



CONTRATO Nº 002/2024/SEPLAG

Contrato de concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de restaurante, que entre si celebram **Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão** e a empresa **Nutri Sabor Restaurante e Buffet Ltda.**

O **ESTADO DE MATO GROSSO** por meio da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão, doravante denominado **CONCEDENTE**, com sede no Centro Político Administrativo – Cuiabá-MT, inscrito no CNPJ sob nº 03.507.415/0004-97, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Planejamento e Gestão, nomeado através Ato nº 5.364/2022 publicado no D. O. E de 30 de dezembro de 2022, o Sr. **Basílio Bezerra Guimarães dos Santos**, brasileiro, funcionário público, portador do RG nº 793306 SSP/MT, inscrito no CPF/MF sob o nº 630.581.111-34, e de outro lado à Empresa **NUTRI SABOR RESTAURANTE E BUFFET LTDA**, doravante denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, localizada à AV Vereador Juliano da Costa Marques, S/N, Bairro Bela Vista, Cuiabá-MT, CEP: 78.050-560, inscrita no CNPJ sob o nº 23.331.452/0001-51, neste ato representado por **Loeni Nunes Galvão** nacionalidade brasileira, CPF/MF nº 961.104.571-91, carteira de identidade nº 13526758 SSP - MT, residente e domiciliado na Rua Long Beach, 215, Jardim Califórnia, Cuiabá, MT, CEP 78.070-340, considerando a autorização para aquisição do objeto de que trata o processo **SIGADOC-PRO-2022/07345**, resolvem celebrar o presente Contrato, que será regido pela Lei nº 14.133/2021 e Decreto 1.525/2022, assim como, supletivamente, pelos Princípios da Teoria Geral dos Contratos, pelas disposições de direito privado e pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

- 1.1.** O objeto do presente instrumento refere-se à concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de restaurante, **conforme especificações e condições técnicas constantes neste edital e em seus anexos**, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 004/2023/SAAS/SEPLAG**, em conformidade com o **Termo de Referência 01/2023/SPP/SEAPS/SEPLAG**, e demais anexos, independente de transcrição.
- 1.2.** Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do **Pregão Eletrônico nº 004/2023/SAAS/SEPLAG** com seus anexos e proposta **CONCESSIONÁRIA**.
- 1.3.** **Anexo I** do contrato: ITENS QUE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS DIARIAMENTE E SEU MODO DE PREPARO.





CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1 Os preços do objeto contratado são os obtidos no certame licitatório **SIGADOC-PRO-2022/07345**, abaixo indicados, nas quais estão incluídas todas as despesas necessárias à sua execução (tributos, seguros, encargos sociais, etc.).

2.2 Discriminação do objeto:

ITEM	CÓDIGO SIAG	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO/ KG
1	1102629	CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE IMÓVEL PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE RESTAURANTE, DO TIPO “SELF-SERVICE” QUE OFEREÇA O MENOR PREÇO POR QUILOGRAMA DA REFEIÇÃO UNITÁRIA.	UN	R\$ 40,00

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1 O contrato de concessão terá vigência inicial de **10 (anos) anos**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de **30 (trinta) anos**, consoante artigo 47, inciso VI, da Lei Estadual nº. 11.109/2020.

3.2 A cada **12 (doze) meses** será realizada avaliação pelo fiscal do contrato acerca da regularidade e qualidade no cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, como condição para continuidade contratual, o que poderá ensejar a rescisão e a realização de nova licitação para o objeto contratado.

CLAÚSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com cláusulas contratuais e as normas da Lei nº 14.133/2021 E Decreto Estadual 1.525/2022, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

4.2. A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, nos termos do Art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. A fiscalização exercida na execução do objeto pela **CONCEDENTE** 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 co-responsabilidade do **CONCEDENTE** ou de seus agentes e prepostos.

4.4. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Órgão interessado.

4.5. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato.

4.6. Do Local da execução do Objeto

4.6.1. A Concessão de Uso diz respeito ao imóvel localizado na Rua Domingos José de Campos (Rua D), s/n, Quadra 07, setor "A", Centro Político Administrativo, no município de Cuiabá – MT, com área de 456,63 metros quadrados, e será ofertada a pessoa jurídica de direito privado cuja exploração econômica envolva a prestação de Serviços de Restaurante e alimentação.

4.7. DA ESTRUTURA PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.7.1. A **CONCESSIONÁRIA** receberá o local, mediante contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com fornecimento e montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral, devendo obedecer às exigências colocadas pela **CONCEDENTE**, tais como a procedência dos equipamentos e utensílios, os quais deverão ser novos;

4.7.2. Móveis, equipamentos e a estrutura física deverão ser implantados, antes do início da prestação de serviços de restaurante, de acordo com o espaço físico e arquitetônico do local, cabendo a **CONCESSIONÁRIA** providenciar a vistoria para formular projeto de espaço e mobiliário, bem como as atividades e serviços a serem prestados abrangendo, inclusive, as instalações elétricas e hidráulicas, definindo por conta própria os bens utilizados para a execução do contrato, dentro do rol mínimo de exigências estipulado neste Termo, e normas correlatas à prestação dos serviços;

4.7.3. Colocar à disposição dos usuários, em cada mesa e em recipientes apropriados, guardanapos macios;

4.7.4. Disponibilizar em kits embalados em plástico descartável, talheres (garfos, colheres e facas) feitos em aço inox AISI 304 ou 430, com lâminas e cabos em monobloco, ou seja, em peça única, sem emendas e ponta arredondada;

4.7.5. Fornecer embalagens descartáveis de material apropriado, cobrados à parte, para transporte de refeições, com opção de talheres e guardanapos descartáveis;

4.7.6. A entrada de público externo será em conformidade com as condições definidas pela Fiscalização;





4.7.7. Caberá à **CONCESSIONÁRIA**, tendo em vista as condições físicas do local a ser executado o objeto, definir o projeto estrutural, de utilização e apresentação do espaço, quais móveis, utensílios, e equipamentos serão apropriados e suficientes para a execução dos serviços, sendo vedado materiais que possam comprometer a conservação e as condições de limpeza e higiene do estabelecimento;

4.8. DA REFORMA, REPAROS E MANUTENÇÃO

4.8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá proceder a reforma do prédio concedido, **antes** de efetivamente iniciar a execução dos serviços, no que diz respeito a parte elétrica, troca de forros, luminárias, instalação de exaustor para eliminação de odores, climatização do espaço, pintura, pisos, cozinha, fachada, janelas, e todas mais necessárias à conservação do espaço e ao bom funcionamento das atividades, devendo ser apresentado projeto de reforma previamente à **CONCEDENTE**, que poderá aprová-lo ou não, sendo que qualquer procedimento de reforma ou revitalização do imóvel, após o início da execução das atividades, também deverá ser autorizado pela **CONCEDENTE**, e ocorrer sem que haja necessidade de paralisação do serviço, por isso, sempre que necessário, deverá ser feito ao final do horário de funcionamento e aos finais de semana;

4.8.2. O projeto da **CONCESSIONÁRIA** deverá ser apresentado em até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato de Concessão de Uso de Imóvel;

4.8.3. A **CONCEDENTE** realizará a análise do projeto da **CONCESSIONÁRIA** em até cinco dias úteis, podendo apresentar sugestões, requerimentos ou apontamentos que julgar necessários para a validação do referido projeto;

4.8.4. Às reformas e benfeitorias não poderão alterar a substância do imóvel, devendo a **CONCESSIONÁRIA** realizar requerimento por escrito solicitando autorização para que possa iniciar os procedimentos requisitados;

4.8.5. A **CONCESSIONÁRIA** se compromete executar o projeto de reforma conforme as determinações da **CONCEDENTE** devendo, ainda, a reforma passar pelo crivo e acompanhamento de responsável técnico designado pela **CONCEDENTE**;

4.8.6. Qualquer reforma/reparo após o início da execução dos serviços, pintura, serviços de dedetização, desratização, eliminação de pragas em geral, recuperação hidráulica, elétrica e outras deverão ser realizadas nos finais de semana ou feriados prolongados, de forma a não afetar a prestação de serviços, salvo em casos comprovados, cabendo justificativa ao gestor da Concessão de Uso;

4.8.7. A **CONCESSIONÁRIA**, enquanto estiver executando a reforma predial prevista no **item 4.8.1**, fica dispensada do pagamento do valor atribuído a título da concessão onerosa de uso do imóvel,





uma vez que as atividades a serem desempenhadas no imóvel só poderão ser iniciadas após o término da reforma predial, nos termos do projeto de instalação aprovado pela **CONCEDENTE**;

4.8.7.1. As reformas e manutenções prediais posteriores ao início da execução dos serviços pela **CONCESSIONÁRIA** não autorizam a dispensa de pagamento da concessão prevista no **item 10.8.4**, devendo, inclusive, serem realizadas ao final do horário de funcionamento, finais de semana e desde que autorizadas pela **CONCEDENTE**, não sendo admitido a interrupção na prestação dos serviços para a execução das referidas obras.

4.8.8. A **CONCESSIONÁRIA** proverá a manutenção das instalações prediais das áreas utilizadas, incluindo os sistemas elétricos (iluminação e tomadas), hidro sanitárias, gás, pisos, paredes, forros, etc., devendo entregá-las ao término da concessão de uso, em perfeito estado de funcionamento;

4.8.9. No que diz respeito a equipamentos, condicionadores de ar e afins, estes deverão ser submetidos a manutenção periódica (a cada três meses), cabendo a **CONCESSIONÁRIA** comprovar mediante apresentação de nota fiscal/fatura dos serviços de manutenção realizados por empresa autorizada;

4.9. Caso seja constatado perda ou diminuição patrimonial do erário em razão de dano do imóvel objeto desta concessão, a **CONCEDENTE**, através de sua Procuradoria-Geral do Estado – PGE, providenciará restituição amigável ou judicial de perdas e danos, no valor avaliado por servidor designado;

4.10. Usando-se de forma diversa do acordado o imóvel, a **CONCEDENTE** reserva-se o direito de pleitear perdas e danos, bem como rescindir de pleno o presente contrato.

4.11. Do fornecimento do serviço/produto:

4.11.1. A pessoa jurídica **concessionária** se compromete a observar as especificações técnicas dos serviços e exigências envolvendo a prática da atividade comercial (serviço de Restaurante e alimentação), trazidas abaixo:

- a) Restaurante do tipo “*self-service*”, venda por quilo;
- b) O local destinado à instalação do restaurante é no complexo administrativo do CPA, área total de 456,63 metros quadrados, compreendendo **cozinha, sala para depósito, caixa e salão com capacidade para 130 pessoas**;
- c) Deverá dispor de capacidade técnica para elaborar e **oferecer no mínimo 300 (trezentas) refeições diárias**, sendo que tal referência não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da SEPLAG/MT, devendo, portanto, atentar-se aos recessos e outros fatores sazonais;
- d) **O horário de funcionamento será de segunda a sexta-feira, dias de expediente, das 11h00 às 14h00 horas**, sendo que todos os itens do cardápio diário deverão ser mantidos até o horário limite;





- e) O horário de funcionamento poderá sofrer alterações, porém, com prévia comunicação oficializada;
- 4.11.2.** Os serviços, via de regra, deverão ser prestados de acordo com as normas expressas neste instrumento e ainda, em consonância com a legislação vigente do Ministério da Saúde e da Anvisa, compreendendo:
- a) Fornecimento de almoço no sistema “self-service”, por quilo;
 - b) Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, do tipo marmitex.
- 4.11.3.** Poderão ser incluídos outros itens diversos da “comida a quilo”, como bebidas, sorvetes e itens de *bomboniere*, desde que relacionados a serviços de alimentação e restaurante (balas, chicletes, salgados e doces). A **CONCESSIONÁRIA** terá liberdade para estabelecer os preços dos outros produtos oferecidos no restaurante, contudo, estes não poderão destoar dos preços praticados em estabelecimentos do mesmo padrão de qualidade;
- 4.11.4.** A concessionária na execução deverá:
- a) Garantir a utilização de matéria-prima padrão adequada, em consonância com critérios higiênicos, sanitários e nutricionais;
 - b) A supervisão quanto ao processo de higienização dos utensílios, pratos e talheres, visando manter a sanidade microbiológica deverá ser rigorosa;
 - c) Manter afixado em local visível o cardápio da semana, assim como a tabela de preços;
 - d) Manter em local visível, próximo a porta de entrada/saída e próximo aos pratos e talheres, recipiente que contenha substância álcool 70% (70º INPM), líquido ou gel, para limpeza e assepsia das mãos;
 - e) Utilizar o mínimo de óleo vegetal possível a fim de prevenir doenças crônico-degenerativas, responsabilizando-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou promover a reciclagem do material através de empresa terceirizada especializada, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;
 - f) Proceder à retirada do lixo, resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, quantas vezes se fizer necessária, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior do restaurante. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** a aquisição dos materiais e equipamentos necessários;
- 4.11.5. As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis deverão estar em concordância com a Legislação vigente, em especial a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e suas alterações;**
- 4.11.6.** Utilizar a área, objeto da Concessão, para a instalação de unidade administrativa necessária aos seus serviços, devendo atender às normas exigidas pela Agência Nacional de





Vigilância Sanitária – ANVISA, sendo proibido emprestá-la, cedê-la, ou dela dispor, no todo ou em parte;

4.12. Toda e qualquer benfeitoria deverá ser previamente requerida a **CONCEDENTE**, e ao final da utilização será revertida ao Estado, sem que haja quaisquer ônus ou indenização a ser ressarcida a **CONCESSIONÁRIA**;

4.13. Cessado o prazo de vigência de uso, o imóvel retornará à administração da **CONCEDENTE**, independentemente de qualquer ato especial.

4.14. DO REAJUSTE DA REFEIÇÃO

4.14.1. O valor do quilo da refeição poderá ser reajustado, uma vez decorrido prazo de 12 (doze) meses do início das atividades de restaurante, mediante requerimento da **CONCESSIONÁRIA**, limitado a variação do IPCA;

4.14.2. Uma vez decorrido o prazo a que se refere o **item 4.14.1**, poderá a **CONCESSIONÁRIA** requerer, através de estudo detalhado apresentado a **CONCEDENTE**, reajuste do valor da refeição apresentado na proposta inicial;

4.14.3. O prazo decadencial para requerimento da revisão do valor do quilograma da refeição será de 60 (sessenta) dias, a contar do dia em que restar preenchido o requisito temporal a que se refere o **item 4.14.1**. Após o prazo estabelecido, os efeitos financeiros retroagirão, no máximo, até a data do pedido, a depender dos termos da solicitação da **CONCESSIONÁRIA**;

4.14.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.14.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá tornar público, através de avisos e cartazes, a informação do reajuste do quilo da refeição, o novo preço acordado e o início de sua vigência.

CLAÚSULA QUINTA – DA VALOR DA TAXA DE REMUNERAÇÃO DA CONCESSÃO

5.1. O valor a ser cobrado da **CONCESSIONÁRIA** pela Concessão Onerosa de Uso do bem imóvel público será a quantia de **R\$ 7.031,04 (sete mil e trinta e um reais e quatro centavos)**. O valor estipulado foi obtido por meio da elaboração do Laudo Técnico Oficial de nº. 36/2021/SACID, realizado pelo setor de avaliação da Secretaria de Infraestrutura e Logística do Estado de Mato Grosso, utilizando como métrica o valor de mercado do aluguel. Tal valor poderá ser negociado pela Administração, desde que haja razoabilidade e justificativa manifestada através de demonstração de documentos que atestem a necessidade da tratativa, não se impedindo que, no futuro, sejam aplicados os índices e valores estabelecidos conforme a Resolução nº. 005/2021/CONDES;

5.2. DO REAJUSTE DA TAXA DE CONCESSÃO





- 5.2.1.** O valor a ser pago pela Concessão Onerosa de Uso do espaço será reajustado anualmente por meio do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), conforme Resolução nº. 005/2021/CONDES, e legislação correlata;
- 5.2.2.** O reajuste dar-se-á após decorrido o interregno mínimo de um ano contado da data limite para apresentação da solicitação, após o início das atividades de restaurante;
- 5.2.3.** No caso dos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano deve ser contado do último reajuste correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação. Entende-se como último reajuste a data em que iniciados os seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada;
- 5.2.4.** A **Concessão Onerosa de Uso do Imóvel** fica condicionada ao cumprimento de alguns requisitos estabelecidos na Lei nº. 11.109/2020, ou seja: beneficiar pessoa jurídica de direito privado; contratação mediante licitação; justificativa do interesse público; e onerosidade da concessão.
- 5.2.5.** O prazo de vigência da contratação não prejudica o direito à solicitação de reajuste após 12 (doze) meses de execução contratual, desde que solicitado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pela **CONCEDENTE**;

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1.** O pagamento será efetuado pela **CONCESSIONÁRIA** em favor da **CONCEDENTE** mediante guia DAR – Documento de Arrecadação do Governo do Estado de Mato Grosso, emitida através do sítio eletrônico da Secretaria do Estado de Fazenda (<http://www.sefaz.mt.gov.br/arrecadacao/darlivre/menudarlivre?outrosOrgaos=true>), com as devidas informações como código de tributo específico, CNPJ da empresa, valor em reais (R\$), competência, data de vencimento e informações adicionais, a serem preenchidas pelo fiscal de contrato designado, vinculada a conta bancária com finalidade específica para recebimento conforme classificação do tributo referente ao percebimento de utilização de imobiliário do Poder Executivo do Estado de Mato Grosso, a ser indicada pela Gerência de Execução Financeira da SEPLAG, nos termos do artigo 48, incisos III, IV e VI, do Regimento Interno desta Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão;
- 6.2.** A **CONCEDENTE** deverá indicar o link de acesso no portal governamental para emissão da guia DAR por parte da **CONCESSIONÁRIA**, via internet, contendo número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento;
- 6.3.** O controle e recebimento dos pagamentos será feito pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG, nos termos dos artigos 47, 51, 52, 53, 54 e 55, da Lei nº.





11.109/2020, em razão das atribuições vinculadas a ela referente a concessão de uso de bem imóvel;

6.4. A **CONCEDENTE**, através da Superintendência de Finanças da SEPLAG, compromete-se, no momento em que celebrar a contratação, a orientar a **CONCESSIONÁRIA** sobre como proceder ao pagamento pelo uso de imobiliário objeto deste Termo de Referência, informando-a formalmente o passo-a-passo para que seja emitida a guia DAR, a forma, condições e prazo para pagamento, as formas de confirmação e contestação do pagamento por parte da **CONCEDENTE**, a conta indicada para destinação do pagamento, e todas as orientações de praxe a fim de proporcionar o regular pagamento da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE**, sem embaraços e de forma harmoniosa;

6.5. Caso constatado pagamento insuficiente ou pendente, a **CONCEDENTE** notificará a **CONCESSIONÁRIA** com indicação expressa acerca das penalidades e sanções pelo não cumprimento do Contrato firmado, para que possa ser feito pagamento de valores complementares, em caso de pagamento insuficiente, ou pagamento integral acrescido de juros e atualização monetária, conforme cálculo elaborado identificando os valores a serem pagos ao Poder Público, em caso de não pagamento;

6.6. O mero pagamento da guia DAR não isentará a **CONCESSIONÁRIA** das suas responsabilidades e obrigações assumidas no Contrato;

6.7. O pagamento deverá ser efetuado a **CONCEDENTE** até o último dia de vencimento da guia DAR – Documento de Arrecadação emitida, devidamente atestada pelo seu recebimento pela Gerência Financeira da SEPLAG;

6.8. O processo de licitação, quando concluído, terá encaminhado as demais orientações com os devidos detalhes do procedimento de arrecadação do objeto do referido Termo.

6.9. O pagamento efetuado à **CONCEDENTE** não exime, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** pelo descumprimento de qualquer cláusula acordada neste Termo de Contrato assumido.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. Considerando que se trata de Concessão Onerosa de Uso de bem imóvel de propriedade do Estado de Mato Grosso, o contrato objeto desta Licitação não importará em desembolso de recursos financeiros, razão pela qual deixa de indicar previsão de dotação orçamentária.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá:





- 8.1.1** Executar os serviços relacionados a seguir, assim como todos aqueles necessários à plena execução do objeto deste Termo, Edital e seus anexos;
- 8.1.2** Os serviços prestados em **desacordo** com o especificado neste instrumento e na proposta da **CONCESSIONÁRIA** serão rejeitados parcial ou totalmente conforme o caso, obrigando-se a corrigir, reconstituir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução no prazo estabelecido neste Termo, sob pena de ser considerada em atraso quanto ao prazo de prestação dos serviços;
- 8.1.3** A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o projeto de reforma imobiliária e instalação das mobílias no espaço concedido, por sua conta e risco, submetendo-se, ainda, a fiscalização por parte da **CONCEDENTE**, que poderá rejeitá-los, em todo ou em parte;
- 8.1.4** A instalação e início das atividades, objeto da concessão, somente poderá ser iniciada quando atestada, pelo **fiscal imobiliário**, a efetiva entrega da reforma predial estabelecida no projeto de instalação;
- 8.1.5** Os valores variáveis referentes à água, esgoto e energia elétrica, deverão ser pagos integralmente pela CONCESSIONÁRIA, de forma que ela estará obrigada, a partir da assinatura do contrato, de providenciar a mudança de titularidade das contas respectivas a serem cobradas pelo uso durante o prazo de vigência da concessão;
- 8.1.5.1.** Manter registro e comprovantes de pagamento de faturas de consumo de água/esgoto e energia elétrica, devendo apresentá-las mensalmente à Fiscalização;
- 8.1.5.2.** Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade desta Concessão (licenças, alvarás, autorizações e outras mais), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização;
- 8.1.5.3.** Ao final da concessão, antes da entrega das chaves e do imóvel, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar documentos que comprovem a quitação dos débitos elencados no **item 8.1.5**, como condição de eficácia do encerramento do referido contrato de concessão de uso de imóvel;
- 8.1.6** Manter a área concedida em perfeitas condições de conservação e asseio, com todas as suas instalações em funcionamento, inclusive efetuando, diariamente, a limpeza e conservação de pisos, paredes, equipamentos e utensílios, utilizando seus materiais e mão de obra;
- 8.1.7** Fica expressamente proibida a venda ou fornecimento a qualquer título de bebidas alcoólicas ou cigarros, sob pena de rescisão do contrato;
- 8.1.8** Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que fizerem parte do programa alimentar oferecido deverão obedecer aos mesmos requisitos mínimos do padrão de qualidade certificado pelos órgãos competentes;
- 8.1.9** O acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deverá:





- a) Ser realizado por encarregado utilizando obrigatoriamente máscara, touca e luva descartável;
- b) Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte favorecendo a distribuição e consumo o mais rápido possível evitando tumulto entre funcionários e consumidores;
- c) Organizar o espaço no sentido de estabelecer fila em sentido único para os usuários se servirem e outro sentido separado para os funcionários operarem a reposição dos alimentos nas cubas de distribuição, evitando tumultos, evitando também que consumidores e funcionários se debrucem sobre a cuba para servir ou repor o alimento;
- d) As cubas/estufas de distribuição deverão ser novas e estarem de acordo com a estética reformulada para o local;
- e) Deverá haver organização do espaço para servir os grelhados para que não haja exposição direta dos consumidores a caloria e gordura suspensa excessiva;
- f) É extremamente proibido a utilização e reutilização de sobras de alimentos;
- g) Os alimentos deverão ser retirados do balcão térmico ou das cubas de distribuição tão logo termine o horário de distribuição;
- h) Manter o sistema de exaustão do ar no estabelecimento, principalmente na área de buffet e salão de refeição.

8.1.10. Deverá manter em seu quadro de funcionários pelo menos uma pessoa graduada em nutrição, que exerça a profissão para executar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos;

8.1.11 Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos e longe do fogão e forno;

8.1.12 Deverá providenciar todos os utensílios de cozinha do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, bandejas, formas, e todos os outros utensílios/equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço contratado. Os itens deverão ser novos, podendo inclusive a contratante solicitar comprovação da compra mediante apresentação de nota fiscal ou documento análogo;

8.1.12.1. Deverão ser substituídos os equipamentos e utensílios de cozinha em reparo, de forma que não prejudique o fornecimento das refeições;

8.1.13 Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos pratos e produtos;

8.1.14 Providenciar as mesas e cadeiras na quantidade suficiente para atendimento da demanda do espaço, de maneira que o modelo dos móveis deverá ser submetido à apreciação da **CONCEDENTE**, que poderá aprovar ou rejeitá-los;

8.1.15 Deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida





sua transferência para exploração de terceiros;

8.1.16 Responderá pela limpeza das dependências do restaurante no que tange a higienização, limpeza e conservação, utilizando produtos de limpeza adequados e específicos para natureza do serviço, incluindo alto teor de bactericida e ação fungicida;

8.1.17 Proceder à pintura, a cada doze meses, ou quando julgar necessária, do local destinado à área do restaurante;

8.1.18 Deverá realizar dedetização periódica, de acordo com a regulamentação dos órgãos competentes. Essa atividade deverá ocorrer sempre ao final de expediente de sexta-feira e, ainda, a cozinha deverá receber a higienização e descontaminação necessária antes de voltar e preparar os lanches e refeições;

8.1.19 Providenciar a limpeza das caixas de gordura a cada trinta dias, anotando em registro próprio;

8.1.20 Deverá apresentar o registro de limpeza das caixas de gordura, sempre que solicitado pela fiscalização;

8.1.21 Garantir a segurança física da mão-de-obra, fornecendo os equipamentos de segurança individual indispensáveis;

8.1.22 Deverá organizar a disposição dos equipamentos e mobiliários (layout) da cozinha de modo a adequá-la ao sistema de exaustão, contribuindo para o seu bom funcionamento e conservação;

8.1.23 Deverá dispor de sistema de climatização e condicionadores de ar na área do restaurante, bem como de sistema que impeça a contaminação do espaço com o odor da preparação e conservação dos alimentos;

8.1.24 Designar um funcionário, na qualidade de preposto, para manter a interlocução permanente com a **CONCEDENTE**, atendendo as solicitações e/ou respondendo aos questionamentos;

8.1.25 Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos trabalhistas e sociais, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, uma vez que a **CONCEDENTE** não possuirá nenhum vínculo empregatício com os colaboradores da **CONCESSIONÁRIA**;

8.1.25.1 A inadimplência com relação a esses encargos não transferirá para a **CONCEDENTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá em hipótese alguma onerar o objeto concedido;

8.1.26 Apresentar, sem qualquer ônus ao Governo do Estado de Mato Grosso, antes do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e alvará sanitário para funcionamento com código 5620-1/01, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas





por lei;

8.1.27 Deverá apresentar ao gestor da **CONCEDENTE**, antes do início da execução de suas atividades, relação nominal, com a respectiva identificação, função e a carga horária dos funcionários que atuarão na execução dos serviços. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à Fiscalização;

8.1.27.1 Mesmo quando da inclusão de novos funcionários no quadro, a exigência deverá ser observada;

8.1.28 Providenciar prontamente a correção de quaisquer deficiências apontadas pela **CONCEDENTE** quanto à execução dos serviços;

8.1.29 Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier causar à **CONCEDENTE** respondendo por si, pelos funcionários, consumidores e até seus sucessores;

8.1.30 Manter em local visível o Alvará de Funcionamento e o Alvará Sanitário, emitidos pelos órgãos competentes nos prazos adequados;

8.1.31 Providenciar a relação de equipamentos e utensílios fornecidos e instalados pela **CONCESSIONÁRIA**;

8.1.32 As benfeitorias realizadas no imóvel serão incorporadas ao imóvel, quando de interesse da **CONCEDENTE**, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título;

8.1.33 Disponibilizar chaves de acesso à **CONCEDENTE** às instalações para eventuais casos de emergência e para acesso fora do horário normal de atendimento, bem como manter disponíveis e em perfeitas condições de funcionamento extintores de incêndio e equipamentos de segurança;

8.1.34 Deverá responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na presente norma, na legislação do Ministério da saúde e na ANVISA;

8.1.35 Aceitar como forma de pagamento dos clientes no mínimo as opções de cartão de crédito e débito das principais bandeiras (Visa, Mastercard, Elo, American Express, etc.);

8.1.36 Restituir o espaço ocupado desimpedido, sem ônus e em perfeitas condições de uso, quando da extinção da concessão;

8.1.37 Ao final da Concessão, inclusive em caso de rescisão, a **CONCESSIONÁRIA** deverá devolver o referido espaço e os equipamentos sem embaraços, e em perfeitas condições de uso, podendo a **CONCEDENTE** concordar em receber o espaço, equipamento e mobiliários nas condições em que se encontrarem, não cabendo, neste caso, nenhuma indenização ou ressarcimento à **CONCESSIONÁRIA**;

8.1.38 Obriga-se a utilizar o imóvel como se lhe pertencesse, conservando-se e fazendo com que seu uso e gozo sejam pacíficos e harmônicos, principalmente com os vizinhos;





- 8.1.39** Obriga-se, durante o prazo de vigência do presente Contrato, a pagar todos os encargos que recaiam ou vierem a recair sobre o imóvel concedido, bem como realizar manutenções periódicas;
- 8.1.40** Obriga-se a arcar com todos os ônus de conservação, limpeza e segurança do imóvel em sua totalidade;
- 8.1.41** Caberá à **CONCESSIONÁRIA** autorizar o acesso e trânsito de pessoas ao local concedido, ressalvando os casos de iminente perigo e interesse público;
- 8.1.42** Deverá a **CONCESSIONÁRIA** fornecer aos funcionários a quantidade de uniforme completos e necessários, compreendendo calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorros, touca, boné, luvas, máscaras, etc., adequados inclusive para as atividades de produção de refeições;
- 8.1.43** Manterá afastados da manipulação dos alimentos, os funcionários que apresentarem ferimentos, alergias ou sinais de evidentes doenças infectocontagiosas;
- 8.1.44** Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;
- 8.1.45** Não permitir que funcionários designados para a função de limpeza e higienização de áreas e utensílios participem de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, atendimento ao público, recebimento e armazenamento de alimentos;
- 8.1.46** É vedado dispor, ceder ou transferir a qualquer título, ainda que parcialmente, o bem imóvel objeto deste termo e se comprovado que após a liberação deste não forem cumpridas as condições, o Bem será imediatamente devolvido à **CONCEDENTE**;
- 8.1.47** Todos os atos e fatos que venham a ocorrer com o Bem Imóvel, objeto deste contrato, incluindo-se roubos ou assaltos, são de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, razão pela qual, neste ato, exonera-se a **CONCEDENTE**, de qualquer responsabilidade pela ocorrência de qualquer evento que possa acarretar o prejuízo;
- 8.1.48** Deverá desenvolver Plano de Prevenção e Combate à Incêndios – PPCI nos termos da Lei nº. 13.425/2017, bem como sistema de proteção contra descarga atmosférica – SPDA, nos termos da NBR 5419/2015, quando necessário;
- 8.1.49** Deverá seguir, atender e aplicar as normas de acessibilidade de pessoas com deficiência ou de mobilidade reduzida, conforme as Leis nº. 10.098/2000 e 13.146/2015;
- 8.1.50** Deverá apresentar trimestralmente relatório comprobatório de que tem realizado efetivamente a manutenção dos equipamentos conforme instruções dos fabricantes;
- 8.1.51** Qualquer falta cometida, somente poderá ser justificada se comunicada por escrito e não for considerada como inadimplência contratual, se provocada por fato fora de seu controle, de conformidade com o parágrafo único do artigo 393 do Código Civil Brasileiro;





8.1.52 Ocorrendo motivo de força maior, a **CONCESSIONÁRIA** notificará, de imediato e por escrito, a Unidade da **CONCEDENTE** que administra o contrato, sobre a situação e suas causas;

8.1.53 Se a **CONCEDENTE** fornecer instruções por escrito para manutenção dos serviços, a **CONCESSIONÁRIA** deve continuar cumprindo suas obrigações decorrentes do contrato, na medida da razoabilidade e procurará, por todos os meios disponíveis, cumprir aquelas obrigações não impedidas pelo evento fortuito ou de força maior;

8.1.54 É proibido à **CONCESSIONÁRIA**:

- a) Transferir, ceder, emprestar ou locar o espaço desta concessão;
- b) Alterar ou desenvolver atividades estranhas à permitida, sem autorização prévia e expressa da **CONCEDENTE**, formalizada por meio de termo aditivo;
- c) Interromper, sem apresentar aviso prévio e justificativa, a execução dos serviços contratados;
- d) Comercializar ou fornecer, ainda que gratuito, artigos proibidos ou qualquer espécie de bebida alcoólica ou tabaco, sob pena de rescisão imediata da concessão;
- e) Praticar ou permitir a prática de jogos de azar ou assemelhados;

Instalar ou permitir a colocação de letreiros, placas, anúncios, luminosos, pichações ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da **CONCEDENTE**

8.1.55 A **CONCEDENTE** não assumirá, inclusive para efeitos da Lei n. 8.078/90 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela **CONCESSIONÁRIA**;

8.1.56 DO PREPOSTO

8.1.56.1. **CONCESSIONÁRIA** manterá um preposto, durante todo o período de vigência do Contrato de Concessão, com fins de representá-la administrativamente, sempre que necessário, devendo indicá-lo mediante declaração específica (**Anexo IV**), na qual constarão todos os dados necessários, tais como nome completo, números de identidade e do CPF, endereço, telefones comercial e de celular, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional, entre outros;

8.1.56.2. O Preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas aos serviços prestados;

8.1.56.3. A licitante vencedora deverá instruir seu Preposto quanto à necessidade de atender prontamente a quaisquer solicitações da **CONCEDENTE**, da Fiscalização do Contrato ou de seu substituto, acatando imediatamente as determinações, instruções e orientações destes, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, desde que de acordo com a legalidade, e devendo, ainda, tomar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.





8.1.56.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar, mediante declaração e em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, **preposto**, aceito pela Fiscalização, para representá-la administrativamente durante o período de vigência do contrato, sempre que for necessário. Na declaração deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional;

8.1.56.5. A **CONCESSIONÁRIA** orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da **CONCEDENTE**, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

8.1.56.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que o preposto mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato, adotando as providências indicadas pelos fiscais relativas à exploração dos serviços pelos empregados;

8.1.56.7 O preposto se responsabilizará pelo acompanhamento dos serviços, circulando pelo refeitório durante os horários de maior movimento;

8.1.56.8. São atribuições do Preposto, dentre outras:

- a) Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados;
- b) Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades da **CONCEDENTE**;
- c) Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades da **CONCEDENTE**, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil;
- d) Reportar-se à Fiscalização para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais;
- e) Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada;
- f) Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados;
- g) Encaminhar à Fiscalização todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida;
- h) Esclarecer quaisquer questões relacionadas às Notas Fiscais/Faturas, ou de qualquer outra documentação encaminhada, sempre que solicitado;
- i) Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do local, além da segurança de seus empregados contratados;
- j) Garantir que os empregados se reportem sempre à **CONCESSIONÁRIA**, primeiramente, e não à Fiscalização e/ou aos servidores da **CONCEDENTE**, na hipótese de ocorrência de problemas relacionados à execução contratual;





k) Administrar todo e qualquer assunto relativo ao contrato, respondendo perante a **CONCEDENTE** por todos os atos e fatos gerados ou provocados por eles.

8.1.57. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições exigidas para a habilitação na contratação direta, devendo comunicar o CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

9.1. Manter fiscalização quanto a conservação e manutenção do imóvel será realizada por fiscal e substituto designado pelo órgão competente a fim de garantir o fiel cumprimento do contrato no que se refere ao uso adequado do imóvel concedido a **CONCESSIONÁRIA**;

9.2. Deverá designar formalmente fiscais titulares e substitutos, de serviços e imobiliário, com autoridade para exercer, como representante da administração, toda e qualquer ação de orientação legal, acompanhando e fiscalizando a execução da presente Concessão de Uso;

9.3. Os fiscais designados deverão pertencer a Pasta diretamente relacionada às suas competências e atribuições assumidas neste Termo, sendo o fiscal de serviços do contrato responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços de alimentação, e o fiscal imobiliário responsável pelo acompanhamento da boa utilização do mobiliário e imóvel concedido;

9.4. Comunicar à empresa **CONCESSIONÁRIA** sobre possíveis irregularidades observadas na entrega dos produtos fornecidos ou dos serviços prestados, para imediata correção, solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9.5. Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

9.6. Fiscalizar a entrega do bem/serviço por um representante designado para esse fim, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento/execução e de tudo dará ciência à Administração, conforme artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.7. A fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão da execução do contrato na contratação, nos termos do artigo 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO





10.1 A fiscalização será realizada por fiscais indicados pela Secretaria Adjunta de Gestão de Pessoas, quanto aos requisitos alimentares, e à Secretária Adjunta de Patrimônio e Serviços, quanto ao uso adequado do imóvel;

10.2 A fiscalização em relação ao imóvel será exercida por servidor lotado na Superintendência de Patrimônio Público ou Superintendência de Gestão de Serviços, da Secretaria Adjunta de Patrimônio e Serviços, designado pela **CONCEDENTE**, o qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do presente contrato referente ao bem concedido;

10.3 A SEPLAG nomeará para o exercício de fiscalização imobiliária do presente **fiscal titular e fiscal substituto**, sendo ambos servidores de mesma Pasta, a serem indicados na formalização do contrato, conforme dispõe o artigo 117 da Lei nº. 14.133/2021.

10.4 A fiscalização em relação aos serviços prestados (salubridade, alimentação, higiene e outros) será exercida por servidores lotados na Superintendência de Desenvolvimento, Valorização e Saúde do Servidor, da Secretaria Adjunta de Gestão de Pessoas, designado pela **CONCEDENTE**, o qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do presente contrato referente a execução dos serviços;

10.5 A SEPLAG nomeará para o exercício de fiscalização da execução de serviços do presente **fiscal titular e fiscal substituto**, sendo ambos servidores de mesma Pasta, a serem indicados também na formalização do contrato, conforme dispõe o artigo 117 da Lei nº. 14.133/2021.

10.6 Haverá fiscalização constante e rigorosa quanto a esta **Concessão Onerosa de Uso**, e quanto a procedência e qualidade dos produtos e serviços, podendo ser realizada vistoria no estabelecimento pela CONCEDENTE sem qualquer tipo de aviso prévio;

10.7 A presente **CONCESSÃO ONEROSA DE USO** outorgada não exige a **CONCESSIONÁRIA** de obediência às demais normas legais vigentes, principalmente as ambientais, as de segurança e as de relação de consumo, cuja a não observância acarretará as devidas sanções legais, devendo tal importância de observância destas normas ser ressaltadas pelos fiscais durante a vigência do contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 O descumprimento injustificado das obrigações assumidas sujeita a **CONCESSIONÁRIA** às sanções administrativas, consoante disposição dos artigos 155 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021;

11.2 As sanções previstas neste **Termo** são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, não tem caráter compensatório e sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos;





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

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

11.5 As sanções administrativas aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:

- a) Leve – advertência;
- b) Média – multa de 10 (dez) vezes o valor do quilo da refeição;
- c) Grave – multa de 20 (vinte) vezes o valor do quilo da refeição;
- d) Gravíssima – multa de 30 (trinta) vezes o valor do quilo da refeição.

11.6 Considera-se como irregularidades leves as seguintes:

- a) desorganização de ambientes e áreas;
- b) limpeza inadequada de banheiros e vestiários;
- 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) ausência de placas e etiquetas de identificação das preparações;
- f) ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
- g) descumprimento dos horários de abertura e fechamento do refeitório.

11.7. Considera-se como irregularidades médias as seguintes:

- a) reincidência das faltas leves;
- b) higiene pessoal de funcionários inadequada;
- c) falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos;
- d) limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes);
- e) limpeza inadequada dos refeitórios;
- f) presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
- g) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
- h) alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- i) falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido neste documento.

11.8 Considera-se como irregularidades graves as seguintes:

- a) preços dos itens do restaurante cobrados em desacordo com o edital;
- b) presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;
- 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;
- f) reincidência de faltas médias.





11.9 Considera-se como irregularidades gravíssimas as seguintes:

- a) presença de alimentos com prazo de validade vencido;
- b) ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- c) higienização inadequada de hortaliças e frutas;
- d) utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações;
- e) reincidência de irregularidades graves e/ou não regularização e recolhimento da multa em tempo hábil referente a irregularidade já cometida e identificada pela Fiscalização.

11.10 Nas situações em que a irregularidade constatada não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos;

11.11 Após o trigésimo dia de atraso de regularização e/ou recolhimento da sanção administrativa aplicada, a **CONCEDENTE** poderá aplicá-la novamente, em iguais termos, limitando-se a multa ao valor constante do **item 11.5, d)**, podendo ainda, se julgar necessário, rescindir o contrato, caracterizando-se a inexecução total do seu objeto;

11.12 Quando autuada, a **CONCESSIONÁRIA** providenciará o recolhimento do valor da sanção mediante emissão de guia DAR - Documento de Arrecadação do Governo do Estado de Mato Grosso, emitida conforme **Clausula Sexta “CONDIÇÕES DE PAGAMENTO”** deste Termo, com as devidas informações como código de tributo específico para autuações/multas decorrentes de contratos que envolvem imóveis da Administração Pública, contendo todas as informações fundamentais para possibilitar o recolhimento do valor;

11.13 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa, nos termos da Lei nº. 6.830/1980.

11.14 As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL

12.1. A **CONCESSIONÁRIA** prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do artigo 96, §1º, da Lei nº. 14.133/2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme memória de cálculo abaixo:

[(VALOR MENSAL VIGENTE DA TAXA DE REMUNERAÇÃO DA CONCESSÃO x 12 MESES) x 10 ANOS] x 0,05 = VALOR DA GARANTIA correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;





12.2. A garantia responderá pelo cumprimento das disposições do contrato, ficando a **CONCEDENTE** autorizada a executá-la para cobrir multas, indenizações a terceiros e pagamentos de qualquer obrigação, inclusive no caso de rescisão;

12.2.1. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

12.3. No prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da assinatura do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

a) caução em dinheiro, cujo depósito será efetuado mediante recolhimento de guia DAR - Documento de Arrecadação do Estado de Mato Grosso. Para emissão do documento, devendo-se realizar o seguinte procedimento:

- 1) acessar o site da SEFAZ <http://www.sefaz.mt.gov.br>;
 - 2) na aba "Serviços", clicar em "Documentos Arrecadação", em seguida "DAR-1-órgãos";
 - 3) selecionar o Órgão/Entidade Concedente e escolher o tipo de pessoa (jurídica);
 - 4) Preencher o Formulário para emissão da guia DAR;
 - 5) Preencher os dados necessários;
 - 6) encaminhar à Concedente cópia da guia DAR e comprovante de pagamento.
- b) títulos da dívida pública, 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, definido pelo Ministério da Fazenda, conforme **Orientação Técnica nº. 040/2010/AGE**;
- c) seguro-garantia, modalidade "seguro-garantia do construtor, fornecedor e do prestador de serviço", representado por apólice de seguro emitida especialmente para esse fim, devendo ter como importância segurada o valor nominal da garantia exigida e como beneficiário o Órgão/Entidade Concedente.
- d) fiança bancária, que deverá conter expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro.

12.4. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento).

12.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual.

12.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:





- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) Prejuízos diretos causados ao erário estadual decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo Estado de Mato Grosso à **CONCESSIONÁRIA**;
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela **CONCESSIONÁRIA**, quando couber.

12.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

12.8. A **CONCEDENTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.9. A garantia será extinta:

12.9.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da **CONCEDENTE**, mediante Termo circunstanciado, de que a **CONCESSIONÁRIA** cumpriu todas as cláusulas do contrato de Concessão;

12.9.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. É dever da **CONCESSIONÁRIA** manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas para contratação, sob pena de extinção de contrato, conforme dispõem a Lei nº. 14.133/2021, a Lei nº. 11.109/2020, o Decreto Estadual nº. 1.525/2022, e demais normas constitucionais e infraconstitucionais;

13.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas neste Termo e demais leis, regulamentos e diretrizes aplicáveis, na forma do artigo 137, da Lei nº. 14.133/2021;

13.2.1. Tal rescisão poderá ocorrer a qualquer tempo, uma vez verificada a inexecução parcial ou total do contrato, mediante Comunicação Oficial de no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência à outra parte;

13.2.2. A **CONCESSIONÁRIA** reconhece os direitos da **CONCEDENTE** em hipótese de rescisão administrativa, nos moldes do artigo 138, inciso I, da Lei nº. 14.133/2021;

13.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONCESSIONÁRIA** direito a prévia e ampla defesa, durante toda a vigência e execução do contrato.





13.3.1. A rescisão ocorrerá na forma e procedimento previstos nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº. 14.133/2021.

13.4. O Contrato de Concessão Onerosa de Uso poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 139, da Lei nº. 14.133/2021, com as consequências indicadas nos incisos do mesmo artigo, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

13.5. Caso identificado renúncias de uma das partes antes do término do contrato, não haverá composição de prejuízo à **CONCESSIONÁRIA**, sendo eventuais benfeitorias revertidas integralmente em favor da CONCEDENTE, sem qualquer indenização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CLAUSULA ANTICORRUPÇÃO

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

14.1. Consta em anexo do Contrato o Termo Anticorrupção (**Anexo II**), expresso pela **CONCESSIONÁRIA**, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e ética.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo **CONCEDENTE**, segundo as disposições contidas na Lei Nacional nº. 14.133/2021, o Decreto Estadual nº. 1.525/2022, a Lei Nacional nº. 6.830/1980, a Lei Nacional nº. 8.078/1190, o Decreto-Lei nº. 2848/1940, pelo Decreto Estadual nº. 5.358/2002, a Resolução nº. 005/2021/CONDES, bem como pela Lei Estadual nº. 11.109/2020, aplicando-se supletivamente os Princípios Gerais da Teoria dos Contratos e disposições do Direito Civil.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Fica eleito o foro 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 contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO



Governo do Estado de Mato Grosso
SEPLAG - Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão

17. ANEXOS

17.1. ITENS QUE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS DIARIAMENTE E SEU MODO DE PREPARO

17.2. TERMO ANTICORRUPÇÃO;

Documento assinado digitalmente
gov.br LOENI NUNES GALVAO
Data: 21/02/2024 17:07:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Cuiabá/MT, de _____ de 2024.

Loeni Nunes Galvão
Nutri Sabor Restaurante e Buffet LTDA
CONCESSIONÁRIA

Basílio Bezerra Guimarães dos Santos
Secretário de Estado de Planejamento e Gestão
CONCEDENTE



SEPLAGD/C202402664A



ANEXO I

ITENS QUE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS DIARIAMENTE E SEU MODO DE PREPARO

1. Os itens constantes da relação a seguir são exemplificativos e podem ser alterados, desde que por produto semelhante (salada por salada, por exemplo) e de qualidade igual ou superior.

ITEM	COMPONENTES
Saladas (05 opções, no mínimo)	Alface e tomate frescos (deverão ser servidos diariamente) Dois tipos de vegetais folhosos (acelga, rúcula, agrião, etc) Dois tipos de legumes crus frescos: Dois tipos de legumes cozidos (batata, beterraba, chuchu, cenoura, rabanete, pimentão, nabo, etc) Dois tipos de salada composta (Mais de dois componentes) com ou sem maionese (tipo salpicão) ou qualquer outro molho especial (rosê, francês, etc)
Acompanhamentos Quentes (porção de arroz e feijão)	2 tipos de arroz sendo branco, composto (com legumes, à grega, galinhada, carreteiro, boliviano, etc) e/ou integral. Feijão (carioquinha, jalo, roxo, preto), simples e/ou com proteína animal (bacon, linguiça, etc)
Prato principal proteico (três opções, no mínimo)	Uma opção de carne vermelha bovina sem osso diariamente (com molho, recheada, com legumes, etc) de primeira qualidade; Uma opção de carne, podendo variar entre pescados, aves, carnes vermelhas com osso ou carne suína de primeira qualidade. Outra opção que envolva carne moída, embutidos, linguiça, empanados, etc.
Guarnições (4 opções, no mínimo)	Podem ser massas, farofa, purês, suflês, tubérculos, tortas salgadas, etc.
Grelhados (2 opções, no mínimo)	Podem variar entre filé de frango, peixes, alcatra e contra-filé (de primeira qualidade e sem gordura).

1.1 As carnes deverão ser de primeira qualidade, servidas sem gorduras e sem nervuras;





- 1.2 Deverão ser evitados o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. Apenas utilizar a quantidade de tempero necessária;
- 1.3 As bebidas serão pagas à parte do valor pago pela refeição, não cabendo, portanto, incluir tais itens no preço do quilograma da comida, sendo a bebida servida em embalagem própria;
- 1.4 Deverá ser disponibilizado água mineral em garrafas plásticas, com e sem gás, e sucos naturais com ou sem açúcar, cabendo o ressarcimento financeiro com base no preço de mercado;
- 1.5 A embalagem marmitex, não acarretará acréscimo no custo da refeição;
- 1.6 O alimento principal são as proteínas de origem animal as quais englobam carnes brancas e/ou vermelhas, não sendo consideradas estas apenas componentes de preparações tais como arroz carreteiro/feijoada;
- 1.7 A **CONCESSIONÁRIA** colocará à disposição dos usuários condimentos em cada mesa, em recipientes apropriados, em perfeito estado de higiene e conservação, sal de cozinha, palitos e guardanapos;
- 1.8 Os talheres (garfos e facas) deverão ser disponibilizados em embalagens plásticas individuais, juntamente com os guardanapos;
- 1.9 O cardápio, devidamente assinado pelo nutricionista da **CONCESSIONÁRIA**, para o primeiro bimestre de vigência do Termo, deverá ser apresentado ao fiscal do contrato, 02 (dois) dias antes do início das atividades;
- 1.10 O cardápio deverá ser diversificado durante a semana, devendo haver diversidade de cardápio entre as semanas, isto é, o cardápio da semana seguinte deve ser diferente do cardápio da semana vencida;
- 1.11 Ao final de cada mês, até o dia 28 (vinte e oito), a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o cardápio, devidamente assinado pelo Nutricionista, para o próximo mês, cabendo ao fiscal do Termo a aprovação ou solicitação de modificação, inclusive quanto a diversidade de opções;
- 1.12 O acompanhamento dos cardápios, bem como das atividades de preparo dos alimentos deverá ser constantemente acompanhado pelo nutricionista;
- 1.13 Não será considerado o peso dos pratos e embalagens acondicionadoras para fins de pesagem.
- 1.14 Os óleos de cozinha deverão ser apenas de origem vegetal e as sobras destes utilizados em frituras não poderão ser reaproveitados;
- 1.15 Os azeites deverão ser de boa qualidade sem qualquer mistura com outros óleos;
- 1.16 Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando as devidas categorias, divididos em:
- a) secos e não perecíveis;





- b) frutas, verduras e legumes;
- c) congelados;
- d) laticínios;
- e) carnes, peixes e aves crus;
- f) alimentos cozidos.

1.17 Alimentos fora do prazo de validade, violados, expostos, infestados, acondicionados em embalagens enferrujadas ou deterioradas deverão ser descartados;

1.18 A preparação dos alimentos observará, dentre outras, técnicas de preparo das refeições que:

- a) utilize técnicas de higiene como pasteurização, devidamente fiscalizada pela autoridade competente;
- b) utilize ingredientes dentro dos padrões de referência mencionados neste Termo de Referência;
- c) tempo de cozimento adequado para sua preparação correta;
- d) não manter os alimentos prontos expostos por muito tempo à temperatura ambiente;
- e) armazenar os alimentos cozidos em condições específicas de calor ou de frio conforme a procedência;
- f) não permitir contato entre alimentos crus e cozidos;
- g) manter as mãos devidamente lavadas e escovadas quando do manuseio com os alimentos e ainda desinfetá-las utilizando sabão e solução de álcool 70%;
- h) sempre utilizar garfos e pegadores para manusear os alimentos a serem servidos;
- i) acompanhar e observar a manutenção de toda limpeza de estrutura física e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições;
- j) ter a disposição recipientes de lixo, sempre tampados, e o responsável deverá manter a higiene após manuseio do lixo;
- k) evitar manipulação excessiva de alimentos;
- l) utilização de luvas descartáveis quando estiver preparando alimentos;
- m) carnes, saladas, guarnições, doces e salgados deverão ser dispostos e preparados em ambientes separados específicos a cada um deles;
- n) nunca utilizar como base de apoio caixotes, latas de lixo, ainda que vazias e limpas, latões e etc., principalmente com a comida pronta;
- o) lavar frutas, verduras e legumes em água corrente e higienizá-los





ANEXO II

TERMO ANTICORRUPÇÃO

NUTRI SABOR RESTAURANTE E BUFFET LTDA, por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:

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.

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.

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.

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

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; (c) e que conhece que a comprovação de sua participação em atos de corrupção em desfavor do Erário Estadual suscita a






Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO



Governo do Estado de Mato Grosso
SEPLAG - Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão

possibilidade de extinção do contrato, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

 Documento assinado digitalmente
LOENI NUNES GALVAO
Data: 21/02/2024 17:04:58-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Cuiabá – MT, de 2024.

Loeni Nunes Galvão
Nutri Sabor Restaurante e Buffet LTDA



SEPLAGD/C202402664A