



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

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023/SEPLAG	
PROCESSO Nº SEPLAG-PRO-2022/07345	
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023/SEPLAG	
TIPO: MENOR PREÇO POR UNITÁRIO POR QUILO DA REFEIÇÃO	
FORMA:	
DATA: 29/08/2023 – HORÁRIO 09h00min – Horário local (Cuiabá/MT).	
LOCAL: O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET no “Portal de Aquisições”, constante da página eletrônica da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG/MT – http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/ .	
OBJETO: Concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de serviço de restaurante, objetivando a comercialização de refeições por quilo aos servidores e visitantes que utilizam os serviços localizados no Centro Político Administrativo.	
ÍNDICE	
1. PREÂMBULO	2
2. DO OBJETO	2
3. DOS PROCEDIMENTOS INICIAIS	2
4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO	2
5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL	3
6. DO CREDENCIAMENTO	4
7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS	5
8. DA PROPOSTA DE PREÇOS DE FORMA ESCRITA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SIAG	5
9. DA ABERTURA DA SESSÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS	6
10. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES	6
11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS	8
12. DA HABILITAÇÃO	9
13. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL	14
14. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REALINHADA	15
15. DOS RECURSOS	15
16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	16
17. DO CONTRATO	16
18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	16
19. DAS SANÇÕES	16
20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	18
ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO	20
ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS	21
ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA	22
ANEXO VI– DA MINUTA DO CONTRATO	70
ANEXO VII – MINUTA DO TERMO ANTICORRUPÇÃO (ANEXO DO CONTRATO)	84
TERMO DE ENCERRAMENTO	85





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

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023/SEPLAG
(Processo nº SEPLAG-PRO-2022/07345)

1. PREÂMBULO

1.1. O ESTADO DE MATO GROSSO, por meio da Secretaria de Planejamento e Gestão, torna público que realizará licitação, para contratação de serviço, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço unitário do quilograma da refeição sobre o preço de referência, com regime de execução indireta e empreitada por preço global, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Estadual nº 1.525/22 e demais atos normativos aplicáveis, e, ainda, de acordo com as disposições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

1.2. O Edital e seus anexos poderão visualizados e baixados na página eletrônica do Sistema de Aquisições Governamentais: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>.

A SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO abrirá prazo para o cadastramento eletrônico das PROPOSTAS DE PREÇOS, pelo Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, compreendido entre 16/08/2023 a 29/08/2023, período integral, exceto quanto ao dia da abertura da sessão que o horário máximo de aceitação estará condicionado a 15 minutos antes do início da mesma, ou seja, até as 08h45min - Horário local (Cuiabá/MT).

1.3. Data e Horário de abertura da sessão pública: 29/08/2023 às 09h00min - Horário local (Cuiabá/MT).

1.4. Local da sessão: Portal de Compras do Governo do Estado - <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>.

1.5. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o Horário local (Cuiabá/MT).

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a contratação do serviço de concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será realizada em lote único, contendo apenas um item, critério de julgamento adotado será o menor preço unitário por quilograma, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.3. Este Pregão possui apenas lote para ampla concorrência, não contemplando lotes exclusivos para as Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual - MEI.

2.4. Os quantitativos do objeto desta licitação estão distribuídos conforme discriminado em quadro contido no item 1 do anexo I.

3. DOS PROCEDIMENTOS INICIAIS

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

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

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

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

3.2.3. 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 item 1.3 os interessados poderão se cadastrar, credenciar, preencher sua proposta de preços e/ou substituir propostas comerciais no sistema eletrônico, encartar e/ou substituir documentos de habilitação exigidos no item 12. Após esse prazo os referidos documentos não poderão ser alterados ou retirados pelos participantes.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

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

4.2. Poderão participar deste certame pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível e pertinente

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 – Página 2 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.

Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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

com o objeto desta licitação e atendam às exigências deste Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às Licitantes pela realização de tais atos.

- 4.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
- I) Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
 - II) Estrangeiras que não funcionem no País;
 - III) Sociedades Cooperativas;
 - IV) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas, por qualquer Órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, de qualquer esfera governamental, bem como as que estejam punidas com impedimento ou suspensão do direito de contratar ou licitar com o Órgão ou Entidade promotora da licitação;
 - V) Que tenham servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor, bem como, à empresa da qual o servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico.
 - VI) **Não será permitida a participação de consórcios**, por não se tratar de objeto complexo e de grandes dimensões. Assim, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos no Termo de Referência, e posteriormente fornecer o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.
- 4.4. **Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados pelas Licitantes deverão referir-se ao mesmo CNPJ descrito por estas na proposta de preços, salvo aqueles documentos permitidos por lei.**
- 4.5. **As Licitantes se responsabilizam pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, assumindo todos os ônus pela preparação da proposta assim como da habilitação, não cabendo quaisquer tipos de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame.**

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá apresentar pedidos de esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital.
- 5.1.1. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverão ser realizados de forma eletrônica (encaminhada via SIAG – Sistema de Aquisições Governamentais), devidamente instruídos e fundamentados.
- a) Para criar uma impugnação ou realizar o pedido de esclarecimento, via sistema, o licitante deverá acessar no menu superior a opção “Fornecedores -> Informações e Serviços aos Fornecedores”, após identificação de login e senha, acessar “Processo Aquisição -> Editais”, pesquisar o edital por número do processo ou número do edital e após encontrá-lo, clicar em visualizar e, estando dentro dos prazos estabelecidos em lei, o sistema apresenta a opção para “Criar Impugnação” e “Criar Esclarecimento”. A licitante deverá selecionar a opção desejada, inserir sua manifestação de forma objetiva e resumida e anexar o respectivo arquivo, caso seja necessário. Para que a impugnação ou esclarecimento seja admitido pela Administração, é preciso que o registro seja **ENVIADO** e não somente salvo.
- 5.1.1.1. Excepcionalmente, serão admitidos neste processo licitatório, envio de impugnações e de pedidos de esclarecimentos por e-mail cac@seplag.mt.gov.br, desde que cumpridas as exigências do item 5.1 deste Instrumento.
- 5.1.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no Órgão ou na Entidade, ou seja, serão contados somente os dias úteis consecutivos de modo contínuo.
- 5.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, para conhecimento da empresa solicitante e de quaisquer interessados e vincularão os participantes e a Administração.
- 5.3. Se ocorrer modificação no Edital e seus anexos, em razão do acolhimento de impugnação ou pedido de esclarecimento, serão corrigidos os vícios e uma nova data será designada pela Administração para a realização do certame, exceto quando inquestionavelmente a alteração não afetar a formulação de propostas.
- 5.4. Decairá o direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a realização do Pregão Eletrônico, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entender viciarem o mesmo.





6. DO CREDENCIAMENTO

- 6.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico SIAG, disponível no site <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>, que será acessado mediante a inclusão do login e senha pessoal, disponibilizado à empresa inscrita no Cadastro de Fornecedores do Estado.
- 6.2. Ao acessar o sistema, o licitante deverá:
- 6.2.1 Localizar o Pregão de interesse, acessando a opção "PREGÕES" – "LANÇAR PROPOSTA", no menu lateral esquerdo do portal.
 - 6.2.2 Após localizar o Pregão pelo número do Edital ou número do Processo Administrativo, clicar em visualizar.
 - 6.2.3 Em seguida, deverá optar pela declaração de enquadramento ou não de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.
 - 6.2.3.1 A não identificação no sistema acarretará preclusão consumativa do tratamento diferenciado e favorecido, concedido pela Lei Complementar nº 123/2006 - em especial quanto ao seu artigo 3º.
 - 6.2.3.2 Para os lotes exclusivos do processo licitatório, a não identificação no sistema impedirá a participação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual no referido lote.
 - 6.2.3.3 O licitante que se declarar Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, **deverá** ainda selecionar o campo respectivo, caso possua alguma restrição quanto à documentação referente à regularidade fiscal.
 - 6.2.3.4 É de responsabilidade do licitante observar o disposto na Lei nº 14.133/2021, para solicitar a concessão dos benefícios descritos no art. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.3. Realizadas as devidas marcações, o licitante procederá à confirmação no botão "CREDENCIAMENTO", e então poderá aceitar ou recusar os conteúdos do Termo de Credenciamento e Declaração de Habilitação.
- 6.3.1 A recusa dos termos impedirá o licitante de participar do certame licitatório.
 - 6.3.2 Ao aceitar os termos, o licitante declara automaticamente que cumpre todos os requisitos exigidos neste Edital.
 - 6.3.2.1 O licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, estará sujeita a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.
- 6.4. Até a data e horário previstos no **subitem 1.3**, os interessados poderão se cadastrar, credenciar, preencher sua proposta de preços e/ou substituir propostas comerciais no sistema eletrônico, encartar e/ou substituir documentos de habilitação exigidos no **item 11**. Após esse prazo os referidos documentos **NÃO** poderão ser alterados ou retirados pelos participantes.
- 6.5. A solicitação de credenciamento do responsável para representar os interesses do licitante junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 6.6. É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo nos casos de representação para lotes distintos.
- 6.7. Dúvidas e informações pertinentes ao cadastramento de fornecedores e das suas respectivas propostas poderão ser esclarecidas por meio de vídeos-aula, acessível pelo Portal de Aquisições, ou ainda pela equipe de suporte ao Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, através do telefone **(65) 3613-3718**.





7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

7.1. Efetuado o Credenciamento, a Licitante deverá **PREENCHER** sua proposta de preços e incluir, **exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação e a sua proposta de preços escrita**, documentos estes exigidos nos itens 8 e 12 deste Edital, até a data e horário previstos no subitem 1.3, quando então encerrar-se-á automaticamente o prazo de envio da referida documentação.

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

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

7.1.3. Durante o prazo estipulado no subitem 1.3 deste Edital, a Licitante poderá retirar ou substituir tanto a proposta anteriormente apresentada quanto os documentos de habilitação.

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

- a) Selecionar o lote para o qual fará a proposta;
 - a.1) A descrição do objeto será automaticamente preenchida pelo Sistema conforme cadastrado na oportunidade de abertura do processo licitatório.
- b) Preencher o prazo da entrega do lote observando o previsto no Edital;
- c) Preencher o prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data de apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso ocorra interposição de recursos administrativos ou a propositura de ações judiciais;
- d) Preencher o campo <MARCA/MODELO>, com a expressão "**Marca Própria**", atendendo ao Princípio da Impessoalidade e para não ter o risco de ter sua proposta desclassificada.
- e) Como o objeto não exige catálogo ou folders, a Licitante deve desconsiderar o campo <FICHA/CATALOGO>, não clicando ou anexando nenhum documento.
- f) **Preencher o preço ofertado, informando o VALOR UNITÁRIO POR KILOGRAMA DA REFEIÇÃO.**
- g) Após preencher todos os campos solicitados, clicar em **SALVAR e em seguida ENVIAR.**

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

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

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

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

8.1. Salvada a Proposta Eletrônica de Preços, a Licitante **deverá** clicar em "**ANEXO DA PROPOSTA**" para fins de **ANEXAR E ENVIAR** a **PROPOSTA DE PREÇO DE FORMA ESCRITA**, obedecendo aos requisitos constantes no subitem 8.3.

8.1.1. **A Licitante deverá anexar uma proposta, conforme modelo do ANEXO II, com as informações apenas do lote pretendido.**

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

8.2. As licitantes deverão **ANEXAR** também em campo próprio (anexos da habilitação) via SIAG, dentro do prazo estabelecido para envio das propostas, **SOB PENA DE INABILITAÇÃO, todos os documentos de habilitação** exigidos na seção 12 deste Edital.

8.3. Para formular a Proposta de Preço, a Licitante deverá observar com atenção o Termo de Referência, que consta no **Anexo III**, parte integrante do presente Edital, principalmente nos itens que venham a fazer parte da formação do preço.

8.4. A PROPOSTA DE PREÇOS DE FORMA ESCRITA deve ser elaborada preferencialmente, observando o Formulário Padrão de Proposta - **ANEXO II** e Especificação - **ANEXO I** do Termo de Referência e **conter obrigatoriamente:**

8.4.1. Descrição do objeto conforme especificação consignada no **Anexo I** do Termo de Referência - **Anexo III** deste Edital;

8.4.2. VALOR UNITÁRIO POR QUILOGRAMA DE REFEIÇÃO





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

8.4.3. O prazo de eficácia da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data de apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso ocorra interposição de recursos administrativos ou a propositura de ações judiciais;

8.4.4. Declaração expressa de que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação;

8.4.5. CNPJ/MF, endereço completo, telefone, fax para contato, inclusive endereço eletrônico (e-mail), nº da conta corrente, agência e respectivo Banco, e **ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**.

8.5. O sistema eletrônico somente permitirá a visualização da Proposta de Preços de Forma Escrita ANEXADA bem como dos documentos de Habilitação encartados e enviados, **após o término da etapa de lances**.

8.6. O não atendimento às especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos implicará na **DECLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**, nos termos do item **11.2**.

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

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

8.7.2. Nos casos em que as empresas se negarem a prestar os serviços, estas estarão sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.

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

8.9. 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.

8.10. O(A) pregoeiro(a) considerará erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não impliquem nulidade do procedimento como sendo erros materiais ou formais e, conseqüentemente, classificará a empresa.

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

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

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

8.14. O conteúdo da proposta não poderá ser alterado, seja com relação ao preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos seus termos originais, ressalvados os casos que se enquadrem no previsto do item **8.10**.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

10. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1. Aberta a sessão, o(a) pregoeiro(a) passará à análise e acolhimento das propostas eletrônicas e em seguida a sua divulgação:

10.2. O(a) pregoeiro(a) analisará as propostas eletrônicas de preços, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com os requisitos estabelecidos neste Edital, as que contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou que





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

não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência, registrando a sua decisão de forma fundamentada no sistema.

10.2.1. Quando houver uma única Licitante ou uma única proposta válida, caberá ao(à) pregoeiro(a) verificar a aceitabilidade do valor ofertado.

10.3. A decisão sobre classificação de propostas será disponibilizada no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

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

10.5. Os lances deverão ser apresentados em valores sucessivos e decrescentes para o lote, considerando-se o VALOR UNITÁRIO POR KILOGRAMA, gerado pelo SIAG no momento do cadastramento da proposta inicial.

10.6. O valor estimado do Quilograma da Refeição é de R\$ 40,82.

10.7. O sistema não identificará os autores dos lances ao (à) pregoeiro (a) e demais participantes.

10.8. Na hipótese de haver propostas lançadas inicialmente com valores iguais, o sistema registrará por ordem de inserção, cujo desempate poderá ser efetivado através dos lances franqueados

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

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

10.8.2. Caso permaneça o empate, será aplicada a regra prevista no art. 60 da Lei nº 14.133/21

10.9. Os lances deverão ser apresentados em valores sucessivos e decrescentes para o lote, considerando o valor unitário do Quilograma gerado pelo SIAG no momento do cadastramento da proposta inicial.

10.10. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado no sistema.

10.11. Não serão aceitas cotações com valores com mais de duas casas decimais. Caso ocorra, o valor deverá ser arredondado para menor. Ex: 10,119 = 10,11.

10.12. As licitantes poderão oferecer lances, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

10.13. Para o presente Pregão, será adotado para o envio de lances, o Modo de Disputa Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério menor preço

10.14. A etapa de envio de lances na sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública de lances.

10.15. A prorrogação automática da etapa de envio de lances de que trata o subitem anterior será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

10.16. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente e a pedido do licitante, lance cujo valor seja manifestamente inexequível, permanecendo válido o último lance ofertado.

10.17. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública de lances será encerrada automaticamente.

10.18. Encerrada a fase competitiva, sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

10.19. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem **crecente**, de acordo com as melhores propostas.

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

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



SEPLAGDC202319437A





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

10.22. O(a) pregoeiro(a) examinará a proposta ajustada ao menor lance, quanto à compatibilidade do preço ao valor **estimado** para licitação, à sua exequibilidade e à sua adequação ao objeto licitado.

10.22.1. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o(a) pregoeiro(a) poderá solicitar a manifestação escrita do setor requisitante do produto ou da área especializada no objeto;

10.23. Encerrada a etapa de lances, o(a) pregoeiro(a) deverá negociar, pelo sistema eletrônico, com a Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

10.23.1. Erros relativos a operações matemáticas poderão ser corrigidos na etapa de negociação no caso de valores inferiores ao já ofertado.

10.24. Caso não se realizem lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor valor e o valor estimado da licitação.

10.25. No caso de desconexão do(a) pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer **acessível** às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

10.26. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após **COMUNICADO** exposto aos participantes por meio do SIAG - Sistema de Aquisições Governamentais, no mesmo local de disponibilização deste Edital, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade do licitante.

10.26.1. Ocorrendo a situação a que se refere o item anterior, o(a) pregoeiro(a) também comunicará por meio de **Aviso** publicado no Diário Oficial do Estado – DOE/MT, caso entenda necessário.

10.27. Todos os avisos de suspensão em decorrência de horário de expediente ou fatos supervenientes serão disponibilizados no SIAG, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade da Licitante.

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

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No julgamento e classificação das propostas, será adotado o **CRITÉRIO DE MENOR PREÇO POR KILOGRAMA DA REFEIÇÃO**, observando os demais requisitos estabelecidos neste Edital.

11.2. Serão desclassificadas as propostas de preços que:

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

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

11.2.2. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais;

11.2.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do art. 42 da Lei nº 14.133, de 2021, para efeito de comprovação de sua exequibilidade;

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

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

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

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

11.5. O pregoeiro poderá suspender a sessão pública para realizar análise prévia das propostas, cujo prazo será



SEPLAGDIC202319437A





definido na própria sessão.

- 11.6.** O pregoeiro examinará a proposta ajustada ao melhor lance, quanto à compatibilidade do preço ao valor estimado para licitação, à sua exequibilidade e à sua adequação ao objeto licitado.
- 11.7.** O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior em relação ao valor ofertado inicialmente em cada item pelo licitante (proposta inicial), tampouco ser maior que o valor estimado para licitação.
- 11.8.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o pregoeiro poderá solicitar a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 11.9.** O pregoeiro poderá solicitar a correção de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica e, se necessário, afastar licitantes em razão de vícios insanáveis, podendo solicitar auxílio da equipe de apoio, se for o caso.
- 11.10.** A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.
- 11.11.** Caso a proposta da primeira colocada permaneça acima do preço estimado e esgotada toda a negociação direta, o licitante será desclassificado e serão convocadas as demais licitantes, de acordo com a ordem classificatória, para negociação de condições mais vantajosas, observando o preço estimado da licitação.
- 11.12.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 11.13.** Caso a licitante melhor classificada tenha participado da pesquisa de preço desta Licitação, para compor o seu valor estimado, seja por meio de contratos firmados ou por orçamentos, a sua contratação fica atrelada ao respectivo valor, sendo considerado como valor teto da sua possível contratação, ou seja, o valor da sua proposta deverá ser igual ou melhor àquele que compõe o preço de referência, salvo justificativa.
- 11.14.** Se a proposta ou o melhor lance não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, 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.
- 11.15.** Finalizada a sessão pública, não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes na legislação vigente.
- 11.16.** Todos e quaisquer avisos pertinentes ao certame serão postados no chat e/ou anexados no mesmo local de disponibilização deste Edital no sistema SIAG, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade do licitante.
- 11.17.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública constarão em ata divulgada no sistema eletrônico SIAG, sem prejuízos das demais formas de publicidades previstas em Lei, não podendo o licitante alegar desconhecimento da informação.
- 11.18.** Encerrada a análise e julgamento da proposta e seus anexos, o pregoeiro passará à análise dos documentos de habilitação enviados pelo próprio licitante, conforme convocação prevista no instrumento convocatório.

12. DA HABILITAÇÃO

- 12.1.** Encerrada a fase de julgamento das propostas, o pregoeiro avaliará a necessidade de suspender a sessão para análise da documentação de habilitação. Caso não haja data de retorno estipulada pelo pregoeiro durante a sessão, será publicada em Diário Oficial do Estado e no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, a futura data de reabertura da sessão para divulgação do resultado da fase de habilitação e prosseguimento do processo licitatório.
- 12.2.** A apresentação dos documentos com o propósito de comprovar a habilitação será feita na forma do art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 12.3.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta vencedora, o pregoeiro verificará o cumprimento das condições de participação, especialmente quanto à inexistência de sanções que impeçam a participação no certame ou a futura contratação, que será realizada mediante consulta nos seguintes cadastros:
- 12.3.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis).
- 12.3.2.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT.
- 12.3.3.** Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, gerenciado pela Secretaria de Estado de





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

Planejamento e Gestão – SEPLAG.

- 12.3.4.** Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso – CGE/MT (<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).
- 12.3.5.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cni.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 12.3.6.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.
- 12.3.7.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos **subitens 12.3.1, 12.3.5 e 12.3.6** acima, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- 12.3.8.** A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992 (Redação dada pela Lei nº 14.230 de outubro de 2021), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 12.3.9.** Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 12.4.** Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados, são os seguintes:
- 12.4.1. Relativos à Habilitação Jurídica:**
- 12.4.1.1** No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, estatuto, ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhados da documentação de seus administradores.
- 12.4.1.2** Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá ainda apresentar o instrumento válido da procuração.
- 12.4.1.3** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.
- 12.4.1.4** No caso de sociedade empresária estrangeira, portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 12.4.1.5** No caso de pessoa física, se elas forem autorizadas a participar do certame, cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.
- 12.4.1.6** No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária, inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 12.4.1.7** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- 12.4.1.8** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.4.2. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**
- 12.4.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- 12.4.2.2.** Certidão Conjunta de Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciária, podendo ser retirada no site: <https://www.gov.br/receitafederal>.
- 12.4.2.3.** Certidão Conjunta de Pendências Tributárias e Não Tributárias junto à Sefaz e a Procuradoria Geral do Estado de Mato Grosso.





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

12.4.2.4. Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Débitos da Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário ou sede, desde que seja consolidada com a certidão da respectiva Fazenda Pública.

12.4.2.4.1. Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações, expedida pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.

12.4.2.5. Certidão de regularidade fiscal perante o Município de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

12.4.2.6. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: www.caixa.gov.br.

12.4.2.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho no site do Tribunal Superior do Trabalho – www.tst.jus.br.

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

12.4.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

12.4.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 02 (dois) exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa, conforme segue:

12.4.3.1.1. Empresas regidas pela Lei 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

12.4.3.1.2. Empresas por cota de responsabilidade limitada (LTDA), Empresa Individual, Eireli, Sociedades Simples:

- cópia do Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos do Livro Diário com o Termo de abertura e encerramento com o "Termo de Autenticação" da Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio do licitante; ou

- cópia do Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios – DRE registrado na Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio do licitante.

12.4.3.1.3. Empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte:

- apresentar o Balanço Patrimonial conforme o **subitem 12.4.3.1.2.**

12.4.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis por fotocópia do balanço de abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio dos licitantes.

12.4.3.3. Os documentos referentes ao Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

12.4.3.4. O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados por administrador da empresa e por contador legalmente habilitado.

12.4.3.5. Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital – ECD, consoante disposições contidas no Decreto 6.022/2007, regulamentado através da IN 2003/2021 da RFB e alterações, apresentarão documentos extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped na seguinte forma:

12.4.3.5.1. Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital –



SEPLAGDIC202319437A





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

Sped, nos termos do Decreto 8.683/2016, desde que não haja indeferimento ou solicitação de providências.

12.4.3.5.2. Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped.

12.4.3.5.3. Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped.

12.4.3.6. A comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações dos Balanços Patrimoniais, relativos aos 02 (dois) últimos exercícios, já exigíveis na forma da lei, sendo admitido para qualificação apenas resultados superiores a 1 (um) nos 02 (dois) exercícios exigidos:

$$\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}$$

$$\text{LG} = \frac{\text{-----}}{\text{-----}}$$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

$$\text{Ativo Total}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{-----}}{\text{-----}}$$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

$$\text{Ativo Circulante}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{-----}}{\text{-----}}$$

Passivo Circulante

12.4.3.6.1. Junto com o balanço patrimonial poderá ser apresentado o demonstrativo de cálculo dos índices acima, assinado pelo profissional contábil responsável pela empresa;

12.4.3.6.2. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor da proposta realinhada, conforme determina o Art. 134, III e § 5º do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como o Art. 69, § 4º da Lei nº 14.133/2021.

12.4.3.7. Todas as formas societárias deverão apresentar Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou extrajudicial, no CNPJ da matriz, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante;

12.4.3.7.1. Caso a certidão exigida acima seja emitida na forma POSITIVA para recuperação judicial, o licitante deverá comprovar, por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que o plano de recuperação foi aprovado em assembleia geral de credores e homologado pelo juiz, e que está sendo cumprido regularmente, demonstrando que a empresa está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme art. 134, § 2º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

12.4.3.7.2. Se o documento exigido neste item não contiver indicação de data de validade, será considerada válida a certidão expedida em até 60 (sessenta) dias antes da data de abertura da licitação.

12.4.3.7.3. Não será exigida essa certidão das pessoas jurídicas indicadas no art. 2º da Lei nº 11.101/2005.

12.4.4. Documentação Complementar:

12.4.4.1. Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos,



SEPLAGDIC202319437A





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

bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento, para todos os efeitos legais, sob pena de aplicação das sanções cabíveis. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.3. Declaração de que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.4. Declaração da própria empresa de que não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de gerência ou administração, conforme art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º da Lei nº 14.133/2021. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.5. Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proibam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.6. Declaração para fins do disposto no inciso VI, art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos 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 inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.4.7. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021. **(conforme modelo anexo IV)**

12.4.5. Documentação Complementar, exigível nos termos da LC 123/2006:

12.4.5.1. Declaração de que é ME, EPP ou MEI e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, nos termos do art. 28 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, está apto a usufruir do tratamento estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006. (conforme modelo anexo V)

12.4.5.2. Declaração de que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021. (conforme modelo anexo V)

12.4.5.3. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial, que define o porte da empresa, cuja condição de ME/EPP será atestada por meio do balanço patrimonial exigido no subitem 10.4.3.1.

12.4.5.4. Quando optante pelo SIMPLES NACIONAL, a comprovação da condição de ME/EPP poderá ser mediante apresentação do Comprovante de opção pelo SIMPLES, obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal.

12.4.6. Relativos à Qualificação Técnica:

a) A Licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado emitido em papel timbrado devidamente assinado e com identificação do emitente. O(s) Atestado(s) deverá (ão) ser pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação em questão.

b) No caso de atestado emitido por empresa da iniciativa privada, não será considerado aquele emitido por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente.

c) Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócio, proprietário ou titular da empresa emitente e da empresa proponente.

d) Os atestado(s) de capacidade técnica deverão referir-se a fornecimento prestado no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no Contrato Social vigente, registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.



SEPLAGDC202319437A



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

- e) O(s) atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público deverão trazer devidamente identificado o seu subscritor (nome, cargo, CPF ou matrícula).
- f) No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo responsável do setor competente do Órgão.

12.4. As Licitantes inscritas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso poderão apresentar o respectivo Certificado de Cadastro de Fornecedores, contemplando as informações do Balanço Patrimonial e respectivos índices de qualificação econômico-financeira.

12.4.1. Caso a referida Certidão contemple os documentos da habilitação jurídica (item 12.3.1), regularidade fiscal e trabalhista (item 12.3.2) e qualificação econômico-financeira (item 12.3.3.), em plena validade e devidamente atualizados, esta será aceita em substituição aos documentos arrolados acima.

12.4.2. Se a Certidão de Cadastro de Fornecedores apresentar documentos com vigência expirada ou desatualizada, ou ainda, ausência de informações, a Licitante deverá anexar os referidos documentos no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG.

12.5. Os documentos apresentados pelas Licitantes nas propostas de preços e nos documentos de habilitação, quando redigidos em língua estrangeira, só terão validade quando acompanhados da respectiva tradução realizada por tradutor juramentado ou consularizado.

12.6. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da Licitante e, em sendo possível, constar o número de inscrição no CNPJ e 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) Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da(s) filial(ais) da Licitante.

12.7. 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.

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

12.8. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.

12.9. Ao(à) pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

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

12.11. Se a documentação de habilitação não estiver completa ou estiver incorreta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos e observado ainda o disposto no item 20.7, poderá o(a) pregoeiro(a) – obedecendo o princípio da razoabilidade - considerar a proponente inabilitada, salvo as situações que ensejarem a aplicação do artigo 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/06. (Acórdão 1211/2021 – Plenário TCU).

12.12. Poderá o(a) pregoeiro(a) declarar erro 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.

12.13. Constatando através da diligência o não atendimento ao estabelecido, o(a) pregoeiro(a) considerará o proponente inabilitado e prosseguirá a sessão.

12.14. Se a Licitante detentora da melhor proposta desatender as exigências editalícias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e, após negociação, os documentos de habilitação.

13. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

13.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverá selecionar a opção no SIAG: <Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual >, antes do envio da proposta, e no momento da **Habilitação** comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados na **seção 12** deste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

13.1.1. A falta de identificação no sistema, antes de envio da proposta, conforme estabelecido no item 13.1, acarretará em preclusão dos benefícios da Lei Complementar 123/2006.

13.1.2. A não apresentação dos documentos mencionados no **item 13.1** configurará renúncia aos benefícios da citada legislação.





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

13.1.3. Será inabilitada a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual que se identificar como tal e não apresentar os documentos mencionados conforme **item 13.1.**

13.2. Nos termos do artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06 e do art. 21, § 2º da Lei Complementar nº 605/18, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme subitem **12.3.2** deste Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição.

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

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

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

13.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **13.2.1.2**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei e no Edital, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

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

13.5. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam os **subitens 13.2.1.2 e 13.4.**

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

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

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

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

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

13.9. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no item **13.7**, o procedimento licitatório prosseguirá com as demais Licitantes;

14. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REALINHADA

14.1. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação no sistema, quando houver, a Licitante deverá enviar, via sistema, **PROPOSTA DE PREÇO realinhada**, elaborada de acordo com as especificações do **Anexo I**, em prazo não superior a **02 (duas) horas**, contado da convocação do (a) pregoeiro (a).

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

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

14.3. Será declarada vencedora a Licitante que apresentar o menor preço, atender aos requisitos das propostas e cumprir todos os requisitos de habilitação.

15. DOS RECURSOS

15.1. Declarado o vencedor, 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



SEPLAGDIC202319437A





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

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

15.1.1. As petições de recurso (razões e contrarrazões) deverão ser encaminhadas exclusivamente (ANEXADAS E ENVIADAS) por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - SIAG, respeitando o prazo de 03 (três) dias úteis indicado no subitem anterior.

15.2. 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 agente de contratação, pregoeiro ou comissão 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.

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

15.4. Não serão aceitas ou consideradas as razões e contrarrazões recursais enviadas de forma não prevista neste Edital, ou cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo ou tenha sido assinada por pessoa inabilitada para representar a empresa, seja ela recorrente ou recorrida.

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

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

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

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor do certame, exceto se houver recurso.

16.2. Encerrada a etapa de recurso, o pregoeiro encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para adjudicação e homologação do procedimento licitatório, observadas as disposições do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

17. DO CONTRATO

17.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado Contrato com a Adjudicatária, com vigência de até 10 (dez) anos, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 30 (trinta) anos, consoante o dispositivo do artigo 47, inciso VI da lei estadual n. 11.109/2020.

17.1.1 A minuta integral do contrato é parte integrante deste Edital, constante no Anexo VI deste instrumento convocatório.

17.2 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.

17.3. Para formalização do contrato será exigido Termo Anticorrupção Anexo VII das empresas beneficiadas direta ou indiretamente com recursos públicos estaduais, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

17.4. As cláusulas e condições contratuais, inclusive as sanções por descumprimento das obrigações serão aquelas previstas no Termo de Referência e minuta do contrato, anexos a este Edital.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. 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.

19. DAS SANÇÕES

19.1 A Comete infração, passível de penalidades, o licitante que:

19.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.



SEPLAGDIC202319437A



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

- 19.1.2.** Não manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- 19.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de vigência da ata de registro de preço.
- 19.1.4.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- 19.1.5.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
- 19.1.6.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- 19.1.7** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 19.1.7.1** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei.
 - 19.1.7.2** Induzir deliberadamente a erro no julgamento.
 - 19.1.7.3** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 19.1.8.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 19.1.9.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- 19.2.** O licitante que cometer qualquer das infrações descritas no item anterior será responsabilizado, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 19.3.** Os crimes contra a Administração Pública aos quais estão sujeitos os licitantes, processar-se-ão pela Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e pelo Código Penal, para fins de responsabilização das pessoas jurídicas, na esfera administrativa, civil e penal.
- 19.4.** Na ocorrência de impugnação ou recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá aplicar a sanção estabelecida no artigo 156, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 19.5** A não apresentação da proposta atualizada e documentos de habilitação sujeita o licitante à aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração, com seu respectivo registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado, garantido o direito de defesa.
- 19.6.** Constatada a possível prática de crime, assim definido na legislação, na execução do contrato, o fato será comunicado à autoridade policial competente para apuração.
- 19.7** A sanção de multa será aplicada isolada ou cumulativamente com outras penalidades no caso de atraso injustificado ou em qualquer outro caso de inexecução que implique prejuízo ou transtorno à administração na forma prevista em Edital, nos termos do artigo 369 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 19.8** A multa será recolhida em percentual de 15% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 8 dias, a contar da comunicação oficial.
- 19.9.** Para as infrações previstas nos **subitens 19.1.1, 19.1.2, 19.1.3 e 19.1.4** acima, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 19.10.** Para as infrações previstas nos **subitens 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7, 19.1.8 e 19.1.9** acima, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 19.11.** Quanto ao atraso para assinatura do contrato:



SEPLAGDIC202319437A



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

19.11.1 Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o valor do contrato se for entrega parcelada.

19.11.2 A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 10º (décimo) dia útil, multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o valor do contrato se for entrega parcelada, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia útil de atraso.

19.12. As hipóteses de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade estão dispostas nos §§4º e 5º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

19.13 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração Pública decorrentes dessa conduta, a implantação/aperfeiçoamento de programa de integridade, a situação econômico-financeira do acusado, no caso de aplicação de multa, e a conduta praticada pelo infrator, bem como a intensidade do dano provocado segundo os critérios de razoabilidade e proporcionalidade.

19.14. As penalidades de advertência e multa podem ser aplicadas cumulativamente e realizar-se-ão em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se os procedimentos previstos em lei.

19.15 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

19.16. As sanções previstas nesta seção e no Termo de Referência, anexo deste Edital, não eximem o contratado da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Órgão/Entidade.

19.17 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

19.18. Demais disposições acerca das infrações e sanções estão dispostas na legislação aplicável, em especial Lei nº 14.133/2021, Lei nº 12.846/2013, reforma Decreto Estadual nº 1.525/2022, Decreto Estadual 522/2016 e Código Penal.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da Contratada farão parte integrante do Contrato ou Instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

20.2. É facultado ao(a) pregoeiro(a) ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de **diligência destinada a esclarecer ou complementar** a instrução do processo, **vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.**

20.3. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades; revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade; proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; adjudicar o objeto e homologar a licitação, nos termos do artigo 71 da Lei nº 14.133/2021.

20.4. A autoridade competente ao pronunciar a nulidade, indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

20.5. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

20.6. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

20.7. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado até a data em que for declarada a anulação ou tornado ineficaz os atos decorrentes dessa declaração, conforme disposição do art. 149 da Lei nº 14.133/2021.

20.8. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta ao Órgão, que não será,



SEPLAG/DIC/2023/19437A



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

em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da licitação.

- 20.9.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 20.10.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para outro dia e hora e novamente publicados na Imprensa Oficial.
- 20.11.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.
- 20.12.** O aviso sobre este Edital, bem como eventuais retificações e publicações posteriores, serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso – DOE/MT, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, bem como disponibilizado, no Portal de Aquisições da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão - SEPLAG, no link: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>.
- 20.13.** A homologação do resultado desta licitação não gera direito à contratação, mas mera expectativa de direito.
- 20.14.** Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 20.15.** Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame, observado e informado no aviso e no Edital o horário local do órgão promotor da licitação (Cuiabá/MT) e o horário de Brasília.
- 20.16.** Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também às minutas de contrato.
- 20.17. Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também à minuta do Contrato.**
- 20.18. São partes integrantes deste Edital:**
- a) ANEXO I – Especificação;
 - b) ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços;
 - c) ANEXO III - Termo de Referência;
 - d) ANEXO IV - Modelo de Declaração;
 - e) ANEXO V – Modelo de Declaração de ME, EPP E MEI;
 - f) ANEXO VI – Minuta do Contrato.
 - g) ANEXO VII – Minuta de Termo Anticorrupção (anexo do Contrato).

Cuiabá – MT, XX de XXXXX de 20XX.

Secretária Adjunta de Aquisições Governamentais/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Em conformidade:

Coordenadora de Licitações Governamentais/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Superintendente de Licitações e Registro de Preço/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 19 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO

LOTE DO OBJETO A SER CONTRATADO				
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\$



SEPLAGD/C202319437A



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

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA
Proposta de Preços

Licitação: Nº 000/2023/SEPLAG Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Tipo: MENOR PREÇO POR XXXX.

Licitante: _____ C.N.P.J.: _____
Tel Fax: (____) _____ E-mail: _____ Tel Celular: (____) _____

Endereço: _____
Conta Corrente: _____ Agência: _____ Banco: _____

LOTE “.....”

(AMPLA CONCORRÊNCIA)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA/ FABRICANTE /MODELO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	(reproduzir especificação constante no ANEXO I)					
TOTAL						

VALOR TOTAL UNITÁRIO DO ITEM - R\$ (VALOR POR EXTENSO)

VALOR TOTAL LOTE R\$ (VALOR POR EXTENSO)

Estamos de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima, sendo:

1. O prazo de eficácia da proposta, é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de sessão pública. (VERIFICAR o texto do TR)

2. Declaro expressamente que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.

3. Para formulação desta Proposta de Preço, foram observados o Termo de Referência - Anexo III do Edital, principalmente os itens que influenciam na formação do preço;

4. Pagamento através do banco: _____

Agência Nº _____

C/C Nº _____

Cidade: _____

Cidade - UF, _____, _____ de 2023.

CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE
LEGAL DA EMPRESA

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 21 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A





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

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA	
I – INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – ÓRGÃO: Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão	2 – TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2023/SPP/SEAPS/SEPLAG
3 – Número da Unidade Orçamentária: 11101	4 – Descrição de Categoria de Investimento: () Capacitação () Equipamento de Apoio () Equipamento de TI () Consultoria/Auditoria/Assessoria (x) Concessão de Uso de Imóvel Onerosa () Bens de Consumo
5 – Unidade Administrativa Solicitante: SEAPS/SEPLAG	

II - FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO SINTÉTICO

Concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de serviço de restaurante, objetivando a comercialização de refeições por quilo do tipo “self-service” aos servidores e visitantes que utilizam os serviços localizados no Centro Político Administrativo, conforme especificação técnica constante neste Termo de Referência.

A licitação será realizada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO UNITÁRIO DO QUILOGRAMA DA REFEIÇÃO SOBRE O PREÇO DE REFERÊNCIA, com regime de execução INDIRETA e EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

OTE DO OBJETO A SER CONTRATADO				
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\$

2. JUSTIFICATIVA

Estão localizados no Centro Político Administrativo vários órgãos e entidades públicas, abarcando uma grande quantidade de servidores públicos e cidadãos que transitam em busca dos serviços oferecidos.

Os servidores, em sua grande maioria, residem em domicílio de localização distante ao órgão ou entidade em que exercem suas atribuições, o que dificulta a locomoção no horário de almoço em decorrência do trânsito e gera aumento de gastos do orçamento familiar.

Considerando que o Governo do Estado de Mato Grosso dispõe de espaço que já é destinado à exploração de serviços de alimentação.

Considerando ainda que a SEPLAG é a responsável por regularizar os processos de concessão de uso dos imóveis

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 22 de 85



SEPLAGDIC202319437A



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

públicos, amparada na Lei Estadual nº. 11.109 de 20 de abril de 2020, que estabelece normas gerais no que se refere à política de gestão patrimonial e estabelece a **Concessão de Uso** como o instrumento adequado à celebração do ato pretendido, a saber:

Art. 2º. Para os fins desta Lei, considera-se:

(...)

XV – concessão de uso: ato administrativo pelo qual o Estado concede a posse de bem móvel ou imóvel em favor de pessoa jurídica de direito privado, quando houver interesse público justificado, de forma onerosa ou gratuita, para fins comerciais ou não, por tempo determinado e mediante contrato administrativo, em que serão definidos os direitos e obrigações das partes, o prazo da concessão o valor da retribuição pecuniária a ser suportada pelo cessionário, se for o caso, e a finalidade pública a que se destina a concessão;

Art. 55. Os bens imóveis localizados no Centro Político Administrativo poderão ser objeto de alienação, autorização, permissão, cessão ou concessão de uso de bem público, e concessão de obra pública, observados os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Parágrafo único. Compete à Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão formalizar os instrumentos contratuais previstos no caput, observados os demais requisitos previstos nesta Lei para cada ato. **(grifo nosso)**

A elaboração deste **Termo de Referência**, visa estipular procedimentos mínimos para boa execução dos serviços de restaurante e criar mecanismo legal para a realização da Concessão Onerosa de Uso do imóvel.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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.

4. DO LOCAL

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.

5. 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. 001/2021/CONDES;

5.2. 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. 001/2021/CONDES, e legislação correlata;

5.2.1. 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;

5.2.2. 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;

5.3. 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.

6. DO PREÇO DE REFERÊNCIA A SER COBRADO NA COMERCIALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1. O preço máximo a ser cobrado na comercialização das refeições será de R\$ 38,85 (trinta e oito reais e oitenta e cinco centavos) por quilograma da refeição no bufê, sendo este valor correspondente à média aritmética de quatro preços públicos (contratos anexos) praticados na região do Centro Político Administrativo de Cuiabá – CPA, conforme tabela comparativa abaixo:

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 23 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.

Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



Contrato	Órgão/entidade	Vigência	Valor por Kg
001/2022	SEPLAG	29/12/2022	R\$
055/2019	TJ/MT	10/09/2023	R\$
015/2021	TCE/MT	22/06/2023	R\$
056/2020	TST	17/01/2023	R\$
Valor médio do KG: R\$ xx (xxx).			

- 6.2. 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;
- 6.3. O valor do quilo da refeição poderá ser reajustado, **uma vez decorrido prazo de 12 (doze) meses do início das atividades de restaurante**, ante requerimento da **CONCESSIONÁRIA**, limitado a variação do IPCA;
- 6.4. Uma vez decorrido o prazo a que se refere o **item 6.3**, poderá a **CONCESSIONÁRIA** requerer, através de estudo detalhado apresentado a **CONCEDENTE**, reajuste do valor da refeição apresentado na proposta inicial;
- 6.4.1. 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 6.3**. Após o prazo estabelecido, os efeitos financeiros retroagirão, no máximo, até a data do pedido, a depender dos termos da solicitação da **CONCESSIONÁRIA**;
- 6.4.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.5. 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.

7. PARTICIPAÇÃO

- 7.1. Poderão participar do certame **pessoas jurídicas de direito privado** que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, qual seja, **exploração de serviços de restaurante e alimentação**, desde que atendam às exigências do Edital desta licitação e seus anexos, **correndo por conta da licitante todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida indenização às licitantes pela realização de tais atos**;
- 7.2. Para participação ou acompanhamento da licitação, o interessado deverá acessar, via internet, o SIAG, no Portal de Aquisições – <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>, onde se encontrará o link para acesso;
- 7.3. A empresa que desejar participar do **Pregão Eletrônico** deverá, obrigatoriamente, possuir login e senha, pessoal e intransferível no Sistema de Aquisições Governamentais (SIAG) do Estado de Mato Grosso. Caso não possua, deverá criá-los na plataforma eletrônica: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/> no campo "Fornecedores". Este procedimento não substitui os documentos de habilitação solicitados neste Edital;
- 7.4. Após o cadastramento, o representante da empresa deverá credenciar-se e preencher no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG sua proposta;
- 7.5. 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;
- 7.6. A licitante cadastrada que esteja com a senha inativa há mais de 60 (sessenta) dias, deverá providenciar revalidação, através de requerimento à SEPLAG (65) 3613-3606, com antecedência que permita sua participação no certame;
- 7.7. Os ofícios de encaminhamento da solicitação de cadastro, além da relação de documentos necessários (Contrato Social, Certidões) à efetivação do cadastro, estão disponibilizados no site, no menu "Como se cadastrar";
- 7.8. Caso a Licitante não possua login e senha no sistema, poderá providenciar o cadastro acessando o menu superior do Sistema de Aquisições "Fornecedores" > **Informações e Serviços aos Fornecedores** > **Cadastro**. Os procedimentos serão disponibilizados para download através do arquivo denominado "**Como criar login e senha**";





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

7.9. Não cabe à SEPLAG ou qualquer Órgão vinculado à Administração promotora da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes pelo uso indevido de senha das interessadas cadastradas, ainda que por terceiros;

7.10. Até a data e horário previstos no Edital desta Licitação, 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;

7.11. O cadastro será realizado com a utilização do CNPJ da empresa que participará do certame, sendo vedado o uso do CPF do representante legal da Licitante;

7.12. Não será admitida a participação de empresas:

- que se encontrem em regime de recuperação judicial, falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- estrangeiras que não funcionem no País;
- empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer Órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, de qualquer esfera governamental, bem como as que estejam em cumprimento de impedimento ou suspensão do direito de contratar ou licitar com Órgão ou Entidade promotora de licitação;
- que tenham empregado de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor, bem como, à empresa do qual servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico;
- sociedades cooperativas.

7.13 Não será permitida a participação de consórcios, por não se tratar de objeto complexo e de grandes dimensões. Assim, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos no Termo de Referência, e posteriormente fornecer o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio;

7.14 Não haverá reserva de cotas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos estabelecidos no artigo 48, inciso III, da Lei Complementar nº. 123/2006, alterada pela Lei nº. 147/2014, tendo em vista que o objeto envolve contratação de serviços, e o referido dispositivo impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível. Ainda, o artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº. 123/2006, afasta a aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte quando não for vantajoso para a Administração Pública;

7.15 Não será admitida nesta licitação a participação de Cooperativas, pelo fato da licitação tratar-se de contratação de prestação de serviço específico que depende e envolve utilização de mão de obra empregadas através vínculo empregatício/subordinação consoante a Consolidação das Leis do Trabalho;

7.16 Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados pelas Licitantes deverão referir-se ao mesmo CNPJ descrito por estas na proposta apresentada, salvo aqueles documentos permitidos por lei;

7.17 As Licitantes responsabilizam-se 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 na habilitação, não cabendo quaisquer formas de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame;

7.18 A Licitante deverá, ao acessar o sistema eletrônico:

- localizar o Pregão de interesse, acessando a aba "Pregões" > "Lançar proposta", no menu lateral esquerdo do portal;
- clicar em visualizar o Pregão, após localizá-lo pelo Número do Edital ou Número do Processo Administrativo;
- Em seguida, deverá informar, através de declaração, que não se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual;
- Após, a Licitante procederá à confirmação no botão "Credenciamento", e então, poderá aceitar ou recusar os conteúdos do **Termo de Credenciamento e Declaração de Habilitação**, bem como imprimi-los, se assim preferir;
- d.1)** recusando os termos, a Licitante não participará do certame;
- d.2)** aceitando os termos, a Licitante declarará automaticamente que cumpre todos os requisitos exigidos no Edital.
- A solicitação de credenciamento de responsável para representar os interesses da Licitante junto ao sistema eletrônico **implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico**;
- É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma proponente.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A Licitante deverá apresentar, a título de habilitação, os documentos relativos à habilitação Jurídica, regularidade Fiscal e Trabalhista, e qualificação econômico-financeira, conforme prescreve o artigo 62 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, que poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral vigente na SEPLAG;



SEPLAG/DIC/2023/19437A



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

8.2. Quanto à qualificação técnica, a Licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da empresa licitante, em papel timbrado devidamente assinado e com identificação do emitente;

8.3. Ainda, deverá apresentar, sob pena de inabilitação, **declaração de preposto (Anexo IV)**, assinada pelo Representante Legal da empresa, de que, caso seja declarada vencedora da licitação, declara que nomeará no ato da assinatura do contrato preposto capacitado, o qual estará à disposição durante o período de vigência do contrato, em Cuiabá ou Várzea Grande;

8.4. O atestado de capacidade técnica deverá se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal, especificada no contrato social registrado em junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB;

8.5. O atestado emitido por pessoa jurídica de direito público deverá ser assinado pelo responsável do setor competente do órgão, devidamente identificado pelo nome, cargo, CPF ou matrícula;

8.6. No caso de atestado emitido por empresa da iniciativa privada, não será considerado aquele emitido por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente.

9. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

9.1. Feito o Credenciamento, a Licitante preencherá sua proposta de preços e incluirá juntamente os demais documentos necessários, em conformidade e até a data e horário previstos em Edital, quando encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas;

9.2. Ao apresentar proposta, presume-se que a Licitante aceita e concorda plenamente com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos;

9.3. A licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada, durante o prazo estabelecido no Edital;

9.4. Para cadastrar a Proposta Eletrônica de Preços, a Licitante deverá clicar na opção “Criar Proposta”, e:

- selecionar o lote (execução do serviço) que fará a proposta;
- preencher o prazo de entrega para início da execução dos serviços, observada a previsão do Edital;
- prazo de eficácia da proposta, não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sessão pública, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais contra o certame licitatório;
- preencher o preço ofertado;
- Após o preenchimento de todos os campos solicitados, clicar em “Salvar” e em seguida em “Enviar”.

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

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

9.7. Todos os documentos e declarações exigidos na proposta de preços deverão estar devidamente assinados pelo representante legal da empresa, sob pena de desclassificação do certame;

9.8. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração deles, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

9.9. O pregoeiro(a) considerará erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não impliquem em nulidade do procedimento licitatório, como sendo erros materiais ou formais e, conseqüentemente, classificará a empresa;

9.10. Os excessos de formalismo nas propostas apresentadas pelas Licitantes poderá ser relevado pelo pregoeiro(a), desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação;

9.11. Quanto a abertura e leitura das Propostas de Preço

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

9.11.2. Qualquer elemento que possa identificar a Licitante nesta fase importará em **Desclassificação da Proposta**, sem prejuízo das sanções previstas em lei e no Edital;

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



SEPLAG/DIC/2023/19437A





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

- 9.11.4.** A comunicação entre o pregoeiro(a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens eletrônicas em campo próprio do sistema;
- 9.11.5.** Após abertura da proposta pelo pregoeiro(a), não se admitirá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, desde que aceito pelo pregoeiro(a);
- 9.11.6.** Aberta as propostas, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os licitantes das propostas classificadas poderão oferecer lances, obrigatoriamente pelo sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, **desde que de menor preço unitário do quilo da refeição sobre o valor de referência inicial ofertado pela licitante;**
- 9.11.7.** Os lances serão apresentados em valores sucessivos e decrescentes, sendo que a disputa se decidirá pelo valor total global do lote, considerando vencedor o **menor preço unitário do quilograma da refeição sobre o preço de referência;**
- 9.11.8.** O pregoeiro(a) analisará as propostas, desclassificando, sempre de forma fundamentada e registrada no sistema, aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório;
- 9.12. Serão desclassificadas as propostas que:**
- 9.12.1.1.** Contenham vícios ou ilegalidades;
- 9.12.1.2.** Não apresentarem as especificações técnicas exigidas no Edital e seus Anexos;
- 9.12.1.3.** Apresentarem preços manifestamente inexequíveis;
- a) São preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida;
- b) Quando for apresentado preço inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o lote, e a inexequibilidade não for flagrante e evidente pela análise da proposta, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória, por determinação do pregoeiro(a), a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta;
- c) Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do artigo 59, §2º, da Lei nº. 14.133/2021, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo ser adotados procedimentos para apuração da exequibilidade da proposta;
- d) Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e legalidade das propostas, desde que apresente provas ou indícios que fundamentam o pedido.
- 9.12.1.4.** Não comprovarem sua exequibilidade, em especial referente ao preço e produtividade apresentada; e
- 9.12.1.5.** Apresentarem omissões, irregularidades ou defeitos insanáveis capazes de dificultar ou comprometer o julgamento.
- 9.13.** O não atendimento à solicitação do pregoeiro(a) no prazo fixado ou a recusa em fazê-lo implicará em desclassificação da proposta;
- 9.14.** Deverá ser apresentada proposta que atenda às especificações solicitadas do Edital em sua integralidade, não podendo ser alterada, sob pena de desclassificação;
- 9.15.** Na hipótese de propostas lançadas inicialmente com valores iguais, o sistema eletrônico registrará por ordem de inserção, e o desempate será através dos lances franqueados;
- 9.15.1.** Ainda, serão critérios de desempate, conforme autoriza a Lei nº. 14.133/2021, assegurada preferência, sucessivamente, estabelecida na Lei Estadual nº. 10.803/2019: aos serviços prestados no Estado; prestados por empresas mato-grossenses; prestados por empresas que invistam em pesquisa e em desenvolvimento de tecnologia no Estado de Mato Grosso;
- 9.15.1.1.** Persistindo o empate, o pregoeiro(a) realizará sorteio da proposta, aplicando-se a regra do artigo 60, §1, da Lei nº. 14.133/2021.
- 9.16.** O sistema não identificará os autores dos lances ao pregoeiro(a) e demais participantes;
- 9.16.1.** Em face da impossibilidade de determinação da finalização do tempo aleatório/randômico **recomenda-se aos Licitantes** estabelecer o valor mínimo de lance antes de seu acionamento, evitando assim frustração por falta de tempo hábil para calculá-lo e apresentá-lo durante o tempo aleatório;
- 9.16.2. 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.**
- 9.17.** Para o presente Pregão, será adotado para o envio de lances, o Modo de Disputa Aberto:
- 9.17.1.** Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério menor preço;
- 9.17.2.** A etapa de envio de lances na sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública de lances;





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

9.17.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances de que trata o subitem anterior será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários;

9.17.4. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública de lances será encerrada automaticamente;

9.17.5. Encerrada a fase competitiva, sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

9.17.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente, de acordo com as melhores propostas.

9.18. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro(a) poderá negociar com a Licitante que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação;

9.19. Não verificada a realização de lances, será confirmada a proposta com menor preço unitário sobre o quilograma da refeição estipulado pelo preço de referência desta licitação;

9.20. No caso de desconexão do pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados;

9.20.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, o Pregão será suspenso e terá reinício somente após Comunicado expresso aos participantes por meio do Sistema de Aquisições Governamentais no mesmo local de disponibilização deste Edital, ficando os Licitantes responsáveis pelo acompanhamento;

9.20.2. Ocorrendo a situação a que se refere o item anterior, o pregoeiro(a) a comunicará por meio de Aviso no Diário Oficial do Estado – DOE/MT;

9.20.3. Todos os avisos de suspensão em decorrência do horário de expediente ou fatos supervenientes serão disponibilizados no sistema eletrônico utilizado, de forma que são de inteira responsabilidade dos licitantes interessados seu acompanhamento.

9.21. Todos e quaisquer avisos referentes ao certame serão postados no chat e anexados no campo "Documentos" no sistema. Não serão aceitas alegações por parte dos licitantes alegando desconhecimento de informação, sob pena de preclusão;

9.22. Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados após finalizada a sessão pública do Pregão, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes na legislação vigente;

9.23. Se a proposta realinhada não for enviada, não for aceitável, ou ainda os documentos não atenderem às exigências habilitatórias, o pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até apuração de proposta que atenda às exigências da contratação;

9.24. Após a negociação, havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o pregoeiro(a) avaliará as condições de habilitação do licitante, a fim de que seja dado regular prosseguimento no feito.

10. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A licitante vencedora receberá o local, mediante contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com fornecimento e montagem da estrutura e adaptações necessárias 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;

10.2. 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 de Referência, e normas correlatas à prestação dos serviços;

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

10.4. 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;

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

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

10.7. 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;



SEPLAG/DC202319437A





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

10.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá proceder a adaptação e adequação 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 previamente à **CONCEDENTE**, que poderá aprová-lo ou não, sendo que qualquer procedimento de adaptação e adequação do espaço físico 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;

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

10.8.1.1.A CONCESSIONÁRIA poderá, observadas as condições estabelecidas no presente termo de referência, apresentar os estudos que embasam o projeto de adaptação e adequação do imóvel conforme o cronograma abaixo:

ADAPTAÇÕES E ADEQUAÇÕES – ESPAÇO RESTAURANTE DO SERVIDOR		
	ESPECIALIDADE	ELABORAÇÃO DE ESTUDOS
1	ARQUITETURA	FORNECIDO NA LICITAÇÃO
2	ESTRUTURA METÁLICA	20 (VINTE) DIAS
3	HIDROSSANITÁRIO	15 (QUINZE) DIAS
4	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	15 (QUINZE) DIAS

10.8.1.2.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.

10.8.2. Às adaptações 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;

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

10.8.3.1.A CONCESSIONÁRIA deverá atentar-se ao prazo estipulado para execução das adequações/adaptações do imóvel, conforme cronograma abaixo:

ADAPTAÇÕES E ADEQUAÇÕES – ESPAÇO RESTAURANTE DO SERVIDOR		
	ESPECIALIDADE	EXECUÇÃO
1	ARQUITETURA	60 (SESENTA) DIAS
2	ESTRUTURA METÁLICA	30 (TRINTA) DIAS
3	HIDROSSANITÁRIO	20 (VINTE) DIAS
4	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	15 (QUINZE) DIAS

10.8.3.2. Os prazos não são cumulativos, de maneira que a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar o cumprimento do cronograma de execução das adaptações e adequações no maior prazo limite do cronograma, qual seja, de 60 (sessenta) dias;

10.8.3.3.A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar prorrogação para finalização da entrega da execução das adaptações/adequações do imóvel, desde que o faça por escrito, de forma fundamentada, e indicando o prazo para sua finalização, que poderá ser aceita ou não, pela **CONCEDENTE**.

10.8.4. Exemplificativamente, os móveis, equipamentos e utensílios dos equipamentos deverão seguir o padrão mínimo de um restaurante comum, conforme relação a seguir:

EQUIPAMENTOS EM PERFEITO ESTADO, COM NO MÁXIMO 06 (SEIS) MESES DE USO
APARADOR GRANDE
EQUIPAMENTOS PARA EMBALAR E ACONDICIONAR MARMITEX
AR CONDICIONADO DE 30.000 BTUS
AR CONDICIONADO DE 60.000 BTUS
ARMÁRIO DE AÇO PARA ESCRITÓRIO
ARMÁRIO GRANDE DE FERRO GALVANIZADO
ARMÁRIO GRANDE PARA DESPENSA
ASSADEIRAS DE ALUMÍNIO
ASSADEIRAS MÉDIA
BALANÇAS ELETRÔNICAS
BALÇÃO ESTUFA PARA SALGADOS



SEPLAGDIC202319437A





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

BALCÃO GRANDE FRIO PARA SOBREMESAS
BALCÃO PARA O CAIXA
BALCÃO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE SALADAS
BANCADAS DE ACONDICIONAMENTO FRIO E QUENTE COM O ESPAÇO PARA CUBAS NECESSÁRIAS À DISTRIBUIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
CÂMARA FRIA – OITO PORTAS
CHAPA PARA GRELHADOS
CHAPA PARA AQUECIMENTO DE MASSAS E CARNES
CHURRASQUEIRA
CILINDRO DE MASSA
COIFA EM AÇO INOX COM DUTO PARA RETIRADA DE AR QUENTE DO TAMANHO ADEQUADO (APROXIMADAMENTE 1,3 x 3,2 M)
CONCHAS GRANDES EM AÇO INOX
CONCHAS PEQUENAS EM AÇO INOX
CUBA GRANDE DE INOX
CUBA GRANDE DE PLÁSTICO
CUBA GRANDE DE PLÁSTICO COM TAMPA
DESCASCADOR DE LEGUMES
ENCANAMENTO PARA GÁS
ESCADAS
ESCORREDOR DE PRATO INDUSTRIAL
ESCORREDORES PARA MACARRÃO EM AÇO INOX
ESCUMADEIRAS GRANDES
ESPETOS GRANDES
ESCUMADEIRAS PEQUENAS
EXTRATOR PARA SUÇO
EXAUSTOR GRANDE DE PAREDE
FACAS GRANDES E PEQUENAS
FATIADORES DE FRIOS
FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO NOVO
FOGÃO INDUSTRIAL COM SEIS BOCAS E CHAPA NOVO
FORMAS PARA PUDIM
FORNO INDUSTRIAL PARA TORTAS, SALGADOS E ASSADOS NOVO
FORNO DE MICROONDAS
FREEZER 1.400 LITROS QUATRO PORTAS
FREEZER 480 LITROS DUAS PORTAS PARA ACONDICIONAMENTO DE BEBIDAS E CONGELADOS
FRIGIDEIRAS GRANDES
FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA
GALHETEIROS
GELADEIRA VERTICAL PARA BEBIDAS COM PORTA DE VIDRO
GELADEIRA INDUSTRIAL PARA ACONDICIONAR FRIOS
JOGOS DE MESA PADRONIZADOS COM CAPACIDADE PARA QUATRO LUGARES
JOGOS DE TALHERES
LATÃO PARA LIXO
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
MESAS DE FERRO REVESTIDAS EM INOX
MESA DE INOX GRANDE COMPATÍVEL COM ESTRADO
MESA GRANDE
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS
PANELAS A VAPOR GRANDES NOVAS
PANELAS DE PRESSÃO DE 20 LITROS NOVAS
PANELAS GRANDES DE ALUMÍNIO NOVAS
PANELAS MÉDIAS DE ALUMÍNIO NOVAS
PANELAS PEQUENAS DE ALUMÍNIO NOVAS
PEGADOR PARA SALADAS
PICADOR INDUSTRIAL DE LEGUMES
PORTA GUARDANAPOS PARA AS MESAS
PRATOS E TALHERES
PURIFICADOR DE ÁGUA
RECHAUD GRANDE
SISTEMA DE GÁS EMBUTIDO COM CILINDRO DE REABASTECIMENTO
SISTEMA INFORMATIZADO PARA RECEBIMENTO E CONTROLE DE MERCADORIAS
SISTEMA INFORMATIZADO PARA GERAÇÃO DO PESO E VALOR DA ALIMENTAÇÃO

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 30 de 85



SEPLAG/DIC/2023/19437A



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.

Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>

SIGA



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

SUPOORTE PARA PAPEL TOALHA NOS BANHEIROS
TÁBUAS DE CORTAR
TRAVESSAS DE VIDRO PARA SOBREMESA
RECIPIENTES EM GERAL PARA ACONDICIONAR QUALQUER TIPO DE ALIMENTO

10.8.5. Qualquer adequação/adaptação após o início da execução dos serviços, pintura, serviços de detetização, 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;

10.8.6. A CONCESSIONÁRIA, enquanto estiver executando a adaptação e adequação predial prevista no **item 10.8**, 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 execução das adaptações, nos termos do projeto de instalação aprovado pela **CONCEDENTE**;

10.8.6.1. A adaptações e adequações no imóvel 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 adaptações.

10.9. 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;

10.10. 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;

10.11. 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;

10.12. Garantir a utilização de matéria-prima padrão adequada, em consonância com critérios higiênicos, sanitários e nutricionais;

10.13. A supervisão quanto ao processo de higienização dos utensílios, pratos e talheres, visando manter a sanidade microbiológica deverá ser rigorosa;

10.14. 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;

10.15. Manter afixado em local visível o cardápio da semana, assim como a tabela de preços;

10.16. Manter em local visível, próximo a porta de entrada/saída e próximo aos pratos e talheres, recipiente que contenha substância álcool 70% (70° INPM), líquido ou gel, para limpeza e assepsia das mãos;

10.17. 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;

10.18. 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;

10.19. 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**;

10.20. A pessoa jurídica contratada 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;
- 10.21.** 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;



SEPLAG/DIC/2023/19437A





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

b) fornecimento de refeições em embalagens térmicas, do tipo marmitex.
10.22. 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:

10.23. 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;

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

11. VISITA TÉCNICA

11.1. A licitante interessada em participar da licitação recomenda-se vistoriar o espaço destinado ao restaurante no imóvel do Estado de Mato Grosso (*visita técnica facultativa*). A licitante que optar pela não realização da vistoria, vindo a ser vencedora, não poderá alegar, como justificativa para eximir-se das obrigações assumidas, o desconhecimento do local da concessão e suas peculiaridades;

11.2. A vistoria deverá ser agendada com a Superintendência Administrativa da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Mato Grosso, em horário comercial, até um dia antes da data da realização do pregão;

11.3. A declaração da licitante, em sua Proposta Comercial, de que conhece as condições locais para a execução do objeto supre a necessidade de visita técnica;

11.4. Se a licitante decidir pela não realização de vistoria técnica, deverá apresentar declaração constante no **Anexo II**, devendo ser entregue juntamente com a documentação de habilitação;

11.5. A vistoria poderá ser realizada por um responsável técnico, representante credenciado da licitante ou preposto, e este será acompanhado por profissional designado pela SEAPS/SEPLAG, devendo a vistoria ser agendada por meio dos telefones: SPP/SEAPS (65) 3613-3699;

11.6. Ao término da vistoria será emitido, em 2 (duas) vias, Declaração de vistoria técnica, conforme modelo constante no **Anexo III**. O documento deverá ser assinado pelo responsável da empresa e pelo responsável da SPP/SEAPS/SEPLAG, sendo que uma das vias deverá ser entregue juntamente com a documentação de habilitação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Deverá executar os serviços relacionados a seguir, assim como todos aqueles necessários à plena execução do objeto deste Termo de Referência:

12.2. 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;

12.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o projeto de adequação e adaptação 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;

12.4. A instalação e início das atividades, objeto da concessão, somente poderá ser iniciada quando atestada, pelo **fiscal imobiliário**, a efetiva entrega da adaptação/adequação predial estabelecida no projeto de instalação;

12.5. 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:

12.5.1. Deverá manter registro e comprovantes de pagamento de faturas de consumo de água/esgoto e energia elétrica, devendo apresentá-las mensalmente à Fiscalização;

12.5.2. 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;

12.5.3. 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 12.4**, como condição de eficácia do encerramento do referido contrato de concessão de uso de imóvel;

12.5.4. 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;





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

- 12.6. Fica expressamente proibida a venda ou fornecimento a qualquer título de bebidas alcoólicas ou cigarros, sob pena de rescisão do contrato;
- 12.7. 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;
- 12.8. O acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deverá:
- Ser realizado por encarregado utilizando obrigatoriamente máscara, touca e luva descartável;
 - Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte favorecendo a distribuição e consumo o mais rápido possível evitando tumulto entre funcionários e consumidores;
 - 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;
 - As cubas/estufas de distribuição deverão ser novas e estarem de acordo com a estética reformulada para o local;
 - Deverá haver organização do espaço para servir os grelhados para que não haja exposição direta dos consumidores a calor e gordura suspensa excessiva;
 - É extremamente proibido a utilização e reutilização de sobras de alimentos;
 - Os alimentos deverão ser retirados do balcão térmico ou das cubas de distribuição tão logo termine o horário de distribuição;
 - Manter o sistema de exaustão do ar no estabelecimento, principalmente na área de buffet e salão de refeição.
- 12.9. **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;**
- 12.10. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos e longe do fogão e forno;
- 12.11. 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;
- 12.11.1. Deverão ser novos, podendo inclusive a contratante solicitar comprovação da compra mediante apresentação de nota fiscal ou documento análogo;
- 12.11.2. Deverão ser substituídos os equipamentos e utensílios de cozinha em reparo, de forma que não prejudique o fornecimento das refeições;
- 12.12. Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos pratos e produtos;
- 12.13. 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;
- 12.14. Deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida sua transferência para exploração de terceiros;
- 12.15. 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;
- 12.16. Proceder à pintura, a cada doze meses, ou quando julgar necessária, do local destinado à área do restaurante;
- 12.17. 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;
- 12.18. Providenciar a limpeza das caixas de gordura a cada trinta dias, anotando em registro próprio;
- 12.18.1. Deverá apresentar o registro de limpeza das caixas de gordura, sempre que solicitado pela fiscalização;
- 12.19. Garantir a segurança física da mão de obra, fornecendo os equipamentos de segurança individual indispensáveis;
- 12.20. 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;
- 12.21. 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;
- 12.22. Designar um funcionário, na qualidade de **preposto**, para manter a interlocução permanente com a **CONCEDENTE**, atendendo as solicitações e/ou respondendo aos questionamentos;
- 12.23. **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;**





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

12.23.1. 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;

12.24. 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;

12.25. 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;

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

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

12.27. 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;

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

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

12.30. 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;

12.31. 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;

12.32. 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;

12.33. 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.);

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

12.35. 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**;

12.36. 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;

12.37. 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;

12.38. Obriga-se a arcar com todos os ônus de conservação, limpeza e segurança do imóvel em sua totalidade;

12.39. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** autorizar o acesso e trânsito de pessoas ao local concedido, ressaltando os casos de iminente perigo e interesse público;

12.40. 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;

12.41. Manterá afastados da manipulação dos alimentos, os funcionários que apresentarem ferimentos, alergias ou sinais de evidentes doenças infectocontagiosas;

12.42. 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;

12.43. 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;

12.44. 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**;

12.45. 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;

12.46. 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;



SEPLAGDIC202319437A





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

12.47. 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;

12.48. Deverá apresentar trimestralmente relatório comprobatório de que tem realizado efetivamente a manutenção dos equipamentos conforme instruções dos fabricantes;

12.49. 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;

12.50. 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;

12.51. 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;

12.52. 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;
- f) 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**.

12.53. 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**;

12.54. A **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;

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

12.54.2. 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.

12.55. 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.

13. ORIGINAÇÕES DA CONCEDENTE

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 35 de 85



SEPLAGDC202319437A



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

13.1. A 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**;

13.2. 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;

13.3. Os fiscais designados deverão pertencer a Pasta diretamente relacionada às suas competências e atribuições assumidas neste Termo de Referência, **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**;

13.3.1. Ao fiscal de serviços do contrato, compete:

- a) Emitir ordem de fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto.
- b) Solicitar à **CONCESSIONÁRIA** e seus prepostos todas as providências necessárias à boa execução dos serviços, verificando se os procedimentos e equipamentos empregados são adequados para garantir a qualidade desejada da prestação de serviços.
- c) Tomar nota e acompanhar os documentos disponibilizados pela **CONCESSIONÁRIA**, podendo requisitar formal e fundamentalmente a ela o acesso a informações e materiais que julgar essenciais, fiscalizando principalmente os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- d) Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela **CONCESSIONÁRIA** é suficiente ao bom andamento dos serviços;
- e) Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços;
- f) Examinar, informar e instruir sobre a qualidade da execução dos serviços objeto do contrato à **CONCESSIONÁRIA**.
- g) Notificar a **CONCESSIONÁRIA** sobre eventual necessidade de regularização da execução dos serviços, advertindo-a sobre aplicação de sanções por infrações cometidas;
- h) Fiscalizar os serviços de alimentação executados, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e demais orientações de saúde correlatas.

13.3.2. Ao fiscal imobiliário, compete:

- a) Acompanhar a situação do imóvel durante o período de concessão onerosa de uso, bem como fiscalizar a documentação referente aos gastos de eletricidade, segurança, água e quaisquer outros que sejam essenciais à manutenção e boa utilização do imóvel;
- b) Elaborar semestralmente, por meio de vistoria técnica, relatório detalhado de patrimônio mobiliário instalado no imóvel, identificando a conservação e utilização do imóvel, e eventuais irregularidades;
- c) Documentar as ocorrências havidas e alterações (benfeitorias, reformas e revitalizações) no imóvel objeto deste Termo de Referência;
- d) Fiscalizar o fiel cumprimento do contrato, no tocante ao uso do imóvel, anotando em registro próprio todas as ocorrências, tais como pagamentos, inadimplências, vistorias, notificações e demais acontecimentos e informações relevantes à situação do imóvel concedido;
- e) Notificar, informar e instruir a **CONCESSIONÁRIA** sobre eventual dúvida ou irregularidade do imóvel quanto as suas obrigações de uso, advertindo-a sobre aplicação das sanções previstas no contrato;
- f) Deverá fundamentadamente e por escrito, autorizar ou não, requerimento da **CONCESSIONÁRIA** de necessidade de realização de algum serviço ou modificação, para mais ou para menos, não previstos no contrato, devendo, quando autorizar, acompanhar integralmente a realização do solicitado;
- g) Acompanhar e fiscalizar a execução do projeto de instalação de adaptação e adequação do imóvel concedido, que, ao final da obra, atestará em documento próprio a conclusão da implantação do projeto, a fim de possibilitar o início das atividades a serem desempenhadas no estabelecimento;
- h) Atestar, no momento da devolução do imóvel, quando terminada a concessão, que a instalação predial se encontra em perfeito estado de conservação e nas mesmas condições estabelecidas do projeto de instalação.

13.4. A ação de fiscalização não exonera a **CONCESSIONÁRIA** de suas responsabilidades;

13.5. Fiscalizar a reparação, a manutenção, a conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos e utensílios utilizados no desempenho das atividades executadas no imóvel concedido;

13.6. Colocar à disposição da **CONCESSIONÁRIA**, se houver, todos os equipamentos que compõem a instalação do imóvel, para a plena execução dos serviços.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO



SEPLAGDIC202319437A



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

14.1. 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;

14.2. **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;

14.2.1. 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.

14.3. **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;

14.3.1. 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.

14.4. 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;

14.5. 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;

14.6. 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;

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

14.8. 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**;

14.9. 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;

15. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. 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;

15.2. As sanções previstas neste **Termo de Referência** 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;

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

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

15.4.1. 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.

15.5. 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.





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

- 15.6.** 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.
- 15.7.** 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.
- 15.8.** 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.
- 15.9.** Nas situações em que a irregularidade constatada não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos;
- 15.10.** 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 15.4.1, d)**, podendo ainda, se julgar necessário, rescindir o contrato, caracterizando-se a inexecução total do seu objeto;
- 15.10.1.** 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 **item 17 "CONDIÇÕES DE PAGAMENTO"** deste Termo de Referência, 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;
- 15.10.2.** 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.
- 15.11.** 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**.

16. GARANTIA DO CONTRATO

16.1. 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;

16.2. 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;

16.2.1. 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.

16.3. 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:





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

- 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.
- 16.4.** 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).
- 16.5.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual.
- 16.6.** 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.
- 16.7.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 16.8.** A **CONCEDENTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 16.9.** A garantia será extinta:
- 16.9.1.** 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;
- 16.9.2.** 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.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 17.1.** 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 recebimento 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;
- 17.2.** 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;
- 17.3.** 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;
- 17.4.** 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;





17.5. 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;

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

17.7. 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;

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

17.9. 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 Referência e Contrato assumido.

18. **RESCISÃO CONTRATUAL**

18.1. 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;

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

18.2.1. 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;

18.2.2. 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;

18.3. 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.

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

18.4. 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;

18.5. Se 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.

19. **DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

19.1. 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;

19.2. O contrato deverá ser avaliado pela fiscalização, a cada 12 (doze) meses, quanto a regularidade e a qualidade dos serviços executados, bem como o bom trato e as condições de uso do imóvel concedido, em atenção ao que dispõe o § 1º, do artigo 1º, da Resolução nº. 001/2022/CONDES;

19.3. 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**;

19.3.1. Quanto o prazo de vigência da concessão e sua possível prorrogação, justifica-se que um prazo ampliado contribui para que a contratação possa ser considerada mais atrativa pelas licitantes por meio de uma maior diluição dos custos com depreciação e manutenção dos equipamentos necessários à execução contratual, o que também trará impacto no preço final ofertado pela concessão, favorecendo a administração em termos de economicidade e ampliação da competitividade. Esse também é o entendimento do Tribunal de Contas da União, que sustenta a possibilidade de fixação de prazo de vigência estendido com a finalidade de obter preços e condições mais vantajosas para a Administração, como o **Acórdão nº. 490/2012 – Plenário do TCU**:

“Quanto ao prazo de duração do contrato, **a lei não veda que os contratos de serviços continuados possam ser celebrados por prazo superior a 12 meses, o que, a princípio, permite que seja firmado por 24 meses**. Contudo, existe jurisprudência no





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

sentido de que, em observância ao que estabelece o dispositivo supracitado, os contratos de serviço de natureza continuada não devem ter prazo de vigência superior a 12 meses, de forma que as prorrogações sejam precedidas de avaliação técnica e econômica, que demonstrem vantagens e o interesse da Administração em manter a contratação (Acórdão 1467/2004 - TCU - Primeira Câmara, 1.626/2007 - Plenário, 1.259/2010 - Plenário, 5.820/2011 - Segunda Câmara).

Assim, considerando que a regra é a contratação por prazo de 12 meses, com sucessivas prorrogações, a contratação por prazo maior de 12 meses somente deve ser adotada em casos justificados, onde fique demonstrado o benefício advindo desse ato para a Administração." (grifo nosso)

20. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E ANEXOS

20.1. O presente **TERMO DE REFERÊNCIA** rege-se pelas disposições e preceitos de Direito Público, em especial os da 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. 001/2021/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.

20.2. Fazem parte do presente Termo de Referência os seguintes Anexos:

- 20.2.1. ANEXO I** - ITENS QUE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS DIARIAMENTE E SEU MODO DE PREPARO;
- 20.2.2. ANEXO II** – DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA;
- 20.2.3. ANEXO III** – DECLARAÇÃO DE VISTORIA REALIZADA;
- 20.2.4. ANEXO IV** – MODELO DA DECLARAÇÃO (EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA);
- 20.2.5. ANEXO V** – PLANTA BAIXA DO IMÓVEL;
- 20.2.6. ANEXO VI** – PROPOSTA DE LAYOUT - RESTAURANTE DO SERVIDOR;
- 20.2.7. ANEXO VII** – MEMORIAL DESCRITIVO DE ARQUITETURA.

Cuiabá, ____ de _____ de 2023.

Elaborado Por:

SAMUEL ANTONIO DE CAMARGO RANGEL
Assessor Jurídico
SEAPS/SEPLAG

RONALDO CAMPOS FRAGA
Superintendente de Patrimônio Público
SPP/SEAPS/SEPLAG

KAROLLYNE DO NASCIMENTO MARTIMIANO
Secretária Adjunta de Patrimônio e Serviços
SEAPS/SEPLAG



SEPLAGDIC202319437A



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

TERMO DE ANÁLISE, APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO.

1 – DA ANÁLISE E APROVAÇÃO:

1.1 Analisamos e aprovamos o **Termo de Referência nº 01/2023/SPP/SEAPS/SEPLAG**, seus anexos e constatamos a regularidade dos autos.

2 – DA AUTORIZAÇÃO:

2.1 Analisado e aprovado o **Termo de Referência nº 01/2023/SPP/SEAPS/SEPLAG** inerente e face aos processos e documentos vinculantes, **AUTORIZO** os procedimentos legais para realização do Certame Licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, cujos atos procedimentais e contratação devem obediência às condições e termos previstos no Termo de Referência supracitado, processo administrativo inerente e legislação vigente.

Data: ___/___/___

Basílio Bezerra Guimarães dos Santos
Secretário de Estado de Planejamento e Gestão - SEPLAG



SEPLAGDIC202319437A



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

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 contrafilé (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



SEPLAGDIC202319437A





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

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;



SEPLAGDIC202319437A





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

- 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-las em solução de hipoclorito para alimentos de acordo com instruções do fabricante.



SEPLAGDIC202319437A



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

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Pela presente declaramos, por livre e espontânea vontade, sob própria e total responsabilidade, que optamos pela não realização de vistoria técnica do local de execução dos serviços de alimentação e restaurante, objeto deste Edital de Pregão Eletrônico, conforme oportunidade oferecida pela SEPLAG.

Declara ainda que assume todos os riscos inerentes da não realização da visita, como também a ausência daquele procedimento não prejudicou a elaboração da Proposta Comercial.

Declara que não alegará desconhecimento ou fato relativo às condições do local de execução dos serviços, a qualquer título perante a SEPLAG.

Declaramos, na data de ___/___/___, outrossim, desinteresse na realização de visita ao local dos serviços a serem executados, objeto da Licitação, assumindo os riscos advindos da renúncia, matéria desta Declaração.

Pessoa jurídica interessada: _____

CNPJ: _____ Telefone: _____

Endereço: _____

Nome do preposto: _____

Documento de identidade: _____

Assinatura do preposto da Empresa



SEPLAGD/C202319437A



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

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA REALIZADA

Pela presente declaramos conhecer e compreender por inteiro o teor deste Edital de Pregão Eletrônico, cujo objeto é a contratação de empresa para exploração de serviços de alimentação e restaurante, tendo esta pessoa jurídica interessada, através de preposto, vistoriado os locais onde serão executados os serviços e tendo pleno conhecimento dos serviços a serem executados, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta oferecida na execução dos trabalhos pertinentes.

Declaramos, outrossim, ter realizado visita ao local dos serviços a serem executados, objeto da Licitação, na data de ____/____/____, em companhia do Servidor _____.

Pessoa Jurídica interessada: _____

CNPJ: _____

Telefone: _____

Endereço eletrônico: _____

Endereço: _____

Nome do Preposto: _____

Cargo exercido: _____

Documento de Identidade: _____

Assinatura do Preposto da Empresa

Declaro que a pessoa apresentada como preposto da empresa acima identificada visitou os locais, objeto da licitação, na data assinalada por esta Declaração de Vistoria Realizada.

____/____/____.

Assinatura do Servidor que acompanhou a visita técnica



SEPLAGD/C202319437A



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

ANEXO IV

Modelo da Declaração (Empregador Pessoa Jurídica)
(Papel timbrado da empresa)

À
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
Ref.: EDITAL DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/20XX/SEPLAG
TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO DO QUILO DE REFEIÇÃO RELATIVO AO PREÇO DE REFERÊNCIA

(Nome da Empresa) _____, CNPJ Nº _____, sediada na Rua _____, nº. _____, bairro _____, CEP Nº. _____, Município _____, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão Eletrônico Nº. XXX/20XX/SEPLAG, DECLARA, sob as penas da lei:

- a) Estar ciente e concordar com as condições do Edital do Pregão Eletrônico nº XXX/20XX e seus Anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento;
- b) Nomear como preposto desta pessoa jurídica que ao final assina o(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº. _____, RG nº. _____, que exerce o cargo de _____, para ser credenciado neste certame como representante legal da licitante para todos os fins que envolvam este Pregão Eletrônico;
- c) Inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do inciso V, do artigo 155, da Lei nº. 14.133/2021;
- d) Não possuir em seu quadro de pessoal empregados com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
- e) Não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;
- f) Não possuir em seu quadro de pessoal e societário servidor público do Poder Executivo Estadual nas funções de gerência ou administração, conforme o art. 144, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do órgão ou entidade contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Assinatura do representante legal sob carimbo

RG:
CNPJ:

CPF:
Telefone:

Secretaria Adjunta de Patrimônio e Serviços
Superintendência de Patrimônio Público



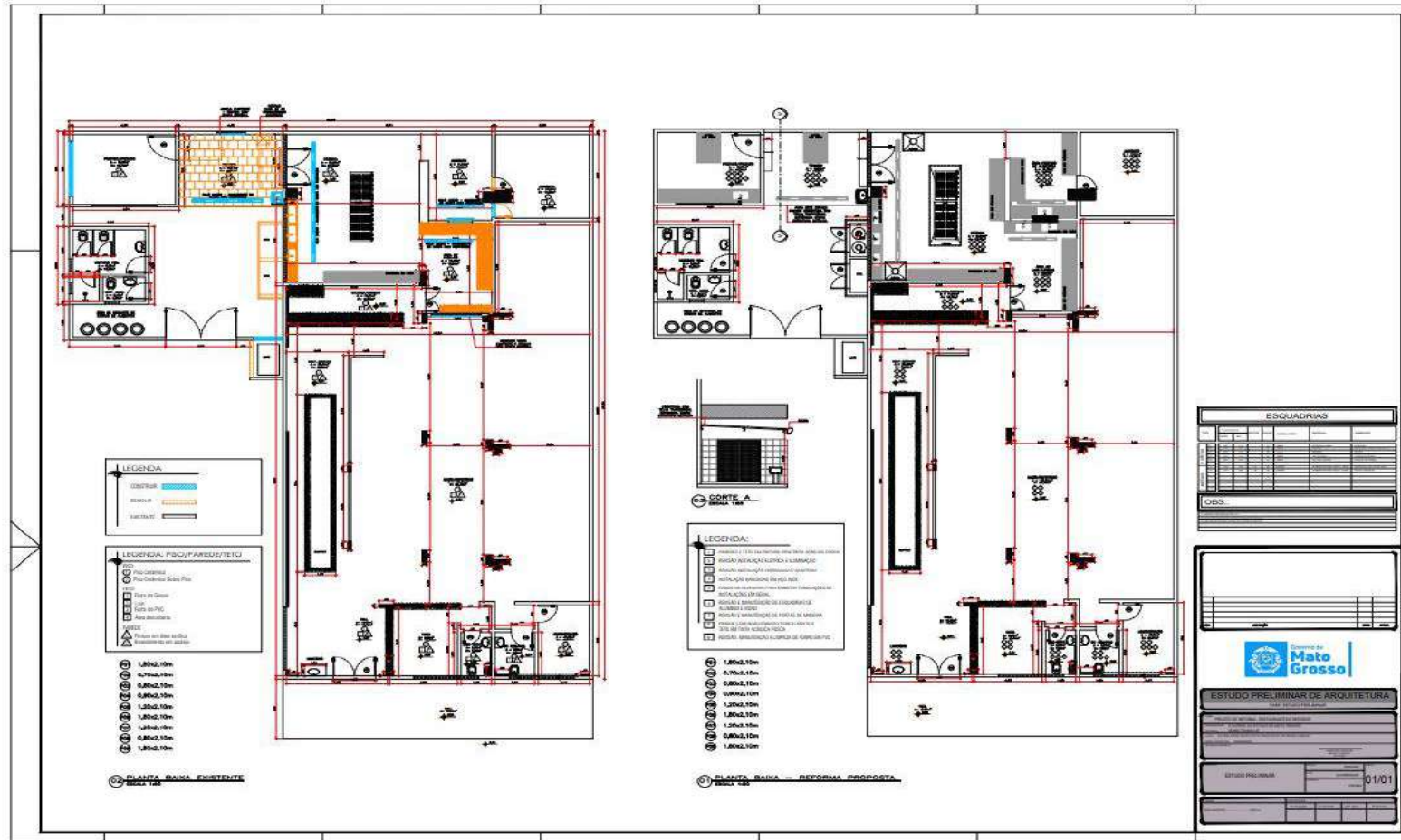
SEPLAGDIC202319437A



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO



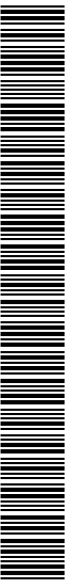
Governo do Estado de Mato Grosso
SEPLAG - Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão



Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 49 de 85



SEPLAG/DIC/2023/19437A





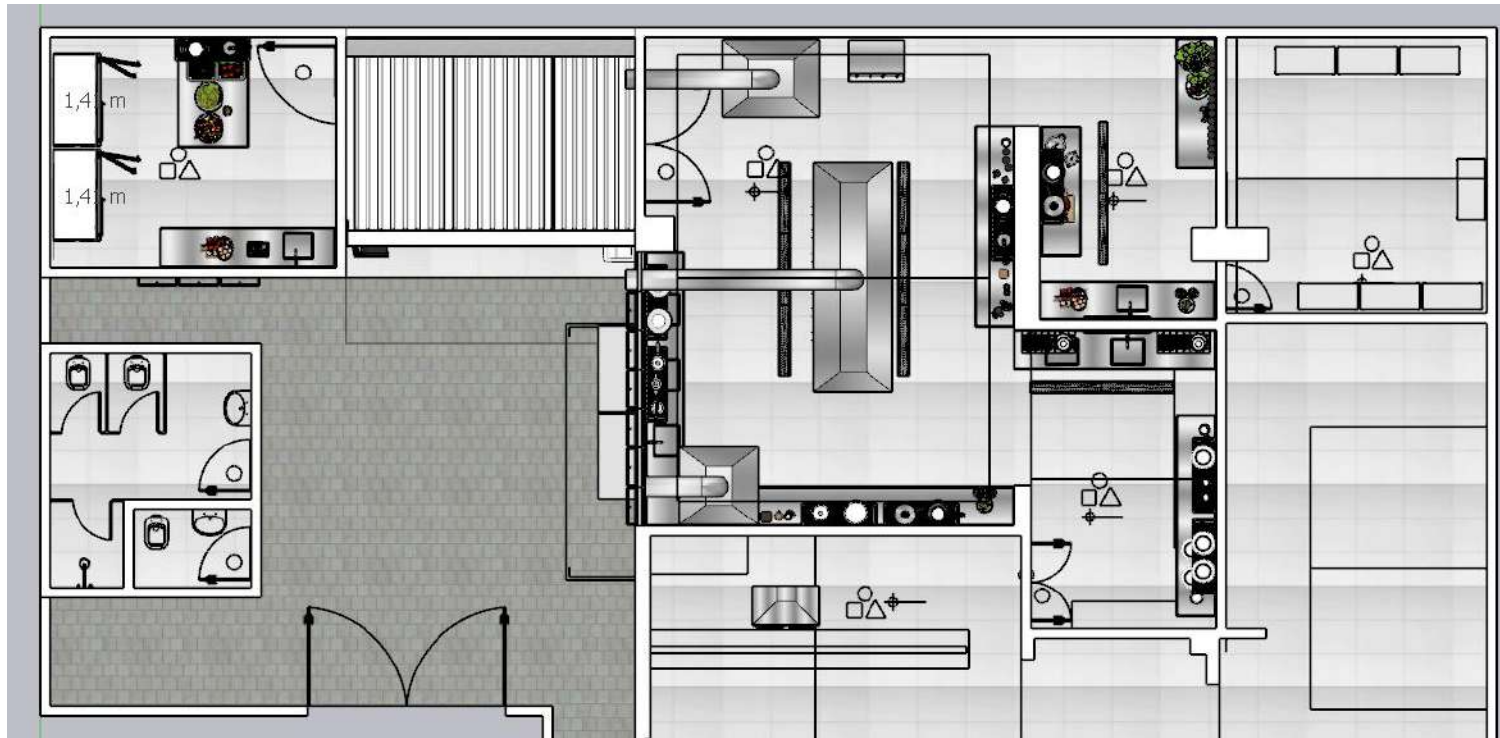
Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO



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



ANEXO VI – PROPOSTA DE LAYOUT - RESTAURANTE DO SERVIDOR



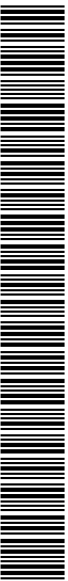
005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 50 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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



PROPOSTA DO ESPAÇO LAVA LOUÇA



005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 51 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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



PROPOSTA DO ESPAÇO DE PREPARO DE ALIMENTO



005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 52 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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



PROPOSTA DO ESPAÇO DA COZINHA



SEPLAGDIC202319437A



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



PROPOSTA DO ESPAÇO DA COZINHA



005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 54 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento N°: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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

PROPOSTA DO ESPAÇO DE TRIAGEM, ABRIGO DE GÁS E ÁREA EXTERNA



005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 55 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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

ANEXO VI

MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA

RESTAURANTE

DADOS GERAIS

TIPO DA OBRA:

INSTITUCIONAL

PROPRIETÁRIO:

SEPLAG

LOCAL:

RUA TRÊS, BAIRRO CENTRO POLÍTICO
ADMINISTRATIVO CEP-78053-625, CUIABÁ-MT.

ÁREA TOTAL: 498,08 m²

AUTOR DO PROJETO DE ARQUITETURA:

ARQ.º PALOMA VEIGA GONÇALVES – CAU: A 81168-8



SEPLAGDIC202319437A



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

1.0 – INTRODUÇÃO

1.1 OBJETIVO

O presente memorial descritivo e de especificações têm por finalidade fornecer informações técnicas e serviços para a reforma da edificação onde hoje está ocupada pelo restaurante Karícia, definindo métodos construtivos a serem empregados na execução de acordo com o projeto, possibilitando assim, um perfeito entendimento dos serviços e definindo de forma ordenada os locais onde os materiais serão utilizados.

1.2 JUSTIFICATIVA

A reforma da edificação do restaurante Karícia, se dá em virtude das condições precárias de suas instalações e a necessidade de adequações e modernização do espaço, atendendo assim a novas normas e legislações vigentes. Visa também atender e proporcionar melhores condições de trabalho aos funcionários e atendimento aos contribuintes.

2.0 – TERMINOLOGIA

Para os estritos efeitos desse memorial descritivo, são adotadas as seguintes definições:

CADERNO DE ENCARGOS

Conjunto de especificações, critérios, condições e procedimentos técnicos estabelecidos pelo Contratante para a contratação, execução, fiscalização e controle de obras ou serviços.

CONTRATADA

Empresa ou profissional contratado para a execução dos de manutenção da edificação

CONTRATANTE

Órgão que contrata a execução de serviços e obras de construção, complementação, manutenção, reforma ou ampliação de uma edificação ou conjunto de edificações.

DIÁRIO DE OBRA

É um documento utilizado para registrar informações relevantes para o acompanhamento de obras de manutenção, como atividades realizadas, controle de materiais, controle de pagamentos, utilização de EPIs, qualidade dos serviços, entre outros.

FISCALIZAÇÃO

Atividade exercida de forma sistemática pela CONTRATANTE e seus prepostos, objetivando a verificação do cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas em todos os seus aspectos.



SEPLAGDIC202319437A





MANUTENÇÃO DE ENGENHARIA E ARQUITETURA

Trabalho segundo as determinações do projeto e as normas adequadas, destinado a edificar, adaptar, recuperar ou criar um bem, ou que tenha como resultado qualquer transformação, preservação, recuperação ou intervenção no ambiente natural, doravante denominado simplesmente obra.

PROJETO

Definição qualitativa e quantitativa dos atributos técnicos, econômicos e financeiros de uma obra ou serviço, com base em dados, elementos, informações, estudos, discriminações técnicas, cálculos, desenhos, normas, projeções e disposições especiais.

PROJETO BÁSICO

É o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar a obra ou serviço, ou complexo de obras ou serviços objeto da licitação, elaborado com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares, que assegurem a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental do empreendimento, e que possibilite a avaliação do custo da obra e a definição dos métodos e do prazo de execução.

PROJETO CONCLUÍDO ("AS BUILT")

Definição qualitativa e quantitativa de todos os serviços executados, resultantes do Projeto Executivo, com as alterações e modificações ocorridas durante a execução.

PROJETO EXECUTIVO

Conjunto de desenhos, discriminações técnicas, memoriais descritivos, caderno de encargos, cronogramas físico-financeiro e demais elementos que formam a definição completa da obra ou serviço, suficientes à execução completa da mesma.

RECEBIMENTO DEFINITIVO

Ato de aprovação e aceitação da obra ou serviço de forma conclusiva, formalizado através do Termo de Recebimento Definitivo – TRD, conforme edital.

RECEBIMENTO PROVISÓRIO

Ato de aprovação e aceitação condicional das obras ou serviços, formalizado através do Termo de Recebimento Provisório – TRP, conforme edital.

3.0 - CONDIÇÕES GERAIS



SEPLAGDIC202319437A





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

Serão executados os serviços de acordo as especificações constantes nos projetos e orçamentos, com a devida indicação do responsável técnico.

Deverão ser adotados os itens mais restritivos e a favor da segurança e da qualidade em caso de divergências de informações entre memoriais, especificações e partes gráficas.

Não serão executados sem autorização do responsável técnico, nenhuma alteração nas plantas, detalhes ou especificações, determinando ou não alteração de custo da obra ou serviço.

Na divergência entre cotas dos desenhos e suas dimensões em escala, prevalecerão as primeiras.

Todas as medidas contidas em projeto deverão ser conferidas in loco antes de sua execução, no caso de erro ou divergência entre as indicações de projeto (cotas, dimensões, locação e etc.), deverá ser comunicado ao autor do projeto e fiscalização para tomada de decisão.

Todos os materiais e/ou equipamentos a serem empregados nas obras deverão ser novos, de qualidade compatíveis com os respectivos serviços, devendo satisfazer rigorosamente às especificações de materiais e equipamentos. Não será admitido o emprego de materiais usados ou de materiais diferentes dos especificados.

A CONTRATADA deverá apresentar ART do CREA e/ou RRT do CAU referente à execução de todos os tipos de obra ou de serviço, com a respectiva taxa recolhida, no início da obra.

4.0 - NORMAS E PRÁTICAS COMPLEMENTARES

Todos os materiais a serem empregados na obra deverão satisfazer as especificações da documentação técnica da obra e estar em conformidade com as normas da ABNT, e, caso necessário, deverão ser apresentados à fiscalização relatórios de testes ou ensaios comprovando sua qualidade. Após inspeção, o Contratante poderá recusar e solicitar a reposição de qualquer material que no seu entendimento não atenda às especificações ou os padrões de qualidade solicitados.

5.0 - SERVIÇOS PRELIMINARES

5.1 LIMPEZA E PREPARO DA OBRA

Deverão ser executados com antecedência os serviços de limpeza e remoção de entulho quando necessários para o adequado andamento da obra.

Sempre que necessário, será feita a limpeza frequente do local da obra de forma a evitar o acúmulo de entulhos, mantendo a obra limpa e com bom aspecto.

Nas retiradas de demolições, a remoção e transportes do entulho deverão ser executados conforme o que estabelece as normas municipais, referente aos seu destino e o gerenciamento de resíduos sólidos.

5.2 INSTALAÇÕES PROVISÓRIAS

Será de responsabilidade da CONTRATADA a montagem e despesas com as instalações provisórias, garantindo seu bom funcionamento e obedecendo as normas pertinentes as suas instalações, tais como: depósito, escritório, sanitários, água, energia elétrica, telefone, podendo ser aproveitados as instalações já existentes.

5.3 DEMOLIÇÕES E RETIRADAS

As demolições, principalmente as de abertura de vãos parciais, deverão ser feitas de maneira cuidadosa e com



SEPLAGDIC202319437A



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

o emprego de ferramentas apropriadas, de forma a efetuar-se somente a remoção dos trechos necessários para a reforma, conforme as disposições dos projetos.

Inclui-se neste item a recomposição total dos revestimentos adjacentes, bem como a retirada de todo o entulho do local.

Todos os materiais e equipamentos, retirados na demolição e julgados reaproveitáveis pela fiscalização, serão cuidadosamente acondicionados e transportados pela CONTRATADA até local designado pelo CONTRATANTE;

Durante a execução dos serviços deverá ser feita limpeza do local, de modo a garantir perfeitas condições de segurança e higiene do trabalho.

Será procedida periodicamente pela contratada, remoção de todo o entulho e detritos que venham a se acumular no decorrer da obra.

O entulho decorrente da execução da obra deverá ser prontamente removido para caçambas apropriadas, a serem legalmente colocadas para tal finalidade.

Os serviços de demolição e retirada serão executados nos seguintes locais:

- Demolição e retirada de pisos, contrapisos, paredes divisórias, forros, de acordo com indicação nos projetos;
- Retirada e substituição de esquadrias conforme indicação no quadro de esquadrias;
- Retirada e substituição instalações elétricas, hidros sanitárias e de logica de acordo com projeto específico.

6.0 PINTURA

6.1-NORMAS GERAIS

Os serviços serão executados por profissionais de comprovada competência.

Todas as superfícies a serem pintadas deverão estar firmes, lisas, isentas de mofo e principalmente secas, com o tempo de "cura" do reboco novo em cerca de 30 dias, conforme a umidade relativa do ar;

Cada demão de tinta só poderá ser aplicada quando a precedente estiver perfeitamente seca, convindo esperar um intervalo de 24 horas entre duas demãos sucessivas.

Deverão ser evitados escorrimentos ou salpicos de tinta nas superfícies não destinadas à pintura (vidros, pisos, aparelhos, etc.). Os salpicos que não puderem ser evitados deverão ser removidos quando a tinta estiver seca, empregando-se removedor adequado.

Nas esquadrias em geral, deverão ser removidos ou protegidos com papel colante os espelhos, fechos, rosetas, puxadores, etc., antes dos serviços de pintura.

Toda vez que uma superfície tiver sido lixada, esta será cuidadosamente limpa com uma escova e, depois, com um pano seco, para remover todo o pó, antes de aplicar a demão seguinte de tinta.

Só serão utilizadas tintas de primeira linha de fabricação.

As tintas deverão ser entregues na obra em embalagem original de fábrica, intactas.

Em todos os ambientes haverá a troca da iluminação e da pintura. Será realizado pintura com tinta acrílica na cor Branco Gelo nas paredes, no teto será tinta acrílica fosca Branco Neve.



Branco Gelo



Branco Neve



SEPLAGDIC202319437A



7.0 AMBIENTES

Abaixo, fotos da situação atual do estabelecimento por ambientes.

7.1- ADMINISTRAÇÃO



Administração

Será executada a pintura das paredes e teto em tinta acrílica fosca

7.2- CAIXA



Balcão Caixa

Será executada a pintura das paredes e teto em tinta acrílica fosca

Será executado a retirada do papel de parede.

Os revestimentos do balcão do caixa azulejos branco e preto, bem como pedra em granito preto, serão mantidos.

7.3- LAVATÓRIO



SEPLAGDIC202319437A





Lavatório

Lavatório será executado a revisão e manutenção da instalação hidro-sanitária.

Os revestimentos do lavatório azulejos branco e preto, bem como pedra em granito preto, serão mantidos.

7.4 BANHEIROS



Banheiros

Nos banheiros, será executado a revisão e manutenção da instalação elétrica e hidro sanitária e reforma das portas de madeira.

Será executada a pintura das paredes e teto em tinta acrílica fosca.

Os revestimentos dos banheiros azulejos, louças, metais, bem como demais acabamentos, serão mantidos





7.5 REFEITÓRIO



Refeitório

Será executado a retirada de todos os adesivos e papel de parede.

Será executada a pintura das paredes e teto em tinta acrílica fosca.

Os revestimentos do balcão do buffet, mureta divisória e balcão da balança azulejos branco e preto, bem como pedra em granito preto, serão mantidos.

7.6 COZINHA



Prever rasgo na parede para embutir a instalação elétrica e hidro sanitária, assim como possível manutenção. Também será feita a revisão e manutenção do sistema de exaustão.

Será executada a retirada de bancada de pedra ardósia e substituição por bancadas em aço inox conforme projeto arquitetônico

Será executada a demolição de revestimento cerâmico e piso em sua totalidade. Demolir inclusive emboço, o transporte deverá ser dentro da obra e/ou caçamba bota fora.

Será executado ralo linear





7.7 DEPÓSITO



Depósito

Será executada a demolição de piso cerâmico em sua totalidade. Inclusive transporte para local conveniente dentro da obra e/ou caçamba bota fora.

Será executado a pintura acrílica das paredes e teto.

7.8 ESPAÇO PARA ARMAZENAMENTO FRIOS E PREPARO DE VERDURAS



Espaço de Frios e Preparo de Verduras

Será executada a demolição de revestimento cerâmico e piso em sua totalidade. Demolir inclusive emboço, o transporte deverá ser dentro da obra e/ou caçamba bota fora.

Será executado a manutenção, reparo e limpeza do forro de PVC.





7.9 ÁREA EXTERNA



Área externa

Será executada a demolição de piso cerâmico em sua totalidade. Inclusive transporte para local conveniente dentro da obra e/ou caçamba bota fora.

Será realizado a cobertura da área externa com telha tipo sanduíche. No contrapiso, deverá ser feito uma camada de regularização, após será executado novo piso cerâmico.

8.0 ILUMINAÇÃO

Todas as luminárias deverão ser instaladas por profissional qualificado, habilitado e autorizado, com experiência em lidar com as luminárias descritas no presente memorial.

- Painel LED de sobrepor quadrado 60 cm 45W 6500K, Branco Frio, marca Avant ou similar.
- Será utilizado na Administração, Refeitório, Caixa, Cozinha e Banheiros.



Painel LED de embutir quadrado 60 cm - Imagem meramente ilustrativa

8.1 LOUÇAS E METAIS

- Tanque de louça branca com coluna, 30L ou equivalente, incluso sifão flexível em pvc, válvula metálica e torneira de metal cromado padrão.





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



Tanque - Imagem meramente ilustrativa

Local de execução: Área externa

- Torneira de mesa deca 1167.C34 ou similar



Torneira de mesa- Imagem meramente ilustrativa

Local de execução: Cozinha, espaço de preparo de alimentos, espaço lava louças

- Torneira de parede, cromada, para tanque, com bico para mangueira (deca ou similar).



Torneira de parede - Imagem meramente ilustrativa

Local de execução: Área externa (tanque)

9.0 REVESTIMENTOS

9.1 PISOS E RODAPÉS

- O revestimento de piso da área interna deverá ser em Porcelanato borda reta Dolmen Cinza, 90x90 cm, marca Eliane ou similar, com argamassa própria, inclusive rejuntamento a base de epóxi bege ou similar. O rodapé será do mesmo revestimento do piso utilizado, na dimensão de 0,15 m de altura.



SEPLAGDIC202319437A



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



Porcelanato Dolmen Cinza, 90x90 cm, Marca Eliane
Local de execução: Cozinha, espaço de preparo de alimentos, espaço lava louças

9.2 PAREDES

- **Chapisco**

O chapisco será executado em toda parede de alvenaria a construir que será devidamente limpa e umedecida, sendo composto em argamassa de cimento e areia peneirada, com traço de 1:3 espessura máxima de 5 mm. Recomenda-se a utilização de aderente Chapix ou similar.

- **Emboço**

O emboço será composto em argamassa de cimento, cal e areia peneirada, com traço de 1:2:8 com espessura máxima de 15 mm, e deverá ser executado após a pega completa do chapisco e depois de embutidas todas as tubulações. A superfície deverá ser áspera para facilitar a aderência do reboco.

- **Reboco**

A execução do reboco será com argamassa pré-fabricada e ter espessura máxima de 5 mm. Deverá ser iniciada após 48 horas da aplicação do emboço, sendo que a superfície deverá estar limpa e molhada com broxa.

- **Azulejo**

Os revestimentos com azulejo serão executados nos ambientes indicados nos projetos e serão em revestimento cerâmico para paredes internas com placas tipo esmaltada branca extra 25x35 cm.



Revestimento cerâmico placas tipo esmaltada branca extra 25x35 cm - Imagem meramente ilustrativa

17.0 - SERVIÇOS FINAIS

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 67 de 85



SEPLAGDIC202319437A





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

Serão removidos da obra todos os materiais, equipamentos e entulhos, assim como peças remanescentes e sobras não utilizadas de materiais, ferramentas e acessórios. A limpeza será feita de modo a não danificar outras partes ou componentes da edificação, assim como seu entorno.

Conforme as especificações do fabricante ou normas, deverão ser lavados, os pisos porcelanatos, azulejos as pedras de granito e ainda: aparelhos sanitários, vidros, ferragens e metais, devendo ser removidos quaisquer vestígios de tintas, manchas e argamassa.

18.0 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A execução dos serviços aqui prescritos, bem como toda a mão-de-obra e materiais envolvidos, deverão se sujeitar à legislação federal, estadual e municipal.

A Contratada se obriga a facilitar em tudo o que dela depender, os elementos necessários ao bom acompanhamento da Contratante, oferecendo total acatamento às suas ordens, sugestões e determinações.

Todos os serviços contratados e executados serão de total e exclusiva responsabilidade da firma Contratada e de seu engenheiro responsável técnico.

A Contratante decidirá os casos omissos relativos às especificações, plantas ou quaisquer outros documentos que se refiram direta ou indiretamente aos serviços contratados.

Poderá o Contratante exigir da Contratada a adoção de normas especiais ou suplementares de trabalho que se apresentem úteis, ao seu juízo, à segurança da execução do contrato e ao bom andamento dos serviços.

Os serviços rejeitados pela Contratante deverão ser refeitos pela Contratada sem ônus para a SEPLAG e sem que disto resulte atraso da obra.

Uma vez iniciada a obra, deverá a contratada conduzi-la contínua e ininterruptamente, em conformidade com o cronograma definido.

A responsabilidade pelo uso da mão-de-obra, materiais, equipamentos, dispositivos ou processos patenteados, empregados ou incorporados à obra será exclusivamente empresa Contratada.

A Contratada deverá manter em condições de higiene todas as instalações sanitárias de uso efetivo de trabalho.

A Contratada assumirá total responsabilidade civil e penal contra terceiros em virtude da mão-de-obra, materiais e equipamentos, dispositivos e outros elementos aplicados à obra e serviços contratados.

A mão de obra deverá ser orientada para o desenvolvimento da melhor técnica existente.

A Contratada deverá fornecer e preencher diariamente o livro de ocorrências, (Diário de Obra) em 02 vias, mantendo-o permanentemente atualizado no local, desde o seu início (primeiro dia).

A Contratada se obriga a atender às Normas de Segurança do Trabalho, publicadas pela portaria 3214/78 do Ministério do Trabalho, fazendo ainda com que seus empregados portem, permanentemente, equipamentos de proteção individual. Deverá também a Contratada, seguir todas as normas de segurança e condições de trabalho descrito na NR-18 (Obras de Construções, Demolição e Reparos), Tratado do Trabalho na Indústria da Construção Civil.

Os conflitos eventualmente constantes nestas especificações técnicas e demais projetos fornecidos deverão ser imediatamente comunicados a Contratante, apresentando-se soluções para serem submetidas à apreciação de sua fiscalização, para fins de conhecimento e eventual autorização da imediata adequação e compatibilização.

Após vistoria final e constatando-se a conclusão dos serviços especificados e sua funcionalidade, será formulado o Termo de Recebimento Definitivo de Obra.



SEPLAGDIC202319437A



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

Cuiabá, 27 de Junho de 2022.

PALOMA VEIGA GONÇALVES
Arquiteto e Urbanista – CAU A 81168-8



SEPLAGDIC202319437A



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

ANEXO VI- DA MINUTA DO CONTRATO

NOTAS EXPLICATIVAS: Os espaços existentes neste modelo de Contrato, bem como os itens ressaltados devem ser preenchidos ou adotados pelo Órgão ou Entidade pública licitante, de acordo com as peculiaridades do objeto da licitação e critérios de oportunidade e conveniência, cuidando-se para que sejam produzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da licitação, para que não conflitem. Alguns itens recebem notas explicativas destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração das minutas referentes à licitação, que deverão ser suprimidas quando da finalização do documento.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
PARA _____, QUE ENTRE SI
CELEBRAM _____ E A
EMPRESA _____.

O ESTADO DE MATO GROSSO por meio da(o) _____, doravante denominado CONCEDENTE, com sede no Centro Político Administrativo – Cuiabá-MT, inscrito no CNPJ sob nº _____, neste ato representado pelo (a) _____, portador do RG. _____ e do CPF nº _____ e de outro lado à Empresa _____, doravante denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, localizada à _____, nº _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado por _____, residente à _____, nº _____, município de _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, considerando a autorização para aquisição do objeto de que trata o processo nº _____, 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 contratação do serviço de concessão onerosa de uso de imóvel público para exploração de restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, **conforme especificações e condições técnicas constantes neste edital e em seus anexos**, decorrente do **Pregão Eletrônico nº XXX/2023/SAAS/SEPLAG**, em conformidade com o Termo de Referência apresentado e demais anexos, independente de transcrição.
- 1.2. Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do **Pregão Eletrônico nº XXX/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 nº _____, abaixo indicados, nas quais estão incluídas todas as despesas necessárias à sua execução (tributos, seguros, encargos sociais, etc.).
- 2.2 Discriminação do objeto:

OBJETO DO OBJETO A SER CONTRATADO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UND	VALOR UNITÁRIO/ KG
	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.		



SEPLAGDIC202319437A



Nota: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Termo de Referência com a proposta vencedora.

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.

CLAUSULA 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:

f) Restaurante do tipo "self-service", venda por quilo;

g) 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**;

h) 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;

i) **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;

j) 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:

c) Fornecimento de almoço no sistema "self-service", por quilo;

d) Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, do tipo marmite.

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 64.14.1**. Após o prazo estabelecido, os efeitos financeiros retroagirão, no máximo, até a data do pedido, a depender dos termos da solicitação da **CONCESSIONÁRIA**;

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

4.4.5. 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.

CLAUSULA 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 site 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





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

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 verificarem 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;



SEPLAGDIC202319437A





- 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 calor 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





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

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

- l) Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados;
- m) Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades da **CONCEDENTE**;
- n) Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades da **CONCEDENTE**, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil;
- o) Reportar-se à Fiscalização para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais;
- p) Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada;
- q) Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados;
- r) Encaminhar à Fiscalização todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida;
- s) Esclarecer quaisquer questões relacionadas às Notas Fiscais/Faturas, ou de qualquer outra documentação encaminhada, sempre que solicitado;
- t) Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do local, além da segurança de seus empregados contratados;
- u) 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;
- v) 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;





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

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 Secretária 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 Secretária 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:

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

11.6 Considera-se como irregularidades **leves** as seguintes:

- desorganização de ambientes e áreas;
- limpeza inadequada de banheiros e vestiários;
- uso de uniformes em desacordo com as normas de higiene;
- falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções;
- ausência de placas e etiquetas de identificação das preparações;
- ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
- descumprimento dos horários de abertura e fechamento do refeitório.

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

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

11.7 Considera-se como irregularidades **graves** as seguintes:





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

- 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.
- 11.8 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.
- 11.9 Nas situações em que a irregularidade constatada não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos;
- 11.10 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;
- 11.11 Quando atuada, 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 **Clausual 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;
- 11.12 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.
- 11.13 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;
- 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:
- e)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.
 - f) 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**;
 - g) 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.
 - h) 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:





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

- e) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- f) Prejuízos diretos causados ao erário estadual decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- g) Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo Estado de Mato Grosso à **CONCESSIONÁRIA**;
- h) 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**), 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.





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

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.
Cuiabá – MT, ___de_____de 20XX.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 81 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA



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

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 (caroquinha, 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:

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 82 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A



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

- 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





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

ANEXO VII – MINUTA DO TERMO ANTICORRUPÇÃO (ANEXO DO CONTRATO)

TERMO ANTICORRUPÇÃO

_____, 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 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.

....., de de 20XX.

.....
Empresa

.....
Representante



SEPLAGDIC202319437A





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

TERMO DE ENCERRAMENTO

Este volume do Edital de nº 0XX/20XX/SEPLAG possui XX (xxxxxx) folhas numeradas e ordenadas.

Cuiabá – MT, XX de xxxx de 20XX.

Secretária Adjunta de Aquisições Governamentais/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Em conformidade:

Coordenadora de Licitações Governamentais/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Superintendente de Licitações e Registro de Preço/SEPLAG
(Original assinado nos autos)

Rua C, Bloco III • Centro Político Administrativo • CEP: 78049-005 • Cuiabá • Mato Grosso
Portal de Aquisições: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>

Edital 004/2023 – Processo: SEPLAG-PRO-2022/7345 - Página 85 de 85



Assinado com senha por BASILIO BEZERRA GUIMARAES DOS SANTOS - SEC DE ESTADO / GSEPG - 14/08/2023 às 17:23:39.
Documento Nº: 10916681-8405 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10916681-8405>



SEPLAGDIC202319437A

SIGA