONDENSADO, 100G	UN	
23	MOUSSE DE MARACUJÁ, ELABORADO COM SUCO DE	UN	
	MARACUJÁ NATURAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM		
	PLÁSTICA, COM PRAZO DE VALIDADE PARA CONSUMO, 250 ML		
24	SALADA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS E MADURAS DE	UN	
	PRIMEIRA QUALIDADE, NA MISTURA PODERÁ COLOCAR OS		
	ADICIONAIS DE GRANOLA E LEITE CONDENSADO.		
25	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO,	UN	
	ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR		



	COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02 (DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 700G	
26	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02 (DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 500G	
27	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02 (DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 1KG	
28	SANDUÍCHES NATURAIS GELADO, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA INTEGRAL COM PATÊ (SUGESTÕES: ATUM, FRANGO RICOTA) ALFACE, TOMATE E CENOURA, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM FILME PVC OU PAPEL ALUMÍNIO. UNIDADE.	
	VALOR TOTAL	

# SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO DA MARMITA

ITEM	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO
Saladas – pelo menos 2	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-
(dois)tipos	flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.
Pratos principais proteicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc.
Massas/risotos	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque, entre
	outros.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto, carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa, tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha, tubérculos e frituras).

# COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES MARMITEX

MARMITEX TIPO PEQUENA: A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O PESO TOTAL MÍNIMO DE 500 GR. (QUINHENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (200 GR), FEIJÃO (50 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (100 GR), LEGUMES (100 GR) 5- COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

MARMITEX TIPO MÉDIA - PESO MÍNIMO DE 700 GR. (SETECENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (250 GR), FEIJÃO (150 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (150 GR), LEGUMES (100 GR) 6-

MARMITEX TIPO GRANDE: A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 1.000g (mil gramas): A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O TOTAL MÍNIMO DE 1.000 GR. (MIL GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (330 GR), FEIJÃO (250 GR), FAROFA (100 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (200 GR), LEGUMES (120 GR).

#### PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias e assepsia nos alimentos in natura.

### **CARTA PROPOSTA DA LICITANTE**

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO PREGÃO ELETRÔNICO № 000/2020/SEMA-MT

OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA COM FINALIDADE DE INSTALAÇÃO DE LANCHONETE NO ESPAÇO CONVIVER.

(nome da empresa), CNPJ-MF n.º, sediada(endereço completo), tendo
examinado o Edital, vem apresentar a proposta para concessão de uso do espaço Público, no
valor mensal de XXXX (Reais)().
Outrossim, declara que:

a) Cumpriremos todas as exigências, obrigações relativas à instalação constantes no CONTRATO e sem nenhum ônus a Secretaria de Estado de Meio Ambiente.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- b) Arcaremos com os ônus decorrentes da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção do Município.
- c) Cumpriremos as normas disciplinares e de segurança, exigências das leis trabalhistas, previdenciárias e securitárias, relativamente aos empregados envolvidos na execução dos serviços, fazendo prova de depósitos devidos.
- d) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado da data final prevista para sua entrega;
- e) Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital e CONTRATO;

Validade da P	oposta:
Local e Data:	
(Nome e assi	natura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# ANEXO II DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO

(Papel timbrado da empresa) Ref.: Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 000/2020 - 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 003/2019/SEMA, DECLARA, sob as penas da lei, que: Não possui existência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2°, 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 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal e inciso V, art. 27, da Lei 8.666/93, com redação determinada pela Lei nº 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. 9° da Lei 8.666/93 e inciso X, da Lei Complementar n° 04/90). Declaro, sob lei, devidos fins, penas da para os que não foi declara da empresa inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei nº 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 2° do artigo 32 da Lei n° 8.666/93 alterado pela Lei nº 9.648/98. (Local e Data) (Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# 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 000/2020/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);									

( )	) certidão	emitida	pela J	unta	Comercial,	na	forma	do art.	8º c	la I	nstrução	Normativa	nº
10	03/2007 do	Departan	nento	Nacio	onal de Reg	istr	o do Co	omércio	– DI	NRO	<b>C</b> :		

Local e Data	
(Identificação e assinatura do Representante Legal)	



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# ANEXO IV DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA



# 1. TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO Nr 007/GQVT/2020

# 2. Dados do Projeto / Convênio ou Instrumento Equivalente:

2.1. Nome do Projeto: Não se aplica.

2.2. SICONV: Não 2.3. GEO-OBRAS: Não

# 3. Informações Orçamentárias:

3.1. Programa: Não se aplica3.2. Função: Não se aplica

3.3. Unidade Orçamentária: Não se aplica

3.4. Subfunção: Não se aplica3.5. Ação: Não se aplica3.6. Subação: Não se aplica

3.7. Etapa/Medida/Tarefa: Não se aplica

#### 4. Unidade demandante:

GERÊNCIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO-GQVT - SEMA MT

Telefone: 3613-7332

#### 5. Fiscal do Contrato:

5.1. Fiscal Titular: LETICIA BATISTA DE SOUZA

5.2. Fiscal Substituto: Evelyn Cristina São Pedro Lara

### 6. Informações financeiras:

6.3. Origem do recurso: Não se aplica



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# 7. Objeto Sintético:

Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m² na Secretaria de Estado de Meio Ambiente, visando a instalação de lanchonete destinados ao fornecimento e comercialização de alimentação aos servidores e usuários da Secretaria.

# 7.1. 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 Politico Administrativo, Cuiabá-MT.

**7.1.1 DO**VALOR

DA

CONCESSÃO

ONEROSA

DE

USO

7.1.2 O valor cobrado para a presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento do serviço de lanchonete será fixo, no valor de R\$ 530,00 (quinhentos e trinta reais) a título do uso do espaço físico, acrescido do valor fixo referente a despesa mensal estimada de energia elétrica no valor de R\$ 306,51 (Trezentos e Seis Reais e Cinquenta e Um Centavo), ou seja, obedecerão a equação:

VCM = VEF + VEE

Sendo:

VCM = Valor da Concessão Mensal; VEF = Valor do Espaço Físico; e, VEE = Valor de Energia Elétrica e Iluminação Pública.

7.1.2 Indica-se portanto, que a presente concessão de uso, alcança estimativamente o valor de R\$ 836,51 ( Oitocentos e Trinta e Seis Reais e Cinquenta e Um Centavos), se considerado o valor a ser cobrado pela utilização do espaço físico, somado ao valor estimado mensal consumido de Energia Elétrica, estimado para os possíveis 12 meses de vigência

7.1.3 O Valor do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período, divulgado pela Fundação Getúlio outro indexador oficial ou aue vier 7.1.4 Qualquer solicitação de alteração no preço do valor da concessão de uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos funda menta da. e iustificativa devidamente qual será Concedente, manifestando concordância não com solicitado. 7.1.5 O valor mensal será pago pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço através de Documento de Arrecadação - DAR ser retirado na Coordenadoria de Arrecadação da Concedente. 7.1.6 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3%



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

(três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso. 7.1.7 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93. 7.1.8 Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual. 7.1.9 A cada mês, a Concessionária deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de pagamento.

- 7.1.10 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.
- 7.1.11 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 inexequível.

## 7.2 DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

7.2.1 Os produtos a serem comercializados pela CONCESSIONÁRIA, tais como lanches, bebidas, refeições prontas (marmitex) e demais opções de cardápio constam nos ANEXOS A, B, C e D deste termo de referência e deverão ser disponibilizados conforme definido neste Termo de Referência.

As refeições prontas, tipo marmitex, deverão ser preparadas e produzidas pela CONCESSIONÁRIA em cozinha industrial própria, em ambiente adequado, dentro nas normas e legislações em vigor, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA efetuar o transporte adequado e a entrega diária aos usuários da CONCEDENTE no horário estabelecido, a partir das 11:30 hs, sem atrasos, devendo ser disponibilizada ainda quente, em embalagens descartáveis próprias, dentro das medidas e padrões estabelecidos pelas normas da ABNT e demais legislações.

# 7.3 DAS REFEIÇÕES PRONTAS (MARMITEX)

7.3.1

Fornecimento de refeições prontas, "tamanho grande" peso mínimo de 1.000g Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

Fornecimento de refeições prontas, "Tamanho média", peso mínimo de 700g Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

Fornecimento de refeições prontas, tamanho pequena" peso mínimo de 500g Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

- 7.3.2 Na hipótese das refeições entregues não corresponda às características especificadas no edital e demais anexos, serão devolvidos a qualquer tempo e condicionado à substituição pelo fornecedor, no prazo máximo de 01 (uma) hora.
- 7.3.3 Em caso de troca das refeições, em função do que contém o item anterior, todos os



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

custos de armazenagem, carga, descarga e movimentação correrão por conta exclusivas do fornecedor.

# 7.4 DO PREÇO OFERTADO

- 7.4.1 Será considerada vencedora do certame a empresa que ofertar o MENOR PREÇO DOS PRODUTOS, DEFINIDO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.
- 7.4.2 O preço dos produtos ofertados no momento da licitação não poderá ultrapassar os valores de referência apurados com base na pesquisa de mercado, conforme preço médio estabelecido, levando sempre em conta estabelecimentos do mesmo ramo e padrão de qualidade.
- 7.5 DA VISTORIA DAS INSTALAÇÕES
- 7.5.1 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.
- 7.5.2 A não realização de vistoria prévia não implicará na desclassificação da empresa licitante.
- 7.5.3 Os licitantes que não realizarem a vistoria deverão preencher uma declaração de dispensa de vistoria.
- 7.6 DO AGENDAMENTO DA VISTORIA

7.6.1 A empresa deverá realizar a vistoria em até 20 (vinte) dias anterior a data da licitação. O agendamento será na Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho através do telefone 65 98464-5123 no horário das 09h às 17h.

# 7.7 DO PÚBLICO ESTIMADO

PÚBLICO	QUANTIDADE
Servidores	744
Terceirizados	99
Estagiários	120
TOTAL	963

7.7.1 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 963 (Novecentos e Sessenta e Três) pessoas. Este número significa apenas a quantidade de pessoas que transitam na SEMA, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores. 7.7.2 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.

7.8 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 7.8.1 O horário de funcionamento da lanchonete será das 07:30 às 17:30, de segunda à sexta.
- 7.8.2 Poderá haver flexibilização do horário de funcionamento caso haja interesse da CONCEDENTE.
- 7.8.3 O funcionamento do estabelecimento deve seguir os dias e horários de funcionamento da SEMA.
- 7.8.4 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.

# 7.9 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

# 7.10 USO E MANUTENÇÃO DA ÁREA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

- 7.10.1 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.
- 7.10.2 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.
- 7.10.3 Havendo necessidade de adequação do espaço cedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização da Gerência de Patrimônio Imobiliário GEPI da Concedente 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.
- 7.10.4 A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pelo setor de Engenharia e comunicada ao fiscal do contrato.
- 7.10.5 É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida sem o prévio consentimento da Administração da SEMA.
- 7.10.6 Caso seja necessária obra ou reforma, devidamente autorizada pela Concedente, para fins de melhor adequação do espaço, não dará direito à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE.
- 7.10.7 Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos pré-existentes.
- 7.10.8 As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da CONCESSIONÁRIA.
- 7.10.9 A manutenção abrange os seguintes itens:
- Água e esgoto: Tubo e conexões;
- Louças e metais;
- Equipamentos, válvulas, sifões etc.;
- Energia: Eletrodutos e conexões; Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores,



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

#### soquetes etc.;

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

7.10.10 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.

7.10.11 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 vedada a presença de propaganda de patrocinadores de qualquer ramo de atividade, exceto a logomarca da CONCESSIONÁRIA;

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

# 7.11 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

7.11.1. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, CONCESSIONÁRIA, serão de responsabilidade da deverá 7.11.2. Os detritos provenientes da lanchonete deverão ser acondicionados em sacos plásticos adequados e retirados da SEMA pela CONCESSIONÁRIA, separando o lixo seco (metal. papel, vidro, plástico, entre outros) lixo orgânico. 7.11.3. CONCESSIONÁRIA providenciar Caberá à periodicamente dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção da SEMA. 7.11.4. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses servicos e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com legislação em vigor. 7.11.5. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado serviço. 7.11.6. A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e alimentícios, observando, mínimo, seguintes aspectos: no os a) os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados

b) não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente; c) o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas; d) os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos. 7.11.7. A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

7.12		DAS		PROIBIÇÕES
7.12.1 Fica	expressamen	te vedada	а	comercialização de:
-	•	Bebidas		alcoólicas
-	Artigos		de	tabacaria
-	J	Bilhetes		lotéricos
-		Caça		níqueis
- Todo e qualq	uer tipo de	medicamento	ou prod	luto químico-farmacêutico;
-	Jogos		de	azar
- Substâncias que ca	•	cia física e/ou p	síquica (Le	i nº. 6.368, de 21 de outubro
de 1976	e	suas		ações posteriores);
- Utilização	de som		judique	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
- Fica expressament	e vedada a expo			paganda político-partidária e
,	•	-	-	reviamente aprovadas pela
CONCEDENTE.	1 0	,		
- É vedada a utiliza	ção da lanchone	ete para qualqu	er outro fi	m que não o previsto neste
	=			transferir a concessão, locar,
sublocar, ceder		star o esp		nda que parcialmente.
- Proibiçõ	•	inter	•	da lanchonete:
-				Fumar;
-	Varrer		а	seco
- Permitir a	entrada ou	a perma	nência	de quaisquer animais.
- Alterar a atividad	de permitida, s	em autorização	prévia e	expressa da CONCEDENTE,
formalizada	por		Termo	Aditivo.
- Colocar letreiros	, placas, anún	cios, luminoso	s ou qua	isquer outros veículos de
comunicação no	imóvel, sem	prévia e expr	essa auto	prização da CONCEDENTE.
- Desenvolver na áre	a concedida ativ	vidade estranha	à permitida	э.

7.13 DA **REVOGAÇÃO** 7.13.1 Constituem motivos para a revogação da presente CONCESSÃO de uso: 7.13.2 O não cumprimento ou o cumprimento irregular das condições previstas no presente Termo de Referência, bem como o não cumprimento de legislação federal, municipal aplicável 7.13.3 O atraso injustificado no cumprimento das condições previstas neste Termo de Referência ou quaisquer outras expedidas pela CONCEDENTE; de 7.13.4 O cometimento reiterado de falta punida em virtude de descumprimento deste Termo de Referência: 7.13.5 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, absolutamente impeditiva prosseguimento da CONCESSÃO do 7.13.6 Os casos de revogação acima serão formalmente motivados em processo administrativo especialmente aberto para tal fim, assegurado o contraditório e a ampla defesa:



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

7.13.7 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 espaço. 7.13.8 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. 7.13.9 Poderá ser motivo para rescisão unilateral deste Contrato a inadimplência da CONCESSIONÁRIA por mais de 60 (sessenta) dias, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor CONCEDENTE todos OS valores 7.13.10 No caso de rescisão determinada por ato unilateral da CONCEDENTE, ficam asseguradas à mesma, prejuízo cabíveis: sem de sancões 7.13.11 A execução dos valores das multas e indenizações devidos à CONCEDENTE; 7.13.12 A retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados á CONCEDENTE.

# 8. Planilha Descritiva do Objeto:

Item	Especificação	Un.	Qnt.	Qnt. Meses	Valor Unit.	Código SIAG	Total
1 -	Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m² na Secretária de Estado de Meio Ambiente, visando a instalação de lanchonete destinados ao fornecimento e comercialização de alimentação aos servidores e usuários da Secretaria.	unidade	12,00	-	R\$ 836,51		R\$ 10.038,12
						Total	R\$ 10.038,12

### 9. Justificativa da Aquisição:

#### 9.1. Justificativa Técnica:

A concessão de uso do espaço para o funcionamento de lanchonete tem como objetivo possibilitar aos servidores da SEMA e aos que se utilizam dos serviços da Secretaria a alternativa de alimentação sem a necessidade de se deslocarem do edifício. Contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de alimentação dentro da SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, ao lado do Espaço Conviver, Situada a Rua C esquina com a Rua F, no Centro Politico Administrativo, Cuiabá-MT, além de não onerar o orçamento do órgão, permitindo efetivamente auxiliar na realização de sua função social, garantindo, por



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

meio de uma eficiente fiscalização contratual a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus servidores.

Os serviços requeridos visam, portanto, a atender prioritariamente ao público interno da Sema, outrossim, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os Servidores, estagiários e aos prestadores de serviços terceirizados, constituindo convivência para os membros da Secretaria.

## 10. Resultados Esperados:

Proporcionar maior comodidade aos servidores e usuários da SEMA, além de ambiente apropriado para realizarem a alimentação de forma rápida e prática.

#### 11. Público Alvo:

Servidores, funcionários terceirizados, estagiários e demais usuários da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

### 12. Requisitos para apresentação da proposta:

# **12.1.** Materiais informativos e/ou amostra a serem apresentados pela empresa: Não se aplica

Nao 30 aprica

12.2. Necessita de vistoria? Sim

- 12.3. Perfil da Empresa e/ou do Profissional a ser contratada:
- 12.1 Quanto à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, deverão ser apresentados os seguintes documentos:
- 12.1.1 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.
- 12.1.2 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.
- 12.1.3 A CONCESSIONÁRIA deverá informar o responsável técnico, acompanhada do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto a SEMA.
- 12.1.4 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concorrência.

- 12.1.5 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de disponibilidade de industrial, devidamente equipada е que atende legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de 12.1.6 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo e de que realizado o transporte, caso necessário, será em veículo dota do compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos efetiva até sua а 12.1.7 A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) por profissional nutricionista, e treinar todos os manipuladores de alimentos.
- 12.2 Será considerada vencedora do certame a empresa que ofertar o **MENOR PREÇO DOS PRODUTOS, DEFINIDO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**
- 12.2.1 O preço dos produtos ofertados no momento da licitação não poderá ultrapassar os valores de referência apurados com base na pesquisa de mercado, conforme preço médio estabelecido, levando sempre em conta estabelecimentos do mesmo ramo e padrão de qualidade.

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

#### 13.1. Tipo de Entrega:

Tipo de Entrega	Observação	
Mensal	Pagamento mensal	

- 13.2. Prazo de entrega:
- 13.2.1. Da emissão da ordem de fornecimento:

A ordem de fornecimento/Serviço será emitida em até 15 dias úteis, após a publicação do extrato do contrato no Diário Oficial.

#### 13.2.2. Da entrega dos produtos:

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

- 13.3. Local, horário e endereço de entrega do bem/realização do serviço
- 13.3.1. Local da entrega:

Outro, conforme indicado no endereço de entrega

13.3.2.Horário de entrega:

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

13.3.3.Endereço da entrega:



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

Rua C, esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo - Ao lado do Espaço Conviver 13.4. 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 5 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 5 dias.

13.5. Metodologia de Acompanhamento:

FISCALIZAÇÃO

- Caberá à fiscalização exercer o 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.° e 2.° 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 Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho, por meio do fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

	•		
<b>14. Vigência do contrato:</b> 12 meses.			
15. Forma de pagamento:	:		
Mensal.			

# 16. Obrigações Específicas do objeto:

16.1. Da Contratante:

#### 16.1.1 DO ACOMPANHAMENTO

1 Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Termo de Referência por intermédio



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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 E. Esta pesquisa visa a melhoria do serviços prestados e seus resultados deverão ser apresentados à CONCESSIONÁRIA.

## 16.1.2 DA LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

- 1 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.
- 2 A SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE SEMA não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela CONCESSIONÁRIA.

# 16.2. Da Contratada:

#### **16.2.1 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 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.
- 3 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.
- 4 Iniciar as atividades em, no máximo, **30 (trinta) dias** corridos após a assinatura do contrato.
- 4.2.1 O início das atividades da CONCESSIONÁRIA pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 4.2.2 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.
- 4.2.3 Apresentar a fiscalização, 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, emitido pelo Poder Executivo Municipal da sede do domicílio da licitante.
- 4.2.4 Deverá ser apresentado pela CONCESSIONÁRIA relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da SEMA.
- 4.2.5 Após a assinatura do contrato a empresa terá 15 dias para apresentar protocolo de Requerimento de Alvará Sanitário, referente ao espaço que exercerá as atividades.
- 5 Comunicar imediatamente à Administração a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.
- 6 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.
- 7 Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela SEMA e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.
- 8 Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos produtos.
- 9 Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches.
- 10 Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela SEMA, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.
- 11 Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da SEMA, fazê-lo mediante autorização.
- 12 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 plásticos retornáveis ou de vidros, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel.
- 13 A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela coleta e destinação dos resíduos provenientes da atividade desenvolvida.
- 14 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.
- 15 Fazer a manutenção de limpeza da área de concessão utilizando os produtos químicos e de higiene adequados recomendados pela ANVISA.
- 16 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.
- 17 Identificar e relacionar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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 previamente à fiscalização da CONCEDENTE.

#### 16.2.2 DESPESAS ASSUMIDAS

1 Assumir todas as despesas, encargos e providências necessárias à legalização, ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras) e durante toda a execução do contrato, devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.

#### 16.2.3 OFERECIMENTO DOS PRODUTOS

- 1 Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do Anexo B em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência, qualidade e preços compatíveis.
- 2 Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches.
- 3 A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.
- 4 O serviço de lanchonete deverá dispor, em saches individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).
- 5 Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.
- 6 Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros líquidos devem ser servidos em copos plásticos retornáveis ou de vidros, e não utilizar canudos plásticos.
- 7 Opção vegetariana de lanches e refeições prontas deve ser disponibilizada diariamente.
- 8 As refeições prontas fornecidas pela CONCESSIONÁRIA deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo.
- 9 Manter fixados em local visível o cardápio semanal das refeições, devidamente assinado por profissional nutricionista, bem como tabela de preços de todos os itens e produtos comercializados na lanchonete.
- 10 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias e de consumo, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro da validade e das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 11 Os variados tipos lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
- 12 Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche poderão sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

#### 16.2.4 PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS

- 1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os produtos de acordo com a proposta apresentada no momento da licitação.
- 2 Antes do início das atividades, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá submeter a tabela de preços que irá praticar à apreciação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE para conferência.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 3 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.
- 4 Os preços dos alimentos poderão ser reajustados anualmente, desde que seja devidamente justificados e comprovados, levando-se em consideração IPCA e/ou legislação correlata, observando, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.
- 5 Deverá afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete, conforme preços constantes na proposta apresentada;
- 6 Deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito e/ou débito.
- 7 Deverá disponibilizar sistema para emissão de cupom/nota fiscal.

# 16.2.5 FUNCIONÁRIOS

- 1 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 e padrões exigíveis para os serviços pertinentes.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Afastar ou substituir qualquer empregado que, comprovadamente e por recomendação da fiscalização, cause embaraço à boa execução dos serviços.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 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.

# 16.2.6 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

1 Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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.

- 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 SEMA e àqueles qualquer vínculo empregatício.
- 3 A inadimplência da contratada, em relação a esses encargos, não transfere para a SEMA a responsabilidade por seu pagamento.

#### 16.2.7 OBEDIÊNCIA ÀS NORMAS INTERNAS DA SEMA

- 1 Respeitar as normas internas da SEMA, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.
- 2 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.
- 3 Executar os serviços obedecendo às diretrizes da política energética da SEMA, devendo observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento da lanchonete antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, bem como verificar as condições da rede elétrica, ficando ciente de que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.
- 4 Adotar práticas de sustentabilidade ambiental, conforme requisitos constantes na Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 01, de 19 de janeiro de 2010.

# 16.2.8 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 1 Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.
- 2 A atividade exercida pela CONCESSIONÁRIA não poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelos servidores, estagiários ou terceirizados da SEMA.
- 3 Apresentar à SEMA, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de lanches, refeições prontas e produtos vendidos.
- 4 Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato às instalações onde são preparados os lanches e refeições, bem como, se for o caso, aos locais onde são executados quaisquer outros serviços, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene dos produtos servidos.
- 5 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SEMA quanto à execução do contrato, devendo acatar as orientações da fiscalização.
- 6 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.
- 7 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 uso e funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches.
- 8 A área, objeto desta licitação, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto,



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA para outras finalidades.

- 9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a área de concessão para utilização da CONCEDENTE, sempre que solicitada.
- 10 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.
- 11 Comprovar mensalmente, através do envio de cópia do documento de arrecadação -DAR, o recolhimento do valor referente ao tópico DO PAGAMENTO deste Termo de Referência.
- 12 A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer componentes alimentícios para confecção dos produtos a serem comercializados.
- 13 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.
- 14 A segurança da lanchonete, dos equipamentos e materiais disponíveis no local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 15 Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade.
- 16 A presente CONCESSÃO não confere à CONCESSIONÁRIA o direito à vagas e acesso ad estacionamento da CONCEDENTE. Quando da realização de carga e descarga de produtos, poderá a CONCEDENTE autorizar o acesso de veículos pelo estacionamento, desde que seja previamente comunicado pela CONCESSIONÁRIA os dados do veículo, devendo obedecer as normas internas e de segurança da Concedente.
- 17 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.
- 18 A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja previamente autorizado pela Concedente. 19 A SEMA poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou inadequado ao interesse público e a sua imagem. 20 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela SEMA, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 21 A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela SEMA.
- 22 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

23 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

24 Caberá a Concessionária responsabilizar pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no instrumento editalício, contrato, legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros.

### 17. Das Garantias:

### 17.1. Garantia do objeto

Toda aquisição/contratação tem garantia legal (art. 26, Lei № 8.078/1990), sendo 30 (trinta) dias para serviços e produtos não duráveis e 90 (noventa) dias para serviços e produtos duráveis.

Caso haja necessidade de garantia com prazo superior à legal, informar abaixo:

A garantia contratual será liberada somente após o encerramento do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, e caberá à **CONCESSIONÁRIA** optar por uma das modalidades de garantia prevista no art. 56, § 1º da Lei n.º 8.666/93;

A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais **03 (três) meses após o término da vigência contratual**, devendo ser renovada em caso de prorrogação contratual, conforme previsto na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 25 DE MAIO DE 2017 e alterações posteriores;

A Devolução/Restituição da garantia contratual ficará condicionada à comprovação pela **CONCESSIONÁRIA**, da inexistência de débitos trabalhistas e previdenciários em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

17.2. Contratual (Facultativa): Contratual: a qual se limita a até 5% do valor contratado (por caução, seguro-garantia e fiança), conforme previsto no art. 56 da Lei 8.666/93.

#### 18. Das Sanções Administrativas do objeto:

- 18.1 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.
- 18.1.1 As sanções impostas neste item não acarretarão prejuízo algum às demais sanções previstas na legislação, no instrumento convocatório e no Contrato.
- 18.1.2 Nos casos de irregularidades na condução dos serviços, serão impostas penalidades à CONCESSIONÁRIA.
- 18.1.3 Para os fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média,



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

### grave e gravíssima.

- 18.1.4 As penalidades aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:
- a) Leve Advertência;
- 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.
- 18.2 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.
- 18.3 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 ou de forma inadequada;
- f) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
- g) alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- 18.4 Considera-se como irregularidades graves as seguintes:
- a) precos dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com a proposta apresentada;
- 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.
- 18.5 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.
- 18.6 Nas situações em que a irregularidade incorrida não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização da Concedente realizar a classificação em um dos quatro tipos.
- 18.7 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 causados a Concedente ou terceiros.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 18.8 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.
- 18.9 Será garantido tempo hábil (estipulado pela Administração), dependendo da infração, acusação ou notificação, para que seja realizada defesa prévia por parte da CONCESSIONÁRIA.

### 19. Legislação específica aplicada ao objeto / Parecer específico, se houver:

- 1 Obedecer às Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério da Saúde, Ministério do Trabalho e Emprego e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, 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 n° 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 Mato Grosso.
- 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.

# 20. Considerações:

- 20.1. O contrato poderá ser prorrogado por interesse das partes, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos abaixo, bem como a lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes:
- 20.1.1. Os serviços foram prestados regularmente;
- 20.1.2. A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária;
- 20.1.3. A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- 20.1.4. O valor da concessão permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE;
- 20.1.5. A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação e manifeste expressamente interesse na prorrogação; e
- 20.2. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, devendo a prorrogação de contrato ser promovida mediante processo formal com parecer jurídico e celebração de termo aditivo.
- 20.3 Não serão cedidos pela SEMA nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquina. 20.4 A SEMA não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete, da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

20 F É 1		NOFCC	10116514							
			IONÁRIA es							
exclusividad	de, que	frustre	m a diver	sidade	de	marcas d	e pro	dutos of	recidos	para
a comercial	ização.									
20.6 Não se	erá permit	ido q	ue o serviço	da lan	ıchor	ete seja i	nterro	mpido, sa	Ivo moti	vo de
força maior.										
20.7 O praz	o que se	refere	o item 13.2	2.2 dest	e ter	mo será d	le 30 (	dias corrid	os para	início
das atividac	les.									
ANEXOS										
Anexo A:	Padrão	de	referência	para	qua	lificação	dos	gêneros	alimer	ntícios
Anexo	B:	Cardá	ipio	mí	nimo	)	da		lanch	onete
Anexo	C:	Su	gestão	de		composi	ão	da	ma	rmita
Anexo	D: C	OMPO	SIÇÃO	DA	4S	RE	FEIÇÕ	ES	MARN	MITEX
Anexo		E:		Pesquis	a		de		satis	fação
Anexo: Plan	ita de Loca	alizaçâ	io e Planta b	aixa da	lancl	nonete				
21. Protoco	olo:									
72212/2020	1									

73213/2020

18/02/2020

07 de julho de 2020

Evelyn Cristina São Pedro Lara Responsável pela Elaboração do T.R. 14/02/2020	Evelyn Cristina São Pedro Lara Responsável pela Especificação Técnica 14/02/2020
Aprovado	Aprova
LETICIA BATISTA DE SOUZA	Valeria Auto Botelho
Gerente da Unidade 17/02/2020	Coordenador/Superintendente da Unidade  17/02/2020
Aprovado	Aprova
Fatima Aparecida de Carvalho	Ilza Ferreira da Paz



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

Coordenadoria de Orçamento 17/02/2020 Não existe Saldo Orçamentário O TR em questão não irá gerar uma despesa, ao contrário será gerado uma receita. Coordenadoria Financeira 18/02/2020 Registrado na programação financeira

Valdinei Valerio da Silva

Ordenador de Despesa 18/02/2020

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

# ANEXO A 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.



OUTUOS	
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	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos
EMBUTIDOS	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
	Deverau conter cannibo 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 B** CARDÁPIO MÍNIMO DA LANCHONETE

ITEM	QUANT. OPÇÕES	•	UN	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
	1	logurte (pote individual)		
	3	Suco de fruta (300 ml)		
	2	Água mineral – com ou sem gás (garrafa de 500 ml)		
BEBIDAS	1	Bebida à base de soja (embalagem individual de 200 ml)		
RERIDAZ	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.		
CANDUÍOUES	1	Natural (feito com pão integral) Sugestão: com patê (atum, frango, ricota), alface, tomate, cenoura.		
SANDUÍCHES	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.	
		Assados (sugestão: folhado, enroladinho,	
	2	esfirras, pão de queijo, empada)	
SALGADOS		Fritos (sugestão: pastel, coxinha, risole,	
(aprox.	2	quibe)	
100g)		Torta salgada (sugestão: frango, queijo,	
	1	palmito)	
		Variadas, preferencialmente da estação	
EDLITAC		(em pedaço e descascadas). Evitar as	
FRUTAS	2	repetições.	
	1	Salada de frutas.	
		Bolo simples (formigueiro, milho, fubá,	
BOLO –		mandioca, banana, laranja, limão,	
FATIA	1	cenoura).	
(aprox.		Bolo elaborado (chocolate, prestígio,	
100g)		floresta negra, bolos com caldas e	
100g)		recheios)	
	1		
	2	Bombom	
	4	Balas	
	2	Chicletes	
DOCES		Doces simples (gelatina, frutas em calda,	
	1	goiabada, rapadura)	
	2	Doces elaborados (tortas, pudins, pavês)	
		Fornecimento de refeições prontas,	
		"tamanho grande" peso mínimo de	
MARMITEX		1.000g. Acondicionada em embalagem	
	3	descartável de isopor com tampa e	
		divisórias.	
		Fornecimento de refeições prontas,	
		"Tamanho média", peso mínimo de 700g.	
		Acondicionada em embalagem	
		descartável de isopor com tampa e	
		divisórias.	
		Fornecimento de refeições prontas,	
		tamanho pequena" peso mínimo de 500g.	
		Acondicionada em embalagem	
		descartável de isopor com tampa e	
		divisórias.	



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# ANEXO C SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO DA MARMITA

ITEM	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO
Saladas – pelo menos 2	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-
(dois)tipos	flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.
	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff,
Pratos principais proteicos	acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação,
	badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado,
	etc.
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff,
	etc.
Massas/risotos	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque, entre
	outros.
	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto,
	carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve,
	espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de
	mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme
	de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa,
	tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha,
	tubérculos e frituras).

#### **ANEXO D**

# **COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES MARMITEX**

MARMITEX TIPO PEQUENA: A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O PESO TOTAL MÍNIMO DE 500 GR. (QUINHENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (200 GR), FEIJÃO (50 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (100 GR), LEGUMES (100 GR) 5- COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

MARMITEX TIPO MÉDIA - PESO MÍNIMO DE 700 GR. (SETECENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (250 GR), FEIJÃO (150 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (150 GR), LEGUMES (100 GR) 6-

MARMITEX TIPO GRANDE: A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 1.000g (mil gramas): A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O TOTAL MÍNIMO DE 1.000 GR. (MIL GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (330 GR), FEIJÃO (250 GR), FAROFA (100 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (200 GR), LEGUMES (120 GR).



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias e assepsia nos alimentos in natura.

# ANEXO E 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		Recolhimento de bandejas	
4.2	LANCHONETE	Variedade dos salgados e sanduíches	
4.3		Variedade dos doces, bolos e tortas	
4.4		Variedade dos sucos	
4.5	GERAL	Organização	
4.6		Higiene em geral	
4.7		Eficiência dos funcionários	



ANEXO F  Edital de Licitação - n.º xxx/2020  MODELO DO TERMO DE VISTORIA  Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa,
ANEXO F  Edital de Licitação - n.º xxx/2020  MODELO DO TERMO DE VISTORIA  Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa,, o Senhor (a), portador do CPF nº, 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
Edital de Licitação - n.º xxx/2020  MODELO DO TERMO DE VISTORIA  Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa,
MODELO DO TERMO DE VISTORIA  Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa,
Nesta data compareceu na Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, o representante da empresa,, o Senhor (a), portador do CPF nº, 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
representante da empresa,
(a), portador do CPF nº, 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
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
Servidor Besignada da Gereneia de Quandade de vida no Trabamo
Observação: Entrar em contato através do telefone 65 98464-5123 para agendar a vistoria e realizá-la no prazo de até dois dias antes da licitação.
realiza la lle piazo de die dols dias difices da ficitação.
ANEXO G
CARTA PROPOSTA DA LICITANTE À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO E JULGAMENTO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA № /2019
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA COM FINALIDADE DE INSTALAÇÃO DE
LANCHONETE NO ESPAÇO CONVIVER.
(nome da empresa), CNPJ-MF n.º, sediada(endereço completo), tendo examinado o Edital, vem apresentar a proposta para concessão de uso do espaço Público, no valor mensal de XXXX (Reais)(). Outrossim, declara que:
a) Cumpriremos todas as exigências, obrigações relativas à instalação constantes no Termo de Referência e sem nenhum ônus a Secretaria de Estado de Meio Ambiente.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

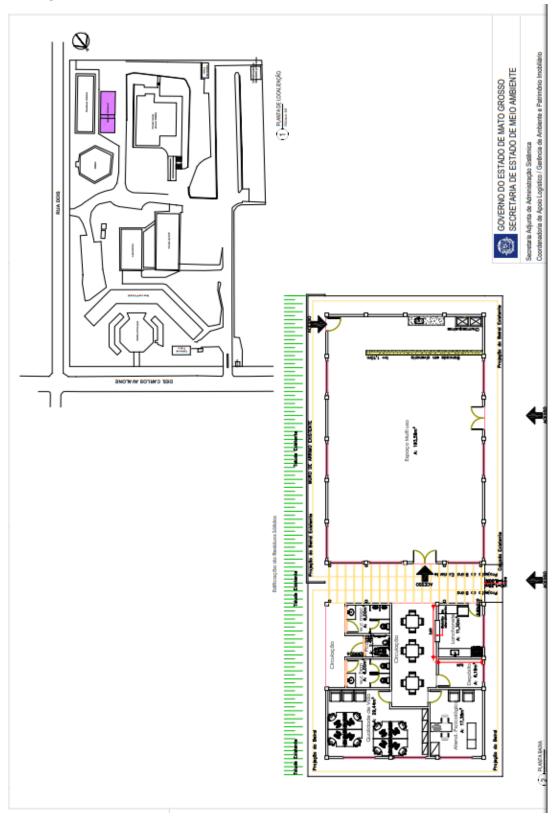
- b) Arcaremos com os ônus decorrentes da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção do Município.
- c) Cumpriremos as normas disciplinares e de segurança, exigências das leis trabalhistas, previdenciárias e securitárias, relativamente aos empregados envolvidos na execução dos serviços, fazendo prova de recolhimentos devidos.
- d) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado da data final prevista para sua entrega;
- e) Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital e Termo de Referência;

(	Local	6	Data'	)
,	Locu	_	Duta	,

Empresa Licitante (Responsável legal, cargo e assinatura)



# **ANEXO VI**





SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

## **ANEXO V**

## PARECER TÉCNICO 002/2018

<u>ANEXO E</u> do Termo de Referência de Concessão Onerosa de Uso de área com Finalidade de Instalação de Lanchonete no Espaço Conviver

Interessado: Empresas Licitantes

Assunto: Memorial Descritivo do Espaço a ser concedido

O espaço físico deste processo licitatório consiste numa área de 11,30 m², 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 aliementos e apoio;
- Previsão de bancada tipo passa-prato para atendimento;
- Acesso por porta lateral, próximo a um dos acessos principais da edificação;
- Contará 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.

Natália Fernandes A. B. de A. Lins

Assessora Técnica GSAAS/SAAS/SEMA/MT



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# ANEXO V DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

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

Edital de Licitação - n.º /2020/SEMA-MT

-	ntante da e	· · · · · ·	or do CPF nº				o Senhor
	no local para						
	mentos necessário stante, de modo a				•		•
			·	,		, o o . o . o	80000
	Local	 e Data Assinati	ura do Represen				

Observação: Entrar em contato através do telefone 3613-7332 para agendar a vistoria e realizá-la no prazo de até dois dias antes da licitação.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# ANEXO VI DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

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

Α							empresa
						, CN	PJ nº.
			por	intermédio	do(a	a) 	Senhor(a) indicado
= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =				declara ter c oria " <i>in loco</i> " p			ço a ser
Declara, ain	da, que se	responsa	biliza pela d	ispensa e por s	ituações sup	erveniente	es.
	ensei por t	er conhec	imento sufic	ncias da Secreta ciente para pres			
				Cuiabá/MT,	de		_ de 2020.
			Respon	sável Legal			
			(Nome e	e assinatura)			
				CPFº			
				RGº			



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

## ANEXO VII DO EDITAL - MINUTA DE CONTRATO

	TERMO DE C	ONTRATO D	E CONCESS	ÃO ONEROSA
	DE USO №.	/20	20/SEMA Q	UE ENTRE S
	CELEBRAM A	A SECRETAR	RIA DE ESTA	DO DE MEIC
	<b>AMBIENTE</b>	Ε	Α	EMPRESA
O ESTADO DE	E MATO GROS	SSO, por int	ermédio da	SECRETARIA
DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE – SEMA, i	nscrita no CN	NPJ/MF sob	o n. º 03.50	07.415/0023 <sup>.</sup>
50, criada pela Lei Complementar nº. 21	L4, de 23 de	junho de	2005, alter	ada pela Le
Complementar nº 566, de 20 de maio de	2015, com se	ede na Rua	C, esquina	com a Rua F,
Centro Político Administrativo - CPA, nesta	a Capital, nes	te ato repre	esentada pe	elo Secretário
de Estado de Meio Ambiente, Sr	, bra	asileiro, casa	ado, portad	or do RG nº.
e do CPF nº, r				
de,doravante				
empresa				
CNPJ:			calizada	
		telefone:		
representada pelo(a) Senhor(a)				
do RG: e do CF				
CONCESSIONÁRIA, resolvem celebrar o p				
Processo n.º 73213/2020/SEMA, devida				
/2020 com o Pregão Eletrônico n.				
 Lei nº 10.520 de 17/07/2002 e Lei nº 8	.666 de 21/0	)6/1993, pe	lo Decreto	nº 3.555 d€
08/08/2000, Decreto 5.450, de 31/05/	2005, Decrei	to nº 5.50	)4 de 05/0	08/2005, Lei
	CRETO-LEI Nº	º 271, DE 28	B DE FEVER	EIRO DE 1967
Decreto Estadual nº. 840/2017 e suas	alterações, r	mediante a	s cláusulas	e condições
seguintes:	, ,	-		,

## 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente termo de contrato tem por objeto a Concessão onerosa de uso de uma área de 11,30 m² na Secretária de Estado de Meio Ambiente, visando a instalação de lanchonete destinados ao fornecimento e comercialização de alimentação aos servidores e usuários da Secretaria de Estado de Meio Ambiente, localizada na Rua C esquina com a Rua F, Centro Político Administrativo, conforme condições e especificações constantes no Edital de Pregão Eletrônico n.º 000/2020/SEMA/MT e seus anexos, no Termo de Referência nº. 007/2020, que fazem parte integrante deste, bem como nas cláusulas deste instrumento.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, DOS SERVIÇOS, DO PÚBLICO ESTIMADO, HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO, DAS PROIBIÇÕES, DA REVOGAÇÃO E DOS ANEXOS



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# 2.1. DOS PREÇOS:

**2.1.1.** Pela comercialização/fornecimento dos produtos a **CONCESSIONÁRIA** estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos neste Contrato;

# **LOTE ÚNICO**

ITED 4	ESPECIFICAÇÃO		VALOR
ITEM	OBJETO		UNITÁRIO
1	IOGURTE, COM POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS, RICO	UN	
	EM NUTRIENTES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS,		
	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,		
	DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO		
	COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER		
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO		
	DA SAÚDE. UNIDADE		
2	IOGURTE A BASE DE SOJA, SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM	UN	
	TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS. O PRODUTO		
	DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.		
	UNIDADE.		
3	SUCO DE FRUTA — ELABORADOS COM FRUTAS FRESCAS E	UN	
	MADURAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. NA MISTURA OBSERVASE-		
	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. COPO 300		
	ML		
4	ÁGUA MINERAL COM GÁS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM		
	DE POLIPROPILENO, PROTETOR NA PARTE SUPERIOR E LACRE		
	DE SEGURANÇA, PERSONALIZADO PELO FABRICANTE, SEM		
	AVARIAS, EMBALAGEM CONTENDO 500 ML. UNIDADE		
5	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM		
	DE POLIPROPILENO, PROTETOR NA PARTE SUPERIOR E LACRE		
	DE SEGURANÇA, PERSONALIZADO PELO FABRICANTE, SEM		
	AVARIAS, EMBALAGEM CONTENDO 500 ML.		
6	REFRIGERANTE A BASE DE COLA, LATA 350ML. COM	UN	
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA		
	DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO		
	12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO		
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
	UNIDADE. UNIDADE.		



7	REFRIGERANTE À BASE DE LARANJA, LATA 350 ML, COM DADOS	UN	
/	DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE,	ON	
	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER		
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO		
	DA SAÚDE. UNIDADE		
8	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ, LATA 350ML. COM	UN	
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA		
	DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A12/78 DA		
	CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE.		
9	REFRIGERANTE A BASE DE UVA, COM AROMA NATURAL, SABOR	LT	
	SUAVE, EMBALAGEM CONTENDO 350 ML, COM IDENTIFICAÇÃO		
	DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.		
	O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. LATA		
10	REFRIGERANTE A BASE DE LIMÃO, LATA 350 ML, COM DADOS	UN	
	DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,		
	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER		
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO		
	DA SAÚDE. UNIDADE.		
11	CAFÉ, PURO, COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE	UN	
	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, XÍCARA DE 55		
	ML.		
12	CAFÉ COM LEITE, COM OU SEM AÇÚCAR, XÍCARA DE 250 ML	UN	
13	ACHOCOLATADO LÍQUIDO COM LEITE INTEGRAL	CX	
	RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM		
	PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE,		
	SAL, VITAMINA (C,PP, E, B6, B2, B1 E A) ESPESSANTE: GOMA		
	GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E		
	DIGLICERÍDEOS, CITRATO DE SÓDIO E LACITINA DE SOJA,		
	AROMATIZANTE, EMBALAGEM COM 200 ML, COM		
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA		
	DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ		
	TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU		
	MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE. CAIXA DE 250 ML		
14	MISTO QUENTE, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA OU FRANCÊS,	UN	
	PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, DEVERÃO SER SERVIDOS	0	
	SEMPRE FRESCOS, RESPEITANDO-SE OS PRAZOS PRESCRITOS		
	PERMITE TRESCOS, RESILITANDO SE OS TRAZOS TRESCRITOS		





	PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 700G	
26	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02 (DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 500G	
27	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02 (DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 1KG	
28	SANDUÍCHES NATURAIS GELADO, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA INTEGRAL COM PATÊ (SUGESTÕES: ATUM, FRANGO RICOTA) ALFACE, TOMATE E CENOURA, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM FILME PVC OU PAPEL ALUMÍNIO. UNIDADE.	
	VALOR TOTAL	

- **2.1.2.** O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado, conforme proposta levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo ramo e padrão de qualidade;
- **2.1.3.** Antes do início das atividades, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá submeter a tabela de preços que irá praticar à apreciação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE para conferência
- **2.1.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA opte por adotar um cardápio mínimo diferente do estipulado no Anexo II DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO, deverá submetê-lo à aprovação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE.
- **2.1.5**. Os preços dos alimentos poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração IPCA e/ou legislação correlata, observando, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.
- **2.1.6**. Deverá afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete, conforme preços constantes na proposta apresentada;
- **2.1.7.** Deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito e/ou débito
- **2.1.8.** Deverá disponibilizar sistema para emissão de cupom/nota fiscal.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **2.1.9.** Os produtos a serem comercializados pela CONCESSIONÁRIA, tais como lanches, bebidas, refeições prontas (marmitex) e demais opções de cardápio constam nos ANEXOS I, II, III e IV deste Contrato e deverão ser disponibilizados conforme definido no Termo de Referência.
- **2.1.10.** As refeições prontas, tipo marmitex, deverão ser preparadas e produzidas pela CONCESSIONÁRIA em cozinha industrial própria, em ambiente adequado, dentro nas normas e legislações em vigor, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA efetuar o transporte adequado e a entrega diária aos usuários da CONCEDENTE no horário estabelecido, a partir das 11:30 hs, sem atrasos, devendo ser disponibilizada ainda quente, em embalagens descartáveis próprias, dentro das medidas e padrões estabelecidos pelas normas da ABNT e demais legislações.

# 2.1.11. DAS REFEIÇÕES PRONTAS (MARMITEX)

Fornecimento de refeições prontas, "tamanho grande" peso mínimo de 1.000g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

Fornecimento de refeições prontas, "Tamanho média", peso mínimo de 700g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

Fornecimento de refeições prontas, tamanho pequena" peso mínimo de 500g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.

- **2.1.11.1.** Na hipótese das refeições entregues não corresponda às características especificadas no edital e demais anexos, serão devolvidos a qualquer tempo e condicionado à substituição pelo fornecedor, no prazo máximo de 01 (uma) hora.
- **2.1.11.2.** Em caso de troca das refeições, em função do que contém o item anterior, todos os custos de armazenagem, carga, descarga e movimentação correrão por conta exclusivas do fornecedor.

## 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:
- **2.2.2.1.** Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.
- **2.2.2.2.** Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do Anexo II em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência, qualidade e preços compatíveis.
- **2.2.2.3.** Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches.
- **2.2.2.4.** A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.
- **2.2.2.5.** O serviço de lanchonete deverá dispor, em saches individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).
- **2.2.2.6.** Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **2.2.2.7.** Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros líquidos devem ser servidos em copos plásticos retornáveis ou de vidros, e não utilizar canudos plásticos.
- **2.2.2.8.** Opção vegetariana de lanches e refeições prontas deve ser disponibilizada diariamente.
- **2.2.2.9.** As refeições prontas fornecidas pela CONCESSIONÁRIA deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo.
- **2.2.2.10.** Manter fixados em local visível o cardápio semanal das refeições, devidamente assinado por profissional nutricionista, bem como tabela de preços de todos os itens e produtos comercializados na lanchonete.
- **2.2.2.11.** Os alimentos devem ser servidos em condições sadias e de consumo, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro da validade e das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- **2.2.2.12.** Os variados tipos lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
- **2.2.2.13.** Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche poderão sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

## 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 963 (Novecentos e Sessenta e Três) 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 17:30, 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;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **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 60 (sessenta) 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:



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 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. DA PARALISAÇÃO OU RECESSO

- **2.7.1.** Nos períodos de recessos ou paralisação com período igual ou superior a 15 (quinze) dias, a CONCESSIONÁRIA pagará a CONCEDENTE valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal de concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.
- **2.7.2.** No caso de paralisação ou recesso das atividades da CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas ou fatores outros, superiores a 30 (trinta) dias ininterruptos, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA pagará a CONCEDENTE o valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor mensal da concessão de uso enquanto perdurar a paralisação.
- **2.7.3.** As reduções de percentual não se aplicam às demais despesas (energia e outras) que independentemente de recesso, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção, deverão ser pagas em sua integralidade de acordo com a taxa fixa.
- **2.7.4.** Manutenção, limpeza e conservação dos espaços serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA independentemente de recessos, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção.

## **2.8. ANEXOS**

Anexo I: Padrão de referência para qualificação dos gêneros alimentícios

Anexo II: Cardápio mínimo da lanchonete

Anexo III: Sugestão de composição da marmita Anexo IV: Composição das refeições marmitex

Anexo V: Pesquisa de satisfação

Anexo VI: Planta de Localização e Planta baixa da lanchonete

Anexo VII: Memorial descritivo do espaço físico

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

- **3.1**. 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;
- **3.1.1.** O valor mensal será pago pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço através de Documento de Arrecadação DAR, que deverá ser retirado na Coordenadoria de Arrecadação da Concedente.
- **3.1.2.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3%



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

(três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

- **3.1.3.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.
- **3.1.4.** Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.
- **3.1.5.** A cada mês, a Concessionária deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de pagamento.
- **3.1.6.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a vigilância, a limpeza, a manutenção, a dedetização e energia elétrica, telefone, internet, gás GLP etc.
- **3.1.7.** O DAR Documento de Arrecadação, poderá ser solicitado junto a Coordenadoria de Arrecadação, mediante requerimento, ou acessado diretamente no *site* da Secretária de Fazenda SEFAZ.

## 3.2. DA ONEROSIDADE DA CESSÃO DE USO

**3.2.1.** O valor mensal referente à energia elétrica poderá ser majorado ou diminuído sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da Cessionária, bem como na hipótese de alteração na alíquota estabelecida pela Concessionária de Energia Elétrica.

Local	Finalidade	M <sup>2</sup>	V.E.E.	V. C. M. R\$	V. C.M. R\$
			Energia R\$		
SEMA	Lanchonete	11,30	306,51	530,00	836,51

Legenda: VCM = VEF + VEE

Sendo:

VCM = Valor da Concessão Mensal;

VEF = Valor do Espaço Físico; e,

VEE = Valor de Energia Elétrica e Iluminação Pública.

- **3.2.2**. Além do valor estipulado no subitem anterior e das demais obrigações contidas neste Contrato serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** os seguintes encargos/obrigações:
- **3.2.3.** 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

**3.2.4.** 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 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 do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas FGV, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.
- **5.2.** Qualquer solicitação de alteração no preço do valor da concessão de uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.
- **5.3.** O valor mensal referente à energia elétrica poderá ser majorado ou diminuído sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da **CONCESSIONÁRIA**, bem como na hipótese de alteração na alíquota estabelecida pela Concessionária de Energia Elétrica.
- **5.4.** Os preços unitários dos alimentos objeto deste contrato de concessão, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, poderão ser reajustados utilizando-se a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA, mantido pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística IBGE, acumulado em 12 (doze) meses, observando, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.
- **5.4.1.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- **5.4.2.** O reajuste quanto aos alimentos deverá ser precedido de solicitação formal pela CONCESSIONÁRIA.

## 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



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **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.
- **8.3.** 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**.
- **8.4.** Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei n.º 8.666/93 § 1.° e 2.° do art. 67) as seguintes prerrogativas:
- **8.4.1.** Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;
- **8.4.2.** Efetuar as devidas conferências;
- **8.4.3.** Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da **CONCESSIONÁRIA**:
- **8.4.4.** Comunicar à Administração o cometimento de falhas pela **CONCESSIONÁRIA** que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **8.4.5.** As fiscalizações serão realizadas mensalmente, sem agendamento prévio.
- **8.4.6.** O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Gerência de Qualidade de Vida no Trabalho, por meio dos fiscais do contrato, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

## 9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

## 9.1. Da CONCEDENTE:

- **9.1.1.** 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.
- **9.1.2.** Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes a empresa, instalados nos ambientes da concessão.
- **9.1.3.** Aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**.
- **9.1.4.** Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.
- **9.1.5.** 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.
- **9.1.6.** Informar à **CONCESSIONÁRIA** acerca de atos que possam interferir direta ou indiretamente nos serviços prestados, prestando os esclarecimentos e informações necessárias.
- **9.1.7.** Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços.
- **9.1.8.** 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.
- **9.1.9.** 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 V. Esta pesquisa visa a melhoria dos serviços prestados e seus resultados deverão ser apresentados à **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.
- **10.1.2.** 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.
- **10.1.3**. 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.
- **10.2.** Iniciar as atividades em, no máximo, **30 (trinta) dias** corridos, após o recebimento da Ordem de Serviço, pelo fornecedor.
- **10.2.1** O início das atividades da CONCESSIONÁRIA pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.
- **10.3.** 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.
- **10.4.** Apresentar a fiscalização, 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, emitido pelo Poder Executivo Municipal da sede do domicílio da licitante.
- **10.5.** Deverá ser apresentado pela CONCESSIONÁRIA relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da SEMA.
- **10.6.** Assinar o contrato no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados a partir do recebimento da convocação formal;
- **10.6.1.** Após a assinatura do contrato a CONCESSIONÁRIA terá 15 (quinze) dias corridos para apresentar protocolo de Requerimento de Alvará Sanitário, referente ao espaço que exercerá as atividades.
- **10.7.** Comunicar imediatamente à Administração a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.
- **10.8.** 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.
- **10.9.** Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela SEMA e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.
- **10.10**. Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos produtos.
- **10.11**. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches.
- **10.12**. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela SEMA, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.
- **10.13.** Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da SEMA, fazê-lo mediante autorização.



- **10.14**. 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 plásticos retornáveis ou de vidros, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel.
- **10.15**. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela coleta e destinação dos resíduos provenientes da atividade desenvolvida.
- **10.16.** 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.
- **10.17.** Fazer a manutenção de limpeza da área de concessão utilizando os produtos químicos e de higiene adequados recomendados pela ANVISA.
- **10.18**. 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.
- **10.19**. Identificar e relacionar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua proprieda de 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 previamente à fiscalização da CONCEDENTE.
- **10.20**. Assumir todas as despesas, encargos e providências necessárias à legalização, ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras) e durante toda a execução do contrato, devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.
- 10.21. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), por profissional nutricionista, e treinar todos os manipuladores de alimentos em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, o que deverá ser exigido pelo fiscal de contrato e aplicada penalidade em caso de descumprimento.
- **10.22**. Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do Anexo B em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência, qualidade e preços compatíveis.
- **10.23**. Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches.
- **10.24**. A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.
- **10.25.** O serviço de lanchonete deverá dispor, em saches individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).
- **10.26**. Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.
- **10.27.** Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros líquidos devem ser servidos em copos plásticos retornáveis ou de vidros, e não utilizar canudos plásticos.
- **10.28**. Opção vegetariana de lanches e refeições prontas deve ser disponibilizada diariamente.
- **10.29.** As refeições prontas fornecidas pela CONCESSIONÁRIA deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo.



- **10.29**. Manter fixados em local visível o cardápio semanal das refeições, devidamente assinado por profissional nutricionista, bem como tabela de preços de todos os itens e produtos comercializados na lanchonete.
- **10.30**. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias e de consumo, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro da validade e das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- **10.31.** Os variados tipos lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
- **10.32.** Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche poderão sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.
- **10.33**. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os produtos de acordo com a proposta apresentada no momento da licitação.
- **10.34.** Antes do início das atividades, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá submeter a tabela de preços que irá praticar à apreciação da fiscalização do contrato da CONCEDENTE para conferência.
- **10.35.** 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.
- **10.36**. Os preços dos alimentos poderão ser reajustados anualmente, desde que seja devidamente justificados e comprovados, levando-se em consideração IPCA e/ou legislação correlata, observando, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexeguível.
- **10.37**. Deverá afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete, conforme preços constantes na proposta apresentada;
- **10.38.** Deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito e/ou débito.
- **10.39.** Deverá disponibilizar sistema para emissão de cupom/nota fiscal.
- **10.40**. 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 e padrões exigíveis para os serviços pertinentes.
- **10.41**. 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.
- **10.42.** 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.
- **10.43**. Afastar ou substituir qualquer empregado que, comprovadamente e por recomendação da fiscalização, cause embaraço à boa execução dos serviços.
- **10.44**. 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.
- 10.45. 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,



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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.

- **10.46**. 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.
- **10.47**. 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.
- **10.48.** 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 qualquer vínculo empregatício.
- **10.48.1**. A inadimplência da contratada, em relação a esses encargos, não transfere para a SEMA a responsabilidade por seu pagamento.
- **10.49**. Respeitar as normas internas da SEMA, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.
- **10.50**. 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.
- **10.51.** Executar os serviços obedecendo às diretrizes da política energética da SEMA, devendo observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento da lanchonete antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, bem como verificar as condições da rede elétrica, ficando ciente de que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.
- **10.52**. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental, conforme requisitos constantes na Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 01, de 19 de janeiro de 2010.
- **10.53**. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.
- **10.54**. A atividade exercida pela CONCESSIONÁRIA não poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelos servidores, estagiários ou terceirizados da SEMA.
- **10.55.** Apresentar à SEMA, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de lanches, refeições prontas e produtos vendidos.
- **10.56.** Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato às instalações onde são preparados os lanches e refeições, bem como, se for o caso, aos locais onde são executados quaisquer outros serviços, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene dos produtos servidos.
- **10.57**. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SEMA quanto à execução do contrato, devendo acatar as orientações da fiscalização.
- **10.58**. 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.



- **10.59**. 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 uso e funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches.
- **10.60**. 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.
- **10.61.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a área de concessão para utilização da CONCEDENTE, sempre que solicitada.
- **10.62.** 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, 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.
- **10.63.** Comprovar mensalmente, através do envio de cópia do documento de arrecadação DAR, o recolhimento do valor referente ao tópico DO PAGAMENTO deste Termo de Referência.
- **10.64**. A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer componentes alimentícios para confecção dos produtos a serem comercializados.
- **10.65**. 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.
- **10.66**. A segurança da lanchonete, dos equipamentos e materiais disponíveis no local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- **10.67**. Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade.
- **10.68**. A presente CONCESSÃO não confere à CONCESSIONÁRIA o direito à vagas e acesso ao estacionamento da CONCEDENTE. Quando da realização de carga e descarga de produtos, poderá a CONCEDENTE autorizar o acesso de veículos pelo estacionamento, desde que seja previamente comunicado pela CONCESSIONÁRIA os dados do veículo, devendo obedecer as normas internas e de seguranca da Concedente.
- **10.69**. 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.
- 10.70. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja previamente autorizado pela Concedente.
  10.71. A SEMA poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou inadequado ao interesse público e a sua imagem.
  10.72. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela



- **10.73.** A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela SEMA.
- **10.74**. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- **10.75**. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.
- **10.76.** Caberá a Concessionária responsabilizar pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no instrumento editalício, contrato, legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros.
- **10.77**. Obedecer às Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério da Saúde, Ministério do Trabalho e Emprego e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, pertinentes aos serviços que serão realizados.
- **10.78**. Cumprir as exigências dos órgãos reguladores e fiscalizadores, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- **10.79.** Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado da inspeção.
- **10.80.** Obedecer às disposições de regulamentos técnicos de boas práticas para os serviços realizados, por exemplo, a Resolução RDC n° 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 Mato Grosso.
- **10.81.** 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.
- **10.82.** 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.
- **10.83.** Havendo necessidade de adequação do espaço cedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização da Gerência de Patrimônio Imobiliário GEPI da Concedente 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.
- **10.84.** A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pelo setor de Engenharia e comunicada ao fiscal do contrato.
- **10.85.** É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida sem o prévio consentimento da Administração da SEMA.
- **10.86.** Caso seja necessária obra ou reforma, devidamente autorizada pela Concedente, para fins de melhor adequação do espaço, não dará direito à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE.



- **10.87.** Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos pré-existentes.
- **10.88.** As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da CONCESSIONÁRIA.
- 10.89. A manutenção abrange os seguintes itens:
- Água e esgoto: Tubo e conexões;
- Louças e metais;
- Equipamentos, válvulas, sifões etc.;
- Energia: Eletrodutos e conexões; Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes etc.;
- Civil: Paredes; Pintura; Azulejos; Pia (Tampo).
- **10.90.** 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.
- **10.91.** 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 vedada a presença de propaganda de patrocinadores de qualquer ramo de atividade, exceto a logomarca da CONCESSIONÁRIA;
- **10.92.** Todos os equipamentos para produção e manipulação de alimentos, como: fornos, fogões e similares devem utilizar energia elétrica ou GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).
- **10.93.** A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverá ser diária.
- **10.94.** Os detritos provenientes da lanchonete deverão ser acondicionados em sacos plásticos adequados e retirados da SEMA pela CONCESSIONÁRIA, separando o lixo seco (metal, papel, vidro, plástico, entre outros) do lixo orgânico.
- **10.95.** Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção da SEMA.
- **10.96.** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.
- **10.97.** A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.
- **10.98.** A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:
- a) os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- b) não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;
- c) o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- d) os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.
- **10.99.** A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

# 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 SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE SEMA 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 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato.
- **12.1.1.** O Contrato poderá ser prorrogado a cada 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no art. 57, inc. II, da Lei n. 8.666/93, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:
- a. Os serviços foram prestados regularmente;
- b. A Administração ainda tenha interesse na realização do serviço;
- c. A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação e manifeste expressamente interesse na prorrogação; e
- d. A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária;
- e. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- **12.2.** A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, devendo a prorrogação de contrato ser promovida mediante processo formal com parecer jurídico e celebração de termo aditivo.

## 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

# 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **14.1.** Poderá ser aplicada pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA multa, sob as seguintes formas:
- **14.1.1.** Quanto ao atraso para assinatura do Contrato:
- **14.1.2.** 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;
- **14.1.3.** 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.
- **14.1.4.** 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.
- **14.1.5** 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 à sanções, consoante os artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 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 Advertência;
- 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.
- **4.11.** 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.
- e) Não <u>elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos</u> (MBP) e os <u>Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), por profissional nutricionista, e treinar todos os manipuladores de alimentos em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.</u>
- **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 crédito a que tenha direito a CONCESSIONÁRIA, podendo ainda serem cobrados diretamente ou judicialmente.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **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**. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o depósito dos valores correspondentes à mensalidade de concessão, acarretará multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.
- **14.17.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.
- **14.18.** Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

## 14.19. DA DISPENSA DAS SANÇÕES E DO RECURSO

- **14.19.1** Constituem motivos para dispensa das sanções contratuais os seguintes casos:
- **a.** Ordem escrita da CONCEDENTE para paralisar ou restringir a execução do objeto contratado;
- **b.** 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;
- **14.19.2.** 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;
- **14.19.3.** 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;
- **14.19.4.** 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;
- **14.19.5.** 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.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

## 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 CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE.
- **16.2.** A CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE.

# 17 CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA CLAUSULA ANTICORRUPÇÃO

- **17.1.** A **CONCESSIONÁRIA**, 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 **CONCESSIONÁRIA**, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que o **CONCEDENTE** 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



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

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.

## 18. CÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA GARANTIA CONTRATUAL

- 18.1 Para segurança da CONCEDENTE quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, a CONCESSIONÁRIA deverá optar, como condição para assinatura do CONTRATO, por uma das modalidades de garantia contratual prevista no § 1º do art. 56 da Lei 8.666/93, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total da concessão.
- 18.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da data que a CONCESSIONÁRIA recebeu a sua via do contrato assinada, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da concessão, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:
- 18.1.2. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, sendo estes emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus credores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda, conforme orientação técnica n. 040/2010/AGE;
- 18.1.3. A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada no Banco do Brasil, mediante depósito caução ou transferência bancária, em conta específica, com correção monetária, em favor da CONCEDENTE, na conta e agência a seguir informada:

AG: 3834-2 BANCO DO BRASIL

C/C: 1.042.456-3

IDENT.: SEMA/CAUÇÃO

- 18.1.4. Seguro-garantia, modalidade "Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviço"; ou
- 18.1.5. Fiança bancária;
- 18.2 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais <u>03 (três) meses após o término da vigência contratual</u>, devendo ser renovada em caso de prorrogação contratual, conforme previsto na IN nº 05, de 26 de maio de 2017 e alterações posteriores.



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 18.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento).
- 18.3.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a retenção dos pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA até o limite de 2% (dois por cento) do valor total do contrato, a título de garantia.
- 18.3.2. A retenção efetuada com base no item anterior não gera direito a nenhum tipo de compensação financeira à CONCESSIONÁRIA.
- 18.3.3. A CONCESSIONÁRIA, a qualquer tempo, poderá substituir a retenção efetuada com base no item 18.1.3 desta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 18.4 Caso o valor ou o prazo da garantia seja insuficiente para garantir o presente contrato, a contratada providenciara, compulsoriamente, tantos aditamentos quantos forem necessários até o término da vigência do contrato.
- 18.5. A garantia prestada pela CONCESSIONÁRIA só será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em Lei.

## 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;



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- **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

**21.1**. 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 2020.
Secretário de Estado de		_	



	Representante da CONCESSIONARIA	
TESTEMUNHAS:		
1	2	
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
PRESUNTOS	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	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos
EMBUTIDOS	prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo
EIVIBOTIDOS	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 prime			
30003	qualidade. Na mistura observar-se-á uma proporção			
	equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir			
	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 guaran			
	laranja, limão, coca, etc., nas opções comum e zero. Par			
	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, fabricac			
	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 da			
	de validade.			
ADOÇANTES	Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.			
MOLHOS	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá se			
	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	UN	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
BEBIDAS	<mark>1</mark>	logurte (pote individual)		
	<mark>3</mark>	Suco de fruta (300 ml)		
	<mark>2</mark>	Água mineral – com ou sem gás (garrafa de 500 ml)		
	<mark>1</mark>	Bebida à base de soja (embalagem individual de 200 ml)		
	<mark>4</mark>	Café – com ou sem açúcar, com leite ou puro (xícara)		
	<mark>1</mark>	Achocolatado (embalagem individual de 200 ml)		
	<mark>5</mark>	Refrigerante (lata de 350 ml), pelo menos um do tipo zero.		
SANDUÍCHES —	<u>1</u>	Natural (feito com pão integral) Sugestão: com patê (atum, frango, ricota), alface, tomate, cenoura.		
	<mark>1</mark> 1	Misto quente (ex: com queijo mussarela, branco, presunto, peito de peru e tomate) Pão francês com ovo (mexido ou frito)		
	1	Pão com manteiga		
	<u>.                                    </u>	Sugestão: apresentar as seguintes opções de frios: queijo branco, mussarela, presunto, peito de peru, ricota, minas.		
SALGADOS (aprox. 100g)	<mark>2</mark>	Assados (sugestão: folhado, enroladinho, esfirras, pão de queijo, empada)		
	2	Fritos (sugestão: pastel, coxinha, risole, quibe)		
	<mark>1</mark>	Torta salgada (sugestão: frango, queijo, palmito)		
FRUTAS	2	Variadas, preferencialmente da estação (em pedaço e descascadas). Evitar as repetições.		
	<mark>1</mark>	Salada de frutas.		
BOLO – FATIA (aprox. 100g)	1	Bolo simples (formigueiro, milho, fubá, mandioca, banana, laranja, limão, cenoura).		
	_	Bolo elaborado (chocolate, prestígio, floresta negra, bolos com caldas e recheios)		
	<mark>1</mark>			ĺ



	<mark>2</mark>	Doces elaborados (tortas, pudins, pavês)	
MARMITEX	3	Fornecimento de refeições prontas, "tamanho grande" peso mínimo de 1.000g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.	
		Fornecimento de refeições prontas, "Tamanho média", peso mínimo de 700g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.	
		Fornecimento de refeições prontas, tamanho pequena" peso mínimo de 500g. Acondicionada em embalagem descartável de isopor com tampa e divisórias.	

## ANEXO III – DA MINUTA DE CONTRATO SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO DA MARMITA

ITEM	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO
Saladas – pelo menos 2	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-
(dois)tipos	flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.
	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff,
Pratos principais proteicos	acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação,
	badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado,
	etc.
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff,
	etc.
Massas/risotos	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque, entre
	outros.
	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto,
	carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve,
	espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de
	mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme
	de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa,
	tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha,



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

tubérculos e frituras).

# ANEXO IV – DA MINUTA DE CONTRATO COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES MARMITEX

MARMITEX TIPO PEQUENA: A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O PESO TOTAL MÍNIMO DE 500 GR. (QUINHENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (200 GR), FEIJÃO (50 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (100 GR), LEGUMES (100 GR) 5- COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

MARMITEX TIPO MÉDIA - PESO MÍNIMO DE 700 GR. (SETECENTOS GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (250 GR), FEIJÃO (150 GR), FAROFA (50 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (150 GR), LEGUMES (100 GR) 6-

MARMITEX TIPO GRANDE: A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 1.000g (mil gramas): A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O TOTAL MÍNIMO DE 1.000 GR. (MIL GRAMAS), COMPOSTA DE ARROZ (330 GR), FEIJÃO (250 GR), FAROFA (100 GR), CARNE BRANCA OU VERMELHA (200 GR), LEGUMES (120 GR).

## PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias e assepsia nos alimentos in natura.

# ANEXO V – 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



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- 3 Neutro
- 4 Satisfeito
- 5 Muito satisfeito

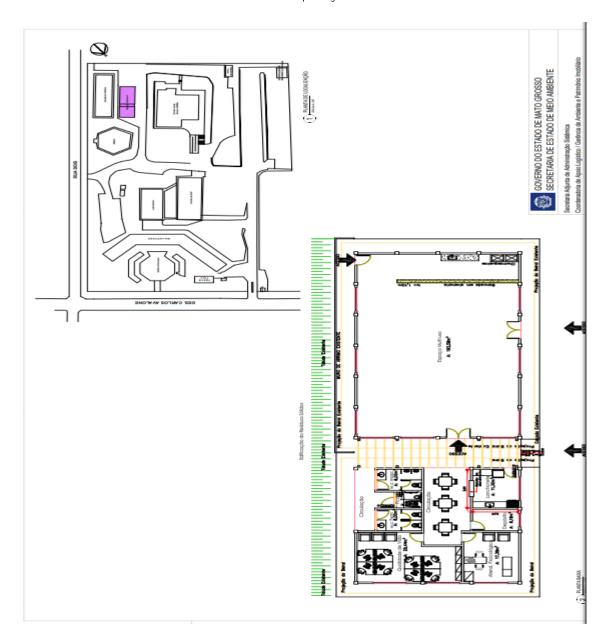
		ITEM AVALIADO	NOTA
4.1		Recolhimento de bandejas	
4.2	LANCHONETE	Variedade dos salgados e	
		sanduíches	
4.3		Variedade dos doces, bolos e tortas	
4.4		Variedade dos sucos	
4.5	GERAL	Organização	
4.6		Higiene em geral	
4.7		Eficiência dos funcionários	
4.8		Cordialidade dos funcionários	
4.9		Apresentação dos funcionários	

5) Sugestões, críticas e elogios:

ANEXO VI – DA MINUTA DE CONTRATO PLANTA DE LOCALIZAÇÃO E PLANTA BAIXA DA LANCHONETE



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC



## ANEXO VII – DA MINUTA DE CONTRATO

Assunto: Memorial Descritivo do Espaço a ser concedido

O espaço físico deste processo licitatório consiste numa área de 11,30 m², 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:



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

- Dimensões internas de 3,60 x 3,05 metros;
- Previsão de bancada para preparo de alimentos;
- Previsão de bancada de higienização de aliementos e apoio;
- Previsão de bancada tipo passa-prato para atendimento;
- Acesso por porta lateral, próximo a um dos acessos principais da edificação;
- Contará 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.

Natália Fernandes A. B. de A. Lins Assessora Técnica GSAAS/SAAS/SEMA/MT



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

MINUTA	
PORTARIA Nº	

Designa Servidores para atuarem na Fiscalização do Contrato nº 0\_\_\_\_/2019.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE** no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso IV, da Constituição Estadual e do art. 3º, da Lei Complementar nº 566, de 20 de maio de 2015, que dispõe sobre a organização administrativa do Poder Executivo Estadual;

Considerando as competências atribuídas ao Secretário de Estado de Meio Ambiente, nomeado pelo Ato Governamental n.º xxxxxxxxx.

### **RESOLVE:**

Art. 1º Designa os servidores indicados no Anexo Único da presente Portaria para, sem prejuízo de suas atribuições, exercerem respectivamente os cargos de fiscal e fiscal substituto do contrato nº 0\_\_\_\_\_/2018, conforme os termos da Portaria nº XXX, publicada no Diário Oficial de XXX.

**Art. 2º** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, surtindo efeitos retroativos a data do início da vigência contratual.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Cuiabá, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

### \*\*\*\*\*

Secretário de Estado de Meio Ambiente

SEMA - MT

Anexo Único

Nº Contrato/Instrumento	Contratado	Data da Assinatura	Servidores Designados	
----------------------------	------------	-----------------------	-----------------------	--



SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica - SAAS Coordenadoria de Aquisições e Contratos - CAC

		Fiscal Titular: Alessandra Moreira da
00 /2019	/2018	Silva.·.
00/2018		Fiscal Substituto: Eustaquio Jose
		Rodrigues Filho

ANEXO VIII- MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS



MUNICIPIO DE ARIPUANA	PELO FABRICANTE, SEM AVARIAS, EMBALAGEM CONTENDO 500 ML				
GROSON	PELO FABRICANTE, SEM AVARIAS, EMBALAGEM			_	
ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO	CONTRACTOR OF SEGUIDANCE, PERSONNESSES	4	9	_	
	896502 EMBALAGEN DE POLIPROPILENO, PROTETOR NA PARTE	896502	2		,
NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	AGUA MINERAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM				
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO					
	CONTINUO 300 ML OMBODEL				
ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	PELO FABRICANTE, SEN AVARIAS, EMBALAGEM CONTENTO SEO MIL INIDADE	5	9	_	
ESTADO DE MATO GROSSO		896502	2		
NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	ÁGUA MINERAL COM GÁS. ACONDICIONADA EM				
	(REGISTRADAS), DEVERÁ HAVER VARIAÇÃO		$\vdash$		
	POLPAS INDUSTRIALIZADAS DE BOA QUALIDADE				
ESTADO DE MATO GROSSO	GARANTIR A QUALIDADE DO SABOR, PERMITIR-SE-A	7	S	_	cu
NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	MISTURA OBSERVA-SE-Á UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE ÁGUA E SUCO NATURAL DE MODO A	108370			
ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	SUCO DE FRUTA - ELABORADOS COM FRUTAS FRESCAS E MADURAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. NA				
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. UNIDADE.				
ESTADO DE MATO GROSSO	GRAMAS. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO		S	_	2
PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	IOGURTE A BASE DE SOJA, SABORES DIVERSOS.				
	MINISTÈRIO DA SAÚDE. UNIDADE.		Г		
	A RESOLUÇÃO 12/8 DA CNNPA, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA EJOU				
ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM	45103	S	_	_
ESTADO DE MATO GROSSO	MINIMO 200 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO				
NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	IOGURTE, COM POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS RICO EM NUTRIENTES EMBALAGEM COM NO				
					Ûnico
Fornecedor	Descrição	Código	Un.	Qtde	ltem
		enor Preço	nento: M	Julgan	Tipo d
Geração do Mapa: TODOS				SENA	Órgão
Critério de Classificação: GLOBAL			3213	80: 007	Proce
INAS LTD ADO DE N	Gen Gen	A OU INO GET	Descrição  Cris  CRIADOR, RICO EM NUTRIENTES, EMBALAGEM COM NO MINIMO 200 GRANAAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 1278 DA CINHA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAÚDE, UNIDADE, IDGURTE A BASE DE SOLA, SABDRES DIVERSOS, EMBALAGEM TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 400 GRANAS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, UNIDADE, SUCO DE FRUTA - ELABORADOS COM FRUTAS FRESCAS E MADURAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, NA MISTURA OBSERVA-SE-A, UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE AGUA E SUCO NATURAL, DE MODO A GARANTIR A QUALIDADE DO SABOR PERMITIR-SE-A GARANTIR A QUALIDADE DO SABOR PERMITIR-SE-A GARANTIR A QUALIDADE DO SABOR PERMITIR-SE-A	Content Prepo  In. Codigo  Descrição  DESCRICAÇÃO DE MUTITIENTES, SABORES  DATA DE  PRODUTO DE NATA DE  A RESOLUÇÃO 1278 DA CNINPA, O PRODUTO DEVERÁ  TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU  MINISTERIO DA SAÚDE. UNIDADE.  DOGURTE A BASE DE SOJA, SABORES DIVERSOS.  DOGURTE A BASE DE SOJA, SA	SEMA  SEMA  Cotto  Un. Codigo  Descrição  De



						Ī		
5,33	5,33	RESULTADO						
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	ML	4	9	-	F
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	108371 CAFÉ COM LEITE, COM OU SEM AÇÜCAR, XÍCARA DE 250	108371	Z	_	3
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP					
				PODERÁ SER REAPROVEITADO NUMA NOVA				
3,00	3,00	RESULTADO		CARACTERISTICAS DE PALADAR. O CAFE SERVIDO EM RECIPIENTES TÉRMICOS E NÃO CONSUMIDO NÃO				
2,00	2,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO			S	_	=
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA		108371			
3,00	3,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	CAFE, PURO, COM OU SEM AÇUCAR, DE PRIMEIRA  QUALIDADE E EMBALADO A VÁCUO, O CONSUMO				
4,33	4,33	RESULTADO		AGRICOLI ORA E O O MINIS I ENIO DA SAGOE: ONIDADE:				
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA	o			
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO		ø	S	_	<b>=</b>
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	REFRIGERANTE A BASE DE LIMÃO, LATA 350 ML, COM				
4,33	4,33	RESULTADO		MINISTÉRIO DA SAÚDE. LATA				
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU	9	!		
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,	8	-	_	٥
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	REFRIGERANTE A BASE DE UVA, COM AROMA NATURAL,				
4,33	4,33	RESULTADO		MINISTÈRIO DA SAÚDE. UNIDADE.				
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU	7	9		
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA		22	S	-	00
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANA, LATA 350ML. COM				
4,67	4,67	RESULTADO		AGRICULTURA E/OU MINIS IERIO DA SAUDE, UNIDADE.				
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA	0	9		
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODÚTO, MARCA DE FARRICANTE DATA DE FARRICAÇÃO E VALIDADE O	23	Z	-	7
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	REFRIGERANTE À BASE DE LARANJA, LATA 350 ML, COM				
4,50	4,50	RESULTADO						
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	MUNICIPIO DE ARIPUANA	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, UNIDADE, UNIDADE.				
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER	101654	S	_	đ
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE,				
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	REFRIGERANTE A BASE DE COLA LIATA 350ML COM				
Valor Total	Valor Unit.	Origem	Forecedor	Descrição	Código	Un.	Qtde	item
•						1		



5,50	5,50	RESULTADO		VALIDADE: UNIDADE: MINIMO DE 150 GRAMAS				
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	EQUILIBRIO ADEQUADO ENTRE FRAGMENTOS DE	108372 6	S	_	#
5,50	5,50	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	SEMPRE FRESCOS, QUEIJOS PRATO, MUSSARELA, RICOTA DARMESÃO PRESLINTOS DEVERÃO TER				
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	SALGADOS, NO MÍNIMO 5 TIPOS FRITOS (PASTEL, COXINHA, RISOLE, QUIBE), DEVERÃO SER SERVIDOS				
						S	1	17
5,83	5,83	RESULTADO		FRAGMENTOS DE CARNE E DE GORDURA, DEVERA CONTER CARIMBO DO SIF, COM IDENTIFICAÇÃO DO	108375			
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	DEVERÃO TER EQUILIBRIO ADEQUADO ENTRE				
5,50	5,50	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	DEVERÃO SER SERVIDOS SEMPRE FRESCOS, QUEIJÓS DRATO MIJESABEI A RICOTA DARMESÃO DRESINTOS				
7,00	7,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	SALGADOS, NO MÍNIMO 5 TIPOS ASSADOS, (FOLHADO, ENROLADINHO, ESFIRRAS, EMPADA, PÃO DE QUEIJO)				
5,00	5,00	RESULTADO						
4,00	4,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	7 MARGARINA, FEITO NA CHAPA.	109191 7	S	_	<del>5</del>
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP					
7,00	7,00	RESULTADO						
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	PAO DO TIPO FRANCES, COM OVOS MEXIDOS OU FRITOS, UNIDADE.	109191	S	_	5
8,00	8,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP					
5,67	5,67	RESULTADO		CONSCINCT ONIDADE				
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	OS PRAZOS PRESCRITOS PELO FORNECEDOR PARA	u	9		7
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	FRANCÉS, PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, DEVERÃO	108372	Ē		:
6,00	6,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	MISTO QUENTE, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA OU				
				EMBALAGEM COM 200 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA EIOU MINISTÉRIO DA SAÚDE, UNIDADE.				
5,50	5,50	RESULTADO		ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERIDEOS, CITRATO DE SODIO E LACITINA DE SOJA, AROMATIZANTE,	108371	õ	_	ä
3,50	3,50	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	E A) ESPESSANTE: GOMA GUAR E CARRAGENA,				
5,00	5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	CACAU EM PO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA,				
8,00	8,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	ACHOCOLATADO LÍQUIDO COM LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, ACÚCAR, SORO DE LEITE EM PO.				
Valor Total	Valor Unit.	Origem	Fornecedor	Descrição	Código	Un.	Qtde	item
Pagina 3 de 5								



5,00 5,00 5,00 5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 13,00 13,00 9,50 9,50 9,50 9,50 112,00 15,00 112,00 15,00 15,00 15,00 10,00 30,00 110,00 30,00 110,00 30,00	RESULTADO			(DOIS) THOSE OF PROTEINING ENTRE VERNICETION II			
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 5,00 13,00 9,50 12,00 15,00 15,00 15,00			(DOIS) TIPOS DE ACOMPANDAMENTOS QUENTES, UZ	ō	9	-	6
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 6,00 9,50 9,50 112,00 115,00	Pesquisa de Preco	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	ISOPOR COM TAMPAS E DIVISORIAS, CONTENDO: 02	109188			) N
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 13,00 13,00 9,50 15,00 15,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLASTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE				
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 5,00 13,00 9,50 12,00	RESULTADO		BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 700G	-			
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 13,00 12,00	Pesquisa de Preço	MUNICIPIO DE ARIPUANA	(DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E	55	9	-	8
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 5,00 13,00 9,50	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÓRIAS, CONTENDO: 02	109188	Z		ž
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 5,00 6,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLASTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE				
5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 6,00	RESULTADO		Commission of Signature Free Commissions				
5,00 5,67 5,00 5,00 5,00 13,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	PRIMEIRA QUALIDADE, NA MISTURA PODERÁ COLOCAR	3	S	_	24
5,00 5,00 5,00 5,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	SALADA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS E MADURAS DE				
5,00 5,67 5,00 5,00	RESULTADO		250 ML.				
5,00 5,67 5,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	NARACUJA NATURAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA, COM PRAZO DE VALIDADE PARA CONSUMO,	881601	S	_	23
5,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	MOUSSE DE MARACUJA, ELABORADO COM SUCO DE				
5,00	RESULTADO						
5,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	Committee Commit	7	9		,
	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	BIDIN DE LEITE CONDENSADO 1000	2	Z		3
7,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP					
5,33	RESULTADO						
7,00	Pesquisa de Preço	ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	FLORESTA NEGRA), FATIA, APROXIMADAMENTE 100G.	_	9		<u>.</u>
5,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	108374 BOLO COM CALDA E RECHEIO (CHOCOLATE, PRESTIGIO,	108374	Z		2
4,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA					
3,33	RESULTADO						
4,00	Pesquisa de Preço	ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	FATIA, APROXIMADAMENTE 100G.	0	9	-	ě
3,00	Pesquisa de Preço	ESTADO DE MATO GROSSO	BOLO SIMPLES (FORMIGUEIRO, MILHO, FUBA,	108374	Z		3
3,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA					
7,33	RESULTADO						
7,00	Pesquisa de Preço	ATA - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MATO GROSSO	RECHEADA (SUGESTÃO DE RECHEIO: FRANGO, QUEIJO, PALMITO).	6	9	-	ū
7,00	Pesquisa de Preço	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	TORTA SALGADA, FEITA DE MASSA DE TRIGO,	109191			5
8,00	Pesquisa de Preço	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP					
Valor Unit. Valor Total	Origem Va	Fornecedor	Descrição	Código	Un.	Qtde	ltem



Item	Qtde	Un.	Código	Descrição	Fornecedor	Origem	Valor Unit.	Valor Total
				MARMITEX, ACOMPANHADA DE GARFO PLÁSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE	PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA EPP	Pesquisa de Preço	35,00	35,00
27		UN	109188	ISOPOR COM TAMPAS E DIVISÔRIAS, CONTENDO: 02	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	Pesquisa de Preço	13,50	13,50
21	'	UN	4	(DOIS) TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE PROTEÍNAS ENTRE VERMELHA E		RESULTADO	24,25	24,25
				BRANCA; MASSAS E RISOTOS; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; (01) UM TIPO DE GUARNIÇÃO. 1KG.				
				SANDUÍCHES NATURAIS GELADO, COMPOSTO POR PÃO DE FORMA INTEGRAL COM PATÉ (SUGESTÕES: ATUM.	NOVO SABOR REFEICOES COLETIVAS LTDA	Pesquisa de Preço	8,00	8,00
28	1	UN	109188	FRANGO RICOTA) ALFACE, TOMATE E CENOURA, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM FILME PVC OU	ESTADO DE MATO GROSSO	Pesquisa de Preço	7,00	7,00
				PAPEL ALUMÍNIO. UNIDADE.		RESULTADO	7,50	7,50
	TOTAL DO LOTE				196,14	196,14		
						TOTAL		196,14