



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO -SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

1

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

MISSÃO DA SENF

Promover a gestão sistêmica das atividades na SEFAZ, com qualidade e efetividade, integrando e viabilizando as políticas, práticas e resultados institucionais.

OS LICITANTES QUE RETIRAREM O EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL VIA INTERNET, DEVERÃO PREENCHER O RECIBO ABAIXO E REMETÊ-LO À GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES - GPAQ POR MEIO DO FAX: (65) 3617-2369/2036 OU E-MAIL gpaq@sefaz.mt.gov.br COM CARIMBO DA EMPRESA, SOB PENA DE NÃO RECEBER AS ALTERAÇÕES QUE FOREM EFETUADAS NESTA CONCORRÊNCIA.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - PORTARIA CONJUNTA N.º 002/2012/SENF-SEFAZ

PRESIDENTE: MIRTES BARROS FERREIRA DE FREITAS CALMON

CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL Nº 002/2012/ SENF - SEFAZ

RECIBO

Declaro, para todos os efeitos legais, que recebi o Edital referente ao certame licitatório acima referenciado.

Cuiabá-MT, __, de _____ de 2012.

(Nome e CNPJ da Licitante)

Ficha da Empresa Licitante	
Nome da Empresa:	
Endereço:	
Cidade:	Bairro:
Estado:	CEP:
Responsável:	
Telefones: Celular:	Fax:
E-mail:	

CARIMBO DA EMPRESA:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

2

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL Nº 002/2012/SENF-SEFAZ

Regido pela Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/06 e Decreto Estadual nº 635/07, bem como a Lei Complementar Estadual nº 264 de 28/12/2006, consolidada pela Lei Complementar nº 354, de 07 de maio de 2009, e o Decreto Estadual nº 2.963 de 10 de novembro de 2010, que dispõe sobre estrutura organizacional da Secretaria Executiva do Núcleo Fazendário.

TIPO: MAIOR OFERTA

OBJETO: CONCESSÃO DE USO REMUNERADO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE INSTALADO NAS DEPENDÊNCIAS DO POSTO FISCAL BENEDITO CORBELINO SITUADO NA BR 163, ITIQUIRA/MT, COM PREVISÃO ESTIMADA EM 300 REFIÇÕES DIÁRIAS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS CONTIDAS NOS ANEXOS.

DATA: 21/05/2012

HORÁRIO: 09:00 horas

LOCAL: SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO/SAD-SUPERINTENDÊNCIA DE AQUISIÇÕES GOVERNAMENTAIS SITUADA A AV. TRANSVERSAL "1", SALA "04", BLOCO "III" CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO – CPA, CUIABÁ – MATO GROSSO. CEP 78.050-970.

**MIRTES BARROS FERREIRA DE FREITAS CALMON
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO**



**CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL
Nº 002/2012/ SENF - SEFAZ**

ÍNDICE

ITEM	CONTEÚDO	Página
-	PREÂMBULO	04
-	SUORTE LEGAL	04
1.	DATA E LOCAL DA REALIZAÇÃO	04
2.	OBJETO E DA LOCALIZAÇÃO	04
3.	DAS DEFINIÇÕES	05
4.	CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	05
5.	FASES	06
6.	FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS	06
7.	ENVELOPE "A" DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	07
8.	ENVELOPE "B" PROPOSTA DE PREÇOS	13
9.	DO PROCEDIMENTO	14
10.	CRITÉRIOS DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO	18
11.	DOS PRAZOS	19
12.	DO REAJUSTE DOS PREÇOS	19
13.	VALOR E FONTE DOS RECURSOS	19
14.	DA FORMA DE PAGAMENTO	20
15.	DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES	21
16.	DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO	25
17.	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	25
18.	DOS RECURSOS	25
19.	DA NOTIFICAÇÃO DO RESULTADO	26
20.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	26
ANEXO I		
	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
ANEXO II		
	MODELO PROPOSTA DE PREÇOS	40
ANEXO III		
	MINUTA DE CONTRATO	41



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL Nº 002/2012/ SENF - SEFAZ

PREÂMBULO

O ESTADO DE MATO GROSSO por intermédio da SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO, mediante a Comissão Permanente de Licitação, designada pela PORTARIA CONJUNTA N.º 002/2012-SENF/SEFAZ, publicada no D.O. do dia 14 de março de 2012 denominada doravante CPL, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local abaixo indicados, realizará Sessão Pública para recebimento de envelopes de "Documentação" e "Proposta Comercial" relativos a licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL, TIPO MAIOR OFERTA**, conforme artigo 45, § 1º, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, e descrições contidas no presente instrumento convocatório e seus Anexos.

SUPORTE LEGAL:

Esta Licitação tem fundamento legal na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações subseqüentes, e ainda as seguintes regulamentações do Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância Sanitária:

- Portaria 326, de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos.
- Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos
- Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Resolução nº. 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição - CFN - dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos conselhos regionais de nutricionistas, e dá outras providências.

1. DATA E LOCAL DA REALIZAÇÃO

1.1. A sessão de recepção dos envelopes de "HABILITAÇÃO" E "PROPOSTA DE PREÇOS" será realizada da seguinte forma:

TIPO DE LICITAÇÃO: Maior oferta, conforme artigo 45, § 1º, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, objetivando a escolha da proposta mais vantajosa para execução do objeto desta Concorrência Pública Nacional;

DATA 16/04/2012

HORÁRIO: 09:00 Horas;

LOCAL: Secretaria de Estado de Administração/SAD - Superintendência de Aquisições Governamentais situada a Av. Transversal "1", sala "04", bloco "III" Centro Político Administrativo - CPA, Cuiabá - Mato Grosso. CEP: 78.050-970.

O credenciamento das empresas participantes será realizado a partir das 09:00 horas, com tolerância de 15 minutos.

2. DO OBJETO E DA LOCALIZAÇÃO

2.1. Constitui objeto desta licitação a escolha da maior oferta para **Concessão de uso remunerado para exploração e administração do restaurante a ser instalado nas dependências do Posto Fiscal Benedito Corbelino situado na BR 163, Itiúira/MT, com previsão estimada em**



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

300 refeições diárias, conforme especificações técnicas contidas nos anexos.

3. DAS DEFINIÇÕES

3.1. Sempre que as palavras abaixo ou os pronomes usados em seu lugar aparecerem neste documento de licitação, ou em qualquer dos documentos ANEXOS, elas terão o significado determinado a seguir:

- a) **CONTRATANTE** – Estado de Mato Grosso por intermédio da Secretaria de Fazenda de Mato Grosso;
- b) **CPL** – Comissão Permanente de Licitação;
- c) **GPAQ** – Gerência de Processos de Aquisições;
- d) **GCON** – Gerência de Formalização de Contratos;
- e) **GQV** – Gerência de Qualidade de Vida
- f) **PROPONENTE/CONCORRENTE/LICITANTE** – Empresa ou licitante que apresente proposta para o fornecimento desta licitação;
- g) **CONCEDENTE** – Secretaria de Estado de Fazenda
- h) **CONCESSIONÁRIO** – Empresa vencedora da licitação que firmará o contrato de Concessão de uso
- i) **SEFAZ/MT** – Secretaria de Estado de Fazenda de Mato Grosso;
- j) **SENF** – Secretaria Executiva do Núcleo Fazendário;
- l) **TR** – Termo de Referência.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas com autorização legal para atuação no ramo que atendam a todas as exigências contidas nesta concorrência e apresentarem proposta na data, prazo e local indicado no aviso desta licitação;

4.2. Recomenda-se que os representantes legais dos licitantes estejam presentes na data, hora e local da abertura da licitação;

4.3. A empresa interessada em participar poderá apenas enviar sua proposta ou encaminhar a mesma por seu representante legal;

4.3.1 Qualquer manifestação em relação a presente licitação fica condicionada à apresentação de **documento de identificação e instrumento público ou particular de procuração**;

4.3.1.1 **No caso de procuração particular**, deverá ser **reconhecida firma em cartório**, conferindo ao procurador poderes para receber intimações, propor, desistir ou não de recursos, devidamente acompanhada de **cópia autenticada do contrato social**;

4.3.1.2. Em se tratando de dirigente, sócio, proprietário ou assemelhado da empresa, é **necessário a apresentação de documento de identificação e cópia autenticada do contrato social**;

4.3.1.3. A documentação que comprova a legitimidade do representante, descrita nos itens 4.3.1, 4.3.1.1 e 4.3.1.2, **deverá ser apresentada fora dos invólucros** na sessão de abertura.

4.3.2. A não apresentação ou incorreção do documento de que trata o subitem anterior não implicará a inabilitação do licitante, mas impedirá o representante de se manifestar e responder pela mesma.



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

4.4. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante;

4.5. Poderá estar presente mais de um representante autorizado de cada licitante, porém apenas um único poderá participar dos trabalhos;

4.6. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação:

- a) Autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica.
- b) Pessoa Jurídica que dentre seus dirigentes, sócios, responsáveis técnicos ou legais, dentre suas equipes técnicas, bem assim dentre eventuais subcontratados figure quem seja ocupante de cargo ou emprego na Administração Direta ou Indireta no Estado de Mato Grosso;
- c) Cujo dirigente participe na condição de acionista com poder de mando, cotista ou sócio de outro licitante, também participante da presente licitação;
- d) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgãos da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas: Federal, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou punidas com suspensão, desde que a punição alcance esta Administração. Em ambos os casos, o ato deverá ter sido publicado na Imprensa Oficial ou no registrada no Cadastro Estadual de Empresas Inidôneas ou Suspensas - CEIS/MT, conforme Lei Estadual nº 9312/2010;
- e) Os licitantes que estejam sob falência, concurso de credores, dissoluções ou liquidações;
- f) Os licitantes que estejam reunidos em consórcio qualquer que seja a sua constituição;
- g) Sociedades empresariais cujo objeto social não seja pertinente nem compatível com o objeto deste procedimento licitatório;
- h) Empresa que possua em seus quadros sócios, diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, comuns aos quadros de outra empresa que esteja participando desta licitação.

4.7. O licitante responderá, sob as penas de lei, pela fiel observância das condições de participação estabelecidas nestas cláusulas, reservando-se a Comissão Permanente de Licitação – CPL o direito de proceder diligências.

5. DAS FASES

5.1. Esta licitação desenvolver-se-á observando as seguintes fases:

- 1ª fase – Recebimento e abertura dos envelopes;
- 2ª fase -- Julgamento da habilitação;
- 3ª fase – Julgamento/classificação da proposta de preços;
- 4ª fase – Homologação e Adjudicação do procedimento.

6 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS

6.1. A documentação relativa à Habilitação e Proposta de preços deverá ser entregue em 01 (uma) via, em dois invólucros distintos e separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas em caracteres destacados, além da razão social e endereço do licitante, os seguintes dizeres:



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

6.1.1 O envelope "A" conterá o título "DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO" e o "B", o título "PROPOSTA DE PREÇOS", na seguinte forma:

GOVERNO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL Nº 002/2012/SENF/SEFAZ
ENVELOPE: 'A' TÍTULO: DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO

GOVERNO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL Nº 002/2012/SENF/SEFAZ
ENVELOPE: 'B' TÍTULO: PROPOSTA DE PREÇOS

6.1.2. A ausência de dizeres na parte externa dos envelopes não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá regularizá-lo no ato da entrega, na presença de todos os demais licitantes;

6.1.3. Caso eventualmente ocorra à abertura do envelope "B" - PROPOSTA DE PREÇOS antes do envelope "A" - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os licitantes presentes.

6.2. Todos os volumes deverão ser adequadamente encadernados, (grampeados ou com espiral) com todas as folhas rubricadas, numeradas mecanicamente ou manualmente e em ordem seqüencial, apresentando ao final um termo de encerramento, devendo conter na capa o título do conteúdo, o nome da empresa participante, e o número do Edital;

6.3. Os licitantes deverão apresentar somente os documentos exigidos, evitando duplicidade e inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis;

6.4. Os licitantes que não forem participar da sessão de abertura dos envelopes, poderão protocolar os envelopes de habilitação e propostas de preços na Secretaria de Estado de Fazenda/SEFAZ, na Gerência de Processos de Aquisições - GPAQ, situada na Avenida Historiador Rubens de Mendonça nº 3.415 "B", Complexo III, Bloco A, Térreo, Cuiabá/MT, até a hora e data de realização deste certame;

6.5. A entrega dos envelopes, contendo DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e PROPOSTA DE PREÇOS, implicará total sujeição do licitante aos termos da presente **Concorrência** e anexos.

7 - "ENVELOPE A" - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. DISPOSIÇÕES GERAIS

a) No invólucro de Habilitação, identificado como "Envelope A" os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO deverão ser apresentados em original ou cópias autenticadas, em apenas 01 (uma) via;

a.1) Caso o interessado apresente fotocópias das documentações exigidas e estas não estejam autenticadas, poderá a Presidente ou os membros da CPL fazê-lo, mediante comparação com as originais.

b) A CPL e Equipe Técnica analisará a documentação para verificar habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, qualificação econômica financeira do licitante para



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

executar eficazmente os serviços objeto do presente Edital e seus Anexos.

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. A prova da habilitação jurídica será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) **Cédula de Identidade**, quando se tratar dos responsáveis legais da empresa;
- b) **Registro Comercial** no caso de empresa individual acompanhado de Cédula de Identidade;
- c) **Contrato Social acompanhado da última alteração** devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade por Cotas de Responsabilidade Limitada e, no caso de Sociedade por Ações, **Estatuto acompanhado da Ata de Assembléia de última eleição** da diretoria e da Ata de posse da diretoria regularmente arquivada;
- d) **Inscrição do ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da Diretoria em exercício;
- e) **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) **O proponente deve declarar, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato superveniente** que possa impedir a sua habilitação neste certame, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo ÓRGÃO, bem como, **declaração de cumprimento do disposto do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal**, para fins do disposto no art. 27, V, da Lei nº 8.666/93, conforme o modelo que segue abaixo. No caso de **microempresa e empresa de pequeno porte**, nos termos da LC nº 123/2006, deverá declarar se possui alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal como ressalva na supracitada declaração;

f.1) Caso haja um fato superveniente impeditivo da habilitação, fica a empresa obrigada a declarar este fato, sob as penalidades cabíveis;

MODELO DE DECLARAÇÃO

Declaramos, para todos os efeitos legais e sob pena das penalidades cabíveis, que atendemos plenamente os requisitos de habilitação exigidos pela **Concorrência Pública Nacional Nº 001/2012/ SENF - SEFAZ**, e a inexistência de fato superveniente que possa impedir a habilitação neste certame, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo ÓRGÃO.

Declaramos também, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregamos menor de dezesseis anos.

No caso de **microempresa e empresa de pequeno porte** que, que requereu o benefício nos termos da LC nº 123/2006, e que possua alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, assinale a ressalva abaixo:

() Declaramos possuir restrição, como ressalva na supracitada declaração.

Local e Data

Assinatura do Representante Legal

RG nº

CPF nº



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

7.2.2. PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

No caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que desejarem participar do certame beneficiando-se do sistema diferenciado elencado na Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, além de comprovar os documentos elencados no itens 7.2.1. deverão apresentar:

a) **REQUERIMENTO** assinado por representante/sócio da empresa, solicitando valer-se do tratamento diferenciado concedido a microempresas e empresas de pequeno porte pela Lei Complementar nº 123/2006, conforme o modelo que segue;

(Modelo de Requerimento)

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

Solicitamos na condição de MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE, que na participação da **Concorrência Pública Nacional nº 001/2012/ SENF - SEFAZ** seja dado o tratamento diferenciado concedido nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

- () Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br)
() CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial, na forma do art 8º da Instrução Normativa nº 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC.

Local e Data

(Assinatura do responsável pela empresa)

b) Juntamente com o REQUERIMENTO solicitado no item anterior, a ME ou EPP deverá juntar **COMPROVANTE de opção pelo SIMPLES** obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br), **ou** caso a ME/EPP não seja optante pelo SIMPLES, **CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial**, na forma do art 8º da Instrução Normativa nº 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC,

c) A não apresentação da CERTIDÃO citada no item anterior, pelo licitante que queira beneficiar-se do sistema diferenciado elencado na Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, no momento da apresentação da habilitação jurídica, acarretará a preclusão automática desse direito nas demais fases do processo licitatório, não podendo ser invocado posteriormente.

Obs: A falsidade de certidão prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas neste edital.

7.3. DA REGULARIDADE FISCAL

7.3.1. A prova da **regularidade fiscal** será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

a) Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda (CGC/MF) ou no CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas : www.receita.fazenda.gov.br;

b) Certidão Conjunta Negativa (ou positiva com efeito negativa) de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União – CND PGFN/RFB: www.receita.fazenda.gov.br;

c) Certidão Negativa de Débito - CND ou Certidão Positiva de Débito com Efeito de Negativa – CPD-EN, emitida pelo INSS podendo ser retirada no site: www.mpas.gov.br;

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

e) Certidão Negativa de Débito - CND, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda, específica para participar em licitações, podendo ser retirada no site: www.sefaz.mt.gov.br, ou equivalente do respectivo domicílio tributário, na hipótese da licitante ser estabelecida em outra Unidade da Federação;

f) Certidão Negativa da Dívida Ativa do Estado de Mato Grosso, emitida pela Procuradoria-Geral do Estado de Mato Grosso – PGE/MT, **ou equivalente na hipótese da instituição ser estabelecido em outra unidade da Federação;**

OBS: Em alguns Estados a Certidão constante da letra “e” e “f” são emitidas em um só documento.

g) Certidão Negativa de Débitos Gerais Municipais (emitida pela prefeitura municipal do domicílio do contribuinte);

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho, provando a inexistência de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5452, de 1º de maio de 1943.

i) No caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, caso tenha se utilizado e se beneficiado do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as exigências correrão consubstanciadas nos arts. 42 e 43 da referida lei, **elencados da seguinte forma:**

i.1) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, **deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;**

i.2) A exigência poderá ser suprida, durante a abertura dos envelopes de habilitação, no caso em que a Presidente da Comissão de Licitação puder comprovar situação de regularidade em sítio oficial da internet de qualquer esfera de governo, imprimir e juntar a declaração aos autos do processo;

i.3) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de até 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora 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 negativa;

i.4) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n 8.666, de 21/06/1993 sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



7.3.2. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam ilegíveis ou rasuradas.

7.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1. **Certidão negativa de pedido de falência ou de concordata**, expedida pelos Cartórios distribuidores da sede da pessoa jurídica, até 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura da presente licitação;

7.4.1.1. Para as praças onde houver mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas tantas certidões quantos forem os cartórios, cada uma emitida por um distribuidor.

7.4.2. **Balanco Patrimonial** e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrado na JUNTA COMERCIAL, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, cabendo ao licitante demonstrar a sua situação financeira pela constatação dos índices abaixo, os quais deverão ser iguais ou superiores a 01 (um), sendo que a definição desses indicadores será apurada com a aplicação das seguintes fórmulas:

a) **ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL:**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

b) **ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL:**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

c) **ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE:**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

7.4.2.1. Todos os quocientes referidos na alínea anterior deverão ser atendidos pelos licitantes, caso contrário o licitante será considerado inabilitado;

7.4.2.2. Serão considerados aceitos, na forma da lei, o balanço patrimonial registrado na Junta Comercial ou demonstrações contábeis assim apresentados:

a) **Sociedades regidas pela Lei nº 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 da licitante;

b) **Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):**

- Acompanhados por fotocópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

licitante ou em outro órgão equivalente;

c) Sociedade criada no exercício em curso:

- Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio dos licitantes;

d) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte:

- Acompanhados por fotocópia dos Termos de Abertura e de encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou declaração simplificada do último imposto de renda.
- Em se tratando de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, optantes pelo sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverão apresentar a devida comprovação, de acordo com a Lei nº 9.317/1996, bem como na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

7.4.2.3. O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados pelos administradores das empresas constantes do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado.

7.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.5.1 - A qualificação técnica será comprovada, conforme artigo 30 da Lei 8.666/93 e suas alterações, mediante:

a) Prova de inscrição/registo junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos do art. 18 do decreto n.º 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978;

b) Prova que dispõe no quadro de funcionários, na qualidade de responsável técnico, nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, com comprovação do registro do profissional no CRN/MT, nos termos da Resolução CFN nº 378/2005, devendo demonstrar o vínculo por meio de cópia da Carteira de Trabalho(CTPS) ou Ficha de Registro de Empregado (FRE) autenticada pela DRT/MT, ou ainda, contrato de prestação de serviços. Para o dirigente da empresa, tal comprovação poderá ser feita através da cópia da Ata da Assembléia que o investiu no cargo ou no Contrato Social em vigor;

c) Alvará de funcionamento e localização da empresa em nome da Contratada;

d) Alvará de licença sanitária da empresa, expedido pela autoridade sanitária competente;

e) Comprovantes de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, constituído da prestação de serviço de restaurante e lanchonete mediante atestado(s);

e.1) O(s) atestado(s) de prestação de serviços (aptidão), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, caracterizando a execução do serviço sem irregularidades e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas competente, poderá ser substituída por certidão correspondente e deverá ser assinado por representante legal da empresa, devendo a assinatura estar reconhecida como verdadeira por serviço notarial e registro (cartório de notas);

f) Atestado de vistoria emitido pela Gerência de Qualidade de Vida –(GQV), comprovando que a empresa efetuou vistoria do local de prestação dos serviços tomando pleno conhecimento



das características e escopo dos serviços.

f1) A vistoria devera ser agendada previamente junto à **Gerência de Qualidade de Vida –(GQV)** através dos telefones (65) 3617-2304/2316/2315, com antecedência mínima de **02 (dois) dias** da data marcada para recebimento do envelopes e abertura da documentação.

7.5.2. O licitante deverá apresentar a **DECLARAÇÃO DE VISTORIA**, conforme o modelo verificado abaixo:

<p style="text-align: center;">DECLARAÇÃO DE VISTORIA Modelo de Declaração conforme Item 7.5.2 (Esta declaração deverá ser apresentada no envelope de habilitação)</p> <p>(papel timbrado da empresa)</p> <p>Declaramos, para fins de atendimento a exigência da Concorrência Pública Nacional nº 001/2012/ SENF - SEFAZ, que a Empresa _____, situada na _____, cidade _____/_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por seu representante legal abaixo assinado, vistoriou os locais onde serão executados os serviços de _____, que constituem o objeto do citado certame, estando inteirados das condições físicas, dos materiais e insumos necessários e do grau de complexidade existentes, não cabendo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento ou solicitação de acréscimo no preço por falta de informação.</p> <p style="text-align: center;">Local e Data</p> <p style="text-align: center;">_____ Assinatura do representante da Empresa RG nº/CPF nº</p> <p style="text-align: center;">_____ Assinatura do servidor da Gerência de Qualidade de Vida –(GQV) RG nº/CPF nº</p>
--

7.5.3. Caso a licitante não queira efetuar a visita técnica deverá apresentar, em substituição ao atestado de visita, declaração formal assinada pelo responsável técnico, sob as penalidades da lei, que tem pleno conhecimento dos serviços objeto da licitação, que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a SEFAZ.

<p style="text-align: center;">DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE POR NÃO TER VISITADO OS LOCAIS DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS (papel timbrado da empresa)</p> <p>Empresa: CNPJ:</p> <p>Declaramos para todos os efeitos legais temos pleno conhecimento dos serviços a serem realizados e nos responsabilizamos pelo fato de não termos visitado os locais onde os mesmos serão executados, e sendo assim, não nos utilizaremos destes argumentos para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a SEFAZ.</p> <p style="text-align: center;">Local e Data</p> <p style="text-align: center;">_____ Assinatura do Responsável Técnico RG nº/CPF nº</p>

8 - "ENVELOPE B" - DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada rubricada, com a última folha assinada e datada pelo responsável legal da licitante, devidamente autorizado, em invólucro fechado, identificado com a letra "B", em 1 (uma) via, produzida em linguagem clara e objetiva, sem erros, rasuras ou entrelinhas, com valor em real, impressa por processo eletrônico ou



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

datilografada, número da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL** a que se refere à proposta e a data de sua abertura, em papel timbrado, contendo os elementos a seguir relacionados:

8.1.1 Carta Proposta, conforme **ANEXO II**, assinada pelo seu representante legal, devidamente autorizado, satisfazendo as condições do Edital, trazendo razão social, CNPJ, endereço da proponente e o valor da **Maior Oferta**, que corresponderá ao **MAIOR VALOR DE REMUNERAÇÃO PELA CONCESSÃO DE USO (VR)**, a ser pago à SEFAZ para fazer face a despesas de água, energia elétrica, e outros, **no valor mínimo de R\$ 2079,79 (dois mil e setenta e nove reais e setenta e nove centavos)**, devendo ainda declarar que o valor que se dispõe a pagar está livre da incidência de quaisquer eventuais taxas, custos, tributos ou despesas de qualquer tipo.

8.1.2 A carta proposta deverá ainda mencionar preço a ser cobrado por quilograma de refeição (**PR**), o qual não deverá ultrapassar o **valor máximo de R\$ 20,00 (vinte) reais**, e servirá como critério de desempate, no caso de apresentação de VR's coincidentes.

8.2. O prazo de **validade da Carta proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias**, contados da data da abertura;

8.3. A proposta de preços será considerada completa abrangendo os custos com ingredientes, materiais, vantagens e serviços necessários à prestação do objeto.

8.4. Nos preços cotados deverão estar inclusas todas as despesas diretas e indiretas relacionados com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos), transporte/deslocamentos e pagamento de mão-de-obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas, todos os equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos, impostos, taxas, enfim, quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços, bem como, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

8.5. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada quanto ao seu conteúdo a proposta apresentada, seja quanto ao preço, prazo ou qualquer condição que importe em modificação dos seus termos originais, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos referentes à documentação e à proposta, exceto aquelas decorrentes da promoção de diligências consideradas necessárias pela CPL para esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório.

9- DO PROCEDIMENTO

9.1. RECEPÇÃO DOS ENVELOPES E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

a) No dia, hora e local previstos neste edital, reunir-se-á a CPL aonde sua Presidente indicará o(a) Secretário(a) da reunião, que terá a incumbência de lavrar as atas de recepção dos "Envelopes A" - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, "Envelope B" - PROPOSTA DE PREÇOS;

b) Após uma tolerância improrrogável de **15 (quinze) minutos**, a Presidente da CPL declarará instalada a sessão de recepção dos envelopes "**A**" - "**HABILITAÇÃO**", "**B**" - "**PROPOSTA DE PREÇOS**" desta licitação, fazendo registrar em ata os nomes, por ordem alfabética, dos licitantes presentes. A partir do momento de instalação da sessão é vedado admitir participação de quaisquer outros licitantes;

c) Pela ordem alfabética, e sempre nesta ordem, serão convidados os licitantes presentes por intermédio de seus representantes legais, para apresentarem suas respectivas credenciais, bem como seus envelopes "**A**" - "**HABILITAÇÃO**", "**B**" - "**PROPOSTA DE PREÇOS**";

d) Na mesma ordem, a Presidente da CPL convocará os membros e todos os representantes dos licitantes presentes a assinarem o fecho de todos os envelopes "**B**" -



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

“**PROPOSTA DE PREÇOS**”, após o que a CPL lacrará com fita adesiva transparente, as assinaturas apostas nos fechos dos envelopes para efeito de suas garantias;

e) Aberto o envelope “**HABILITAÇÃO**”, todos os documentos nele contidos serão obrigatoriamente assinados ou rubricados pelos representantes dos licitantes presentes e pelos membros da CPL;

f) Antes de efetuar o julgamento da habilitação, a Comissão de Licitação identificará e comunicará a participação ou não de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

g) Em seguida a CPL analisará na mesma ordem alfabética, os documentos de “**HABILITAÇÃO**” requeridos neste Edital, considerando-se habilitado o licitante cuja documentação estiver em consonância com os exigidos os itens 7.2., 7.3, 7.4., 7.5. e 7.6. deste edital;

g.1) É vedada, após o recebimento dos envelopes, a inclusão de informações ou documentos que deveriam constar originalmente nos mesmos;

h) Estando todos os licitantes presentes à sessão, e havendo habilitação ou inabilitação de licitante, a Presidente da CPL após assim declará-los, perguntará aos presentes a respeito da renúncia expressa do direito de recorrer da habilitação ou inabilitação, o que, se aceito pelos representantes dos licitantes, será circunstancialmente lançado em ata, a qual obrigatoriamente deverá constar a assinatura de todos os presentes;

h.1) O não comparecimento de qualquer dos licitantes à nova reunião marcada para abertura das propostas técnicas e/ou preços, não impedirá que ela se realize;

i) Na hipótese de que qualquer um dos representantes dos licitantes não venha a aceitar a solicitação da renúncia expressa do direito de recorrer da habilitação ou inabilitação, terá o direito de recurso;

j) A CPL somente procederá a abertura dos envelopes “**PROPOSTA PREÇOS**” dos licitantes habilitados:

j.1) Após a renúncia expressa dos licitantes de promoverem recursos relativos à habilitação ou inabilitação, estando todos presentes;

j.2) Havendo licitante ausente, depois de transcorrido o prazo recursal ou renúncia do direito a recurso;

j.3) Havendo recurso, após o julgamento dos mesmos.

k) Os envelopes “**B**” - “**PROPOSTA DE PREÇOS**” dos licitantes confirmados como inabilitados serão devolvidos intactos, conferidos seus respectivos lacres, após julgamento ou denegação do recurso se houver;

k.1) É expressamente vedada sob qualquer pretexto a abertura dos envelopes “**B**” - “**PROPOSTA DE PREÇOS**” dos licitantes inabilitados, no recinto da sessão de licitação;

k.2) Na hipótese da ocorrência de abertura de qualquer dos envelopes “**B**” - **PROPOSTA DE PREÇOS**”, relativos aos licitantes de que trata o subitem k.1, acima, no recinto onde se realize a reunião da licitação, essa atitude por parte de quem quer que seja que participe desta licitação, caracterizar-se-á como perturbação à mesma - crime capitulado no art. 93 da Lei nº 8.666/93 - devendo a Presidente da CPL representar o fato ao Ministério Público para a



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

competente ação penal.

I) O resultado de habilitação será divulgado na forma da Lei.

9.2. DA ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

9.2.1. A sessão para abertura dos envelopes contendo as "PROPOSTAS DE PREÇOS" realizar-se-á depois de concluída a habilitação, podendo ser nesta mesma data, ressalvada a hipótese de adiamento em decorrência de impugnação e/ou recursos, situação em que a abertura ocorrerá em nova data a ser marcada pela Comissão Permanente de Licitação e comunicada a todos os participantes.

9.2.2. No dia, hora e local designados na Ata circunstanciada do julgamento da habilitação, reunir-se-á a CPL, na qual sua Presidente indicará o secretário da reunião com a incumbência de lavrar a Ata de julgamento da "PROPOSTA DE PREÇOS";

9.2.3. Após uma tolerância improrrogável de **15 (quinze) minutos**, a Presidente da CPL declarará instalada a sessão de julgamento da "PROPOSTA DE PREÇOS" desta licitação, fazendo registrar em ata os nomes, por ordem alfabética, dos licitantes habilitados, bem como os nomes, por ordem alfabética, dos licitantes presentes;

9.2.4. Pela ordem alfabética, e sempre nesta ordem, serão convidados os licitantes, por intermédio de seus representantes legais presentes, para verificarem que os envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" contêm seus lacres **inviolados**;

9.2.5. Verificados os lacres dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS", serão lançados em Ata os nomes dos representantes presentes, e a confirmação de que os lacres dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" estão inviolados;

9.2.5.1. É vedada, após o recebimento dos envelopes, a inclusão de informações ou documentos que deveriam constar originalmente nos mesmos;

9.2.6. Abertos os envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS", a CPL analisará, por ordem alfabética, as respectivas propostas apresentadas de acordo com o objeto solicitado neste Edital, promovendo-se o julgamento da PROPOSTA DE PREÇOS;

9.2.7. Todos os documentos contidos nos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" serão obrigatoriamente assinados ou rubricados pelos representantes dos licitantes presentes e pelos membros da CPL;

9.2.8. Será considerada vencedora a empresa que apresentar o **MAIOR VALOR DE REMUNERAÇÃO PARA A CONCESSÃO DE USO (VR)**, sendo este o critério de julgamento considerado para obtenção da maior oferta.

9.2.9. Somente no caso de ocorrer empate no **VALOR DE REMUNERAÇÃO PARA A CONCESSÃO DE USO (VR)**, será verificado o preço oferecido por quilograma de refeição (**PR**), neste caso será considerada vencedora a licitante que oferecer o menor preço por quilo da refeição, observado o valor máximo estabelecido no item **8.1.2**.

9.2.9.1. Persistindo o empate, depois de obedecido o disposto no art. 3º, § 2º, incisos II e III, da Lei nº 8.666/93, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual serão convocados todos os licitantes;

9.2.10. Serão desclassificadas as propostas:

a) que contenham emendas, borrões, ressalvas, rasuras ou entrelinhas nos documentos apresentados;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

b) cujos preços não estejam em conformidade com os correntes no mercado ou sejam considerados inexeqüíveis;

c) que apresentarem preços unitários inferiores ao valor da remuneração pela concessão do uso (VR), estabelecidas no item 8.1.1, ou superiores aos estimados pela SEFAZ para as refeições por quilo (PR) previsto no item 8.1.2.

d) que apresentem preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, e nem se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preços ou vantagem baseada das propostas dos demais licitantes;

9.2.11. Estando todos os licitantes presentes à sessão, e havendo classificação ou desclassificação de licitante, a Presidente da CPL, após assim declará-las, perguntará aos presentes à respeito da renúncia expressa do direito de recorrer da classificação ou desclassificação, o que, se aceito pelos representantes dos licitantes, será circunstancialmente lançado em Ata, a qual, obrigatoriamente, deverá conter a assinatura de todos os presentes;

9.2.12. Na hipótese de qualquer um dos representantes dos licitantes não vir a aceitar a solicitação da renúncia expressa do direito de recorrer da classificação ou desclassificação, terá o direito de recurso.

9.2.13. Na hipótese de licitante ausente deverá ser aguardado o prazo recursal ou renúncia do direito a recurso;

9.2.14. Qualquer tentativa de um licitante em influenciar a comissão de Licitação ou a SEFAZ quanto ao processo de exame, avaliação e comparação das Propostas pode resultar na rejeição de sua Proposta.

9.2.15. As Propostas que atenderem em sua essência aos requisitos do Edital, serão verificadas quanto a erros aritméticos para os preços, os quais serão corrigidos pela SEFAZ da seguinte forma:

a) Com relação à discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

c) Erros de transcrição das quantidades do projeto para a Proposta, serão devidamente corrigidos, mantendo o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

d) Erro de multiplicação dos preços unitários pela quantidade correspondente, será retificado, mantendo-se o preço unitário e quantidade e corrigindo-se o produto.

e) Erro de adição, será retificado, conservando-se as parcelas corretas, trocando-se a soma.

9.2.16. O julgamento das propostas será realizado em conformidade com o disposto no artigo 45 § 1º, IV e do artigo 48 da Lei nº 8.666/93;

9.2.17. O valor total dos serviços apresentados na Proposta será ajustado pela SEFAZ em caso de eventuais procedimentos para correção de erros.

9.2.18. Com exceção das alterações, entrelinhas ou rasuras feitas pela SEFAZ, necessárias para corrigir erros cometidos pelos licitantes, não serão aceitas Propostas contendo borrões, emendas e rasuras;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

9.2.19. CRITÉRIOS PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.2.19.1. Verificada a ocorrência de empate, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

9.2.19.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **10% (dez por cento) INFERIORES À MAIOR OFERTA, ou seja, ao maior Valor de Remuneração pela Concessão de Uso (VR)** e, ainda, **que tenham apresentado a declaração de que utilizariam tal condição na fase de credenciamento;**

9.2.19.3. Para efeito do disposto no subitem **9.2.19.1**, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para, caso queira, apresentar nova proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a divulgação da classificação das propostas, sob pena de preclusão, situação em que será declarada vencedora do objeto licitado;

b) Caso não apresente nova proposta no prazo estipulado, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem **9.2.19.3 “a”**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **9.2.19.3 “a”**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

d) Na hipótese da não apresentação de propostas, nos termos previstos nos subitens **9.2.19.1 a 9.2.19.3**, será declarada vencedora a proposta originalmente classificada em primeiro lugar no certame;

e) O disposto nos subitens **9.2.19.1 a 9.2.19.3** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.2.20. Se a proposta da firma vencedora sofrer correções pela CPL, a mesma deverá apresentar nova planilha corrigida antes da assinatura do Contrato, **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, sendo que esta Proposta após análise e rubrica fará parte integrante do Contrato;

9.2.21. Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar prazo de **08 (oito) dias úteis**, a contar da data do comunicado do resultado, para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que redundaram na inabilitação ou na desclassificação;

9.2.22. A Comissão de Licitação fixará o resultado do julgamento das propostas além de divulgar nas forma da lei, disponibilizará nos seus Quadros de Avisos e Internet, no site: www.sefaz.mt.gov.br

10 – CRITÉRIOS DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

10.1. Decorrido o prazo recursal, o resultado do julgamento será homologado, e adjudicado o objeto licitado, pelo Secretário de Estado de Fazenda, ao participante cuja Proposta atenda



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

em sua essência aos requisitos do presente Edital e seus anexos, desde que demonstrada sua viabilidade de execução e conforme o caso, após análise dos preços ofertados pela comissão de licitação.

10.2. Quando a empresa adjudicatária não assinar o Contrato no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

11 - DOS PRAZOS

11.1. Para assinar o Contrato, o licitante vencedor deverá comparecer a Gerência de Formalização de Contratos/GCON, situada no Complexo III-A, térreo da SEFAZ/MT, dentro do prazo de **05 (cinco) dias** consecutivos contados da notificação feita por essa Gerência, retirando o respectivo Instrumento.

11.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do Contrato, o projeto/*layout* com a devida relação dos Equipamentos, Móveis e Utensílios a serem instalados no Restaurante, para que a Concedente, através da equipe de fiscalização do contrato tome conhecimento, concorde ou solicite modificação;

11.2.1. Deverá apresentar em anexo ao projeto, uma declaração de disponibilidade de equipe técnica para execução dos serviços, relacionando os profissionais, a qualificação e a função de cada um deles, além da demonstração do vínculo empregatício com os referidos componentes;

11.3. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a execução dos serviços contratados no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, contados da data da anuência ao projeto/*layout* descrito no item 11.2., por parte da Concedente, podendo ser prorrogado a critério da equipe de fiscalização do Contrato.

11.4. A vigência do contrato advindo da presente licitação será de 12 (doze) meses renováveis de acordo com as condições estabelecidas nos termos do artigo 57 da Lei 8.666/93, se presentes e demonstradas, à época, interesse público e condições favoráveis para tanto.

12 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

12.1. Os preços por quilograma de refeição (**PR**) admitem reajuste visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de doze meses e demonstração analítica da variação dos custos dos componentes do contrato, devidamente justificada.

12.2. O valor de remuneração (**VR**) pela concessão de uso será reajustado, anualmente, de acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), divulgado pelo Banco Central do Brasil, contados a partir da data da proposta.

13 - DO VALOR E FONTE DOS RECURSOS

13.1. A presente licitação não produzirá quaisquer despesas para o Orçamento do Estado, sendo que, para efeitos de valor global do contrato será considerado o **VALOR DE REMUNERAÇÃO PELA CONCESSÃO DE USO (VR) ANUAL**, sendo obtido através da multiplicação do VR mensal pelo número de meses de vigência do contrato, ou seja, por 12 (doze).



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

13.2. Os recursos recebidos da CONCESSIONÁRIA do Valor de Remuneração pela Concessão de Uso (**VR**), serão contabilizados mensalmente, sendo que CONCESSIONÁRIA se compromete a apresentar o comprovante de recolhimento para controle mensal da GCON, sob pena de rescisão contratual.

14 - DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento do **Valor da Remuneração** pela concessão de uso (**VR**) será efetuado mediante a emissão de guia de recolhimento por **Documento de Arrecadação – DAR** com código de pagamento **9415**, com vencimento até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao da execução dos serviços.

14.2. O pagamento só será confirmado mediante a apresentação do comprovante de pagamento acompanhado pelos comprovantes de regularidade com os encargos sociais previstos, em especial dos empregados;

14.3. A CONCESSIONÁRIA, sob pena de rescisão contratual, deverá apresentar mensalmente ao Gestor do Contrato o comprovante de pagamento acompanhado dos documentos abaixo:

14.3.1. Prova de regularidade junto à Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da mesma, através de Certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão, composta de:

- a) Certidão de quitação de Tributos Federais, neles abrangidas as Contribuições Sociais, administrados pela Secretaria da Receita Federal;
- b) CND – Certidão Negativa de Débito do ISSQN expedida pela Prefeitura Municipal;
- c) CND – Certidão Negativa de Débito Fiscal, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda do respectivo domicílio tributário;
- d) CND - Certidão Negativa de Débito do INSS, relativo à Empresa CONTRATADA;
- e) CRF - Certidão de Regularidade do FGTS;
- f) Prova de Recolhimento do FGTS, mediante apresentação do GFIP, relativo a todos os empregados da CONTRATADA, correspondente ao mês da última competência vencida;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho, provando a inexistência de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5452, de 1º de maio de 1943

14.3.2. Apresentação da folha de pagamento, relativa aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao gestor do contrato;

14.3.3. Comprovação de recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao gestor do contrato;

14.3.4. Comprovação do recolhimento, relativo ao mês anterior, da previdência social – INSS, referente aos funcionários das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao gestor do contrato;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

14.3.5. Os documentos acima poderão ser modificados caso haja alteração na legislação vigente, podendo, a critério da Administração, ser solicitado algum documento complementar julgado necessário à complementação do processo.

15 – DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

15.1. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

15.1.1. Executar o objeto desta licitação de acordo com as especificações e dentro dos padrões de qualidade constantes no **Anexo I** deste edital, disponibilizando a estrutura suficiente para o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias entre almoço e jantar, além de café da manhã, praticando o valor máximo por quilograma de refeição (PR), estabelecido no item 8.1.2 deste edital e na minuta de contrato;

15.1.1.1. As sobremesas e os itens de lanchonete (refrigerantes, água mineral, sucos naturais ou industrializados e salgados) serão cobradas de acordo com o preço praticado no mercado, que deverá ser comprovado mediante orçamento estimativo, apresentado na Gerência de Qualidade de Vida – GQV/SENF para o gestor do contrato, no início da execução dos serviços contratados, bem como quando houver reajustes nos respectivos valores;

15.1.2. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nos termos da legislação vigente;

15.1.3. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

15.1.4. Manter o pessoal contratado em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, apresentando à Concedente quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato;

15.1.5. Garantir a segurança física da mão-de-obra, fornecendo os equipamentos de segurança individuais indispensáveis.

15.1.6. Designar um funcionário para manter contato e estabelecer entendimentos com a Concedente, receber comunicações bem como transmiti-las, entre outras atividades/providências, o qual deverá ter perfil para realização dessas atribuições;

15.1.7. Realizar o recolhimento mensal correspondente ao valor de remuneração pela Concessão de uso (VR) para fazer face às despesas de água, energia elétrica e outros;

15.1.8. Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários.

15.1.9. A contratada deverá apresentar ao Fiscal do Contrato – Gerência de Qualidade de Vida - GQV antes do início do contrato cópia dos seguintes documentos: qualificação profissional dos seus funcionários, carteira de identidade, contrato de trabalho e exames médicos laborais admissionais (previstos na NR- 7 do Ministério do Trabalho).

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

15.1.10. Manter por conta própria todos os funcionários devidamente uniformizados e



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

identificados pelo uso de crachá. A apresentação deverá ser obrigatória e permanentemente limpa e asseada tanto no aspecto pessoal como no de vestuário e calçado, podendo ser substituído imediatamente, por solicitação do Concedente aquele que não preencher estas exigências ou for considerado inapropriado à boa ordem e às normas disciplinares.

15.1.10.1. Fornecer aos funcionários a quantidade de uniformes completos necessários compreendendo calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorros, touca, boné, luvas, máscara, etc., adequados inclusive para as atividades de produção das refeições e distribuição.

15.1.11. Os profissionais para execução dos serviços contratados devem ser devidamente qualificados.

15.1.12. O serviço prestado é de caráter contínuo e ininterrupto, portanto a Concessionária deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços não sendo justificável desfalque por motivo de férias, licença, falta, demissão ou qualquer outro motivo devendo a Contratada acatar a sugestão da Concedente quando esta por ventura constatar insuficiência no número de pessoal acarretando falha no atendimento;

15.1.12.1. A Concessionária deverá ainda, manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

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

15.1.14. Garantir a supervisão quanto ao processo de higienização dos utensílios, pratos e talheres visando manter a sanidade microbiológica;

15.1.15. A reciclagem material dos funcionários é de extrema importância, sendo necessário para este feito, promover anualmente treinamentos de manipulação de alimentos entre outros.

15.1.16. A aquisição e o uso do Gás de cozinha é de responsabilidade da Concessionária.

15.1.17. A Concessionária deverá proporcionar ambiente climatizado, mediante a instalação 04 (quatro) condicionadores de ar tipo Split com capacidade de 36.000 BTU's. Deverá ainda providenciar a instalação de mesas e cadeiras em número suficiente para acomodação dos clientes, cujo padrão de composição e *design* deverá seguir ao das instalações do local, devendo ainda ser submetido à aprovação Gerência de Qualidade de Vida.

15.1.18. Submeter, periodicamente, os bens utilizados para execução dos serviços à manutenção para garantir o pleno funcionamento dos mesmos. Toda manutenção dos equipamentos, utensílios, bem como estrutura que se deteriorar fica a cargo da Concessionária.

15.1.19. É de responsabilidade da Concessionária também a manutenção **semestral** da rede hidráulica, elétrica, de esgoto, reposição de metais e pintura do espaço concedido, além da limpeza **bimestral** da caixa de gordura e fossa séptica;

15.1.19.1. No que diz respeito a equipamentos condicionadores de Ar, os mesmo deverão, além de ter pouco tempo de uso, serem submetidos a manutenção periódica, cabendo à contratada comprovar mediante apresentação de nota fiscal/fatura dos serviços de manutenção realizados por empresa autorizada.



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 15.1.20.** Manter fixado em local visível o cardápio semanal assim como a tabela de preços.
- 15.1.21.** Utilizar o mínimo de óleo vegetal possível a fim de prevenir doenças crônico-degenerativas;
- 15.1.22.** A CONCESSIONÁRIA precisa 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.
- 15.1.23.** Os itens programados nos cardápios deverão manter-se disponíveis até o encerramento das atividades.
- 15.1.24.** Utilizar somente utensílios em perfeito estado de conservação, em aço inoxidável para o preparo, até mesmo para retirada dos alimentos dos caldeirões, painéis e cubas de distribuição.
- 15.1.25.** A CONCESSIONÁRIA deverá, durante toda a execução do contrato, manter-se regular com os documentos e tributos federais, estaduais e municipais, tais como: Certidão Negativa de Débitos do FGTS; Certidão Negativa de Débitos do INSS; Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual modelo ICMS/IPVA para recebimento da Administração Pública (obtida pela Secretaria de Fazenda do Estado).
- 15.1.26.** Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, 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;
- 15.1.27.** Providenciar prontamente a correção de quaisquer deficiências apontada pela Concedente quanto a execução dos serviços.
- 15.1.28.** Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier causar à Concedente respondendo por si e por funcionários.
- 15.1.29.** Não transferir a terceiros, nem que parcialmente, o objeto do Contrato.
- 15.1.29.1.** Os serviços de dedetização e manutenção em geral poderão ser terceirizados a empresa especializada com registro em órgão competente, ficando sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os serviços prestados.
- 15.1.30.** Manter visível o Alvará de Funcionamento e o Sanitário, emitidos pelo Órgão competente no prazo adequado.
- 15.1.31.** Disponibilizar chaves de acesso às instalações para eventuais casos de emergência e fora do horário normal de atendimento.
- 15.1.32.** Manter disponíveis e em perfeitas condições de funcionamento extintores de incêndios para possíveis infortúnios que venham ocorrer;
- 15.1.33.** Primar pela coleta, quantas vezes se fizer necessário, do lixo resultante da atividade, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios para o recolhimento, conforme normas técnicas de higiene, evitando assim proliferação de insetos, roedores e microorganismos bem como a disseminação de odores desagradáveis, sendo de responsabilidade da Contratada a aquisição dos materiais e equipamentos específicos para esse serviço, inclusive atentando para a coleta e acondicionamento seletivo.
- 15.1.33.1.** Proceder a coleta dos resíduos e correta destinação do lixo, em recipientes adequados, fechados, sendo de uso exclusivo do restaurante, sendo



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

que o mesmo deverá ser colocado para coleta separadamente ao lixo do referido Posto Fiscal;

15.1.34. Caberá ao contratado 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.

15.1.34.1. O contratado deverá manter, obrigatoriamente por 72 (setenta e duas) horas e guardados em recipientes e local apropriados, amostras das refeições servidas diariamente para, em caso de intoxicação alimentar coletiva, encaminhá-la para análise, correndo por conta da Contratada as despesas da referida análise.

15.1.35. Cumprir integralmente os termos deste edital e minuta de contrato.

15.1.36. A CONTRATADA deverá responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Concedente ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras comunicações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

15.2. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

15.2.1. A Lei Complementar n. 264, de dezembro de 2006, que dispõe sobre a organização e o funcionamento da administração sistêmica, no âmbito do Poder Executivo Estadual, prevê que a competência para administrar as hipóteses constantes nos itens abaixo dispostos, cabe ao Núcleo Sistêmico, representado no caso da Secretaria de Estado de Fazenda, pela SENF – Secretaria Executiva Jurídica e Fazendária;

15.2.2. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, desde que devidamente identificado, aos locais onde se fizerem necessários os serviços, ou seja, proporcionar toda facilidade para que a contratada possa desempenhar suas atividades dentro das normas impostas.

15.2.3. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA as áreas do restaurante e instalações físicas devidamente reformadas para distribuição das refeições aos usuários;

15.2.4. Fiscalizar a execução do contrato, por intermédio servidor designado pela Gerência de Qualidade de Vida a qual elaborará relatório mensal de ocorrências aos quais serão remetidos quaisquer fatos relevantes, verificando a qualidade dos produtos oferecidos, analisando e aprovando os cardápios submetidos pela CONCESSIONÁRIA;

15.2.5. Solicitar a apresentação das cópias dos documentos que demonstrem a qualificação profissional dos funcionários

15.2.5. Em caso de alteração nos horários de funcionamento do Órgão que acarrete mudanças no atendimento aos usuários do restaurante, a comunicação será feita mediante simples ofício, encaminhado com antecedência.

15.2.6. Fiscalizar a limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços e áreas afins que serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA e pela empresa responsável pela limpeza do posto fiscal, bem como as condições de higiene e conservação dos alimentos e dos veículos utilizados no seu transporte.

15.2.7. As demais especificações e exigências constam no **Anexo I** deste Edital.



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

16- DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

16.1. Por razão de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta a Administração poderá revogar a presente licitação, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

16.2. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato e não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no artigo 59, § único da Lei nº 8.666/93;

16.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa;

16.4. Em caso de revogação, os licitantes terão direito à devolução da Documentação e respectiva Proposta, mediante requerimento ao Secretário de Estado de Fazenda.

17 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O interessado que se comportar de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

17.2. O não comparecimento ou a recusa injustificada do licitante vencedor para a assinatura do contrato sujeitará o desistente às sanções estabelecidas no item 18.3. deste Edital, nos termos do artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93;

17.3. O descumprimento das obrigações e demais condições do Contrato, poderá a Contratante, garantida o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa da Contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções, sem exclusão das demais penalidades previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão;
- d) Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, por prazo não superior a dois anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

17.4. Os critérios e condições relativos a aplicação das sanções mencionadas nesta cláusula estarão descritas detalhadamente na MINUTA DO CONTRATO, que é parte integrante deste Edital para todos os fins.

18 - DOS RECURSOS

18.1. Em qualquer fase desta licitação caberá recurso, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis** a contar da data da intimação do ato ou lavratura da ata, quando presentes todos os prepostos dos licitantes, ao ato em que foi adotada a decisão;

18.2. Os recursos serão dirigidos ao Secretário de Estado de Fazenda por intermédio da



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-los, devidamente informados, para apreciação e decisão da autoridade superior, devendo neste caso a decisão ser proferida dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento do processo, sob pena de responsabilidade;

18.2.1. Os recursos deverão ser protocolados na sala da Gerência de Processo de Aquisições – GPAQ/SENF, Comissão Permanente de Licitação, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 3415, Complexo III, Bloco A, Térreo, Cuiabá/MT, sob pena de não conhecimento;

18.3. Interposto o recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de **05 (cinco) dias úteis**;

18.4. Os recursos referentes aos atos de habilitação e julgamento das propostas terão efeitos suspensivos, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensivas aos demais recursos;

18.5. Não será conhecido o recurso cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo e/ou subscrita por procurador não habilitado legalmente no processo para responder pela empresa;

18.6. Na contagem dos prazos será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento;

18.7. Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada aos interessados.

19 – DA NOTIFICAÇÃO DO RESULTADO

19.1. O resultado da licitação será publicado na imprensa oficial, salvo, se presentes todos os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata, conforme inciso I, parágrafo 1º, art. 109 da Lei 8.666/93.

20 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. O acolhimento para exame da Proposta e sua classificação não gera direito ao autor de qualquer delas na adjudicação dos objetos licitados;

20.2. A licitante deverá arcar com todos os custos associados à Habilitação, e apresentação de sua Proposta. A SEFAZ em nenhuma hipótese será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou o resultado desta;

20.3. A licitante deverá examinar cuidadosamente todas as instruções, condições, projetos, Normas, especificações e Leis citadas neste Edital e seus anexos;

20.4. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o presente Edital por irregularidade na aplicação da lei, devendo protocolar o pedido, junto à Comissão de Licitação, **até o 5º (quinto) dia útil** que anteceder a data fixada para a abertura dos invólucros de Habilitação, conforme previsto no parágrafo 1º, do artigo 41, da Lei nº 8.666/93;

20.5. Qualquer pedido de esclarecimentos, providências, impugnação em relação ao presente Edital e anexos, deverá ser encaminhado por escrito diretamente a Presidente, na sala da **Gerência de Processo de Aquisições – GPAQ/SENF**, Comissão Permanente de Licitação, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº3415, Complexo III, Bloco A, Térreo, ou por meio do Fax: (0**65) 3617-2036, ou ainda, pelo telefone: (0**65) 3617-2309/2306, ou



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

anda e-mail gpaq@sefaz.mt.gov.br, sob pena de não conhecimento;

20.6. No caso de encaminhamento de esclarecimentos, providências e impugnação por e-mail ou fax, deverá ser formalizada na sala da Gerência de Processo de Aquisições – GPAQ/SENF, **até o 3º (terceiro) dia útil** que anteceder a data da sessão de recepção dos envelopes HABILITAÇÃO e PROPOSTAS DE PREÇOS.

20.7. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, perante a Administração, o licitante que não o fizer **até o 2º (segundo) dia útil** que anteceder a abertura dos invólucros de habilitação e venha a apontar falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso;

20.8. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente;

20.9. Os pedidos de esclarecimentos, providências e impugnação, serão respondidas em até 24 (vinte e quatro) horas da data estabelecida para a abertura deste processo licitatório, através do site: www.sefaz.mt.gov.br menu “Informações/licitações públicas/adendos” e passarão a integrar o presente Edital, sendo o seu conteúdo acessível a todos os interessados;

20.9.1. No endereço eletrônico mencionado acima serão disponibilizadas, além das respostas, todas as informações que a Comissão julgar importantes, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-lo freqüentemente.

20.10. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal;

20.11. Em qualquer ocasião antecedendo a data de entrega das Propostas, a SEFAZ poderá por qualquer motivo, por sua iniciativa ou em consequência de respostas fornecidas a solicitação de esclarecimentos, modificar os referidos documentos mediante expedição de uma errata que será publicada na internet;

20.12. Quando essa errata vier a alterar substancialmente a elaboração da Proposta de Preços, a SEFAZ prorrogará a entrega das mesmas, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido;

20.13. Qualquer modificação no edital que, inquestionavelmente não afetar a formulação das propostas será divulgada pela mesma forma que se deu, mantendo-se o prazo inicialmente estabelecido;

20.14. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente na SEFAZ;

20.15. A CPL poderá, em qualquer fase desta licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para continuidade dos mesmos trabalhos;

20.16. É facultado a CPL em qualquer fase desta licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

20.17. O foro competente para dirimir quaisquer conflitos surgidos na relação ajustada a ser firmada com base no objeto desta licitação é o da Comarca de Cuiabá-MT, excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

20.18. A CPL lavrará ata circunstanciada de todas sessões realizadas, ata essa que será assinada, obrigatoriamente, pelos membros da CPL, e pelos representantes das licitantes, caso presentes;

20.19. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 8.666/93, e, subsidiariamente a demais normas pertinentes ao procedimento licitatório e objeto licitado;

20.20. Para o exercício do direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar-se-ão, no curso desta licitação, as determinações contidas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, as quais deverão comprovar documentalmente sua condição quando da apresentação dos documentos relativos a Habilitação, resguardando-se a Presidente a faculdade de realizar as diligências que julgar necessárias para provar a alegada situação quando do cadastramento.

Cuiabá, 16 de abril de 2012

MIRTES BARROS FERREIRA DE FREITAS CALMON
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

BENEDITO NERY GUARIM STROBEL
Secretário Executivo do Núcleo Fazendário



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

ANEXO I ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Objeto Sintético:

Concessão de uso de área física de 362,83 m² destinada à exploração de restaurante em área do Posto Fiscal Benedito Corbelino - Itiquira-MT situado à BR 163 – divisa com o Estado do Mato Grosso do Sul - com previsão estimada de **300 refeições diárias**. Áreas Concedidas:

Área Restaurante Servidor: 74,45 m²
Área Circulação e sanitários (feminino e masculino): 11,00 m²
Área Restaurante Público: 85,50 m²
Área de Apoio : 15,45 m²
Área Cozinha: 38,30 m²
Área Despensa: 17,70 m²
Área Serviço: 37,90 m²
Área de Quarto empregados 1: 14,40 m²
Área de Quarto empregados 2: 12,00 m²
Área sanitário empregados: 2,90m²
Área sanitários públicos feminino: 18,55 m²
Área sanitários públicos masculino: 16,00 m²
Área Varanda externa: 96,25 m²

A prestação do serviço contratado será realizada mediante a utilização das dependências da Concedente para a preparação da alimentação, onde as refeições deverão ser devidamente preparadas e servidas aos usuários.

Descrição Analítica dos Serviços e Exigências

Prestação de Serviços de fornecimento de alimentação compreendendo café da manhã, almoço, lanches e jantar mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos servidores fazendários e público externo, assegurando uma alimentação nutricionalmente adequada, balanceada, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e que atendam aos objetivos gerais e específicos, constantes deste instrumento convocatório.

- As refeições serão do tipo "Self Service" servidas no Restaurante, imediatamente após o seu preparo, sendo cobrada através do sistema de pesagem, por quilograma de refeição (PR) ou *serlf service* por pessoa, devendo ainda contemplar serviços de marmitas e marmitex, este servido em embalagens térmicas descartáveis. Não será considerado, o peso dos pratos e embalagens para fins de pesagem.

- O preço máximo por quilograma de refeição (PR) não poderá ultrapassar **R\$ 20,00 (vinte reais)**, sendo que as sobremesas, bebidas (refrigerantes, água mineral e sucos naturais ou industrializados) e lanches (salgados, tortas e sanduíches) serão cobradas de acordo com o preço praticado no mercado, que deverá ser comprovado mediante orçamento estimativo, apresentado na Gerência de Qualidade de Vida – GQV/SENF antes do início da execução dos serviços, bem como quando houver reajuste nos respectivos valores;

- Horário de funcionamento: todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados das 07:00 às 22:00 horas, podendo sofrer alterações mediante comunicação prévia.

- Os serviços devem ser prestados de acordo com as normas expressas no contrato e ainda,



em consonância com a legislação vigente do Ministério da Saúde e da ANVISA;

- Os cardápios das refeições deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas às necessidades dos clientes, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários, composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

ITEM	COMPONENTES (exemplificativos)
Saladas (10 opções no mínimo)	- Alface e tomate frescos (deverão ser servidos todos os dias); - Dois tipos de vegetal folhoso (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 (rose, francês, etc)
Acompanhamentos Quentes (porção de arroz e feijão)	- 2 tipos de arroz (grão longo tipo 1) sendo 01 branco e o outro composto (com legumes, à grega, galinhada, de carreteiro, "boliviano", etc.), e/ou integral. - Feijão (cariquinha, jalo, roxo, preto) simples e/ou com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.)
Prato principal protéico (três opções no mínimo)	- Uma opção de carne vermelha bovina sem osso diariamente (com molho, recheada, com legumes, etc) de primeira qualidade; - Uma opção podendo variar entre pescados, aves, carnes vermelhas com osso ou carne suína de primeira qualidade. - Outra opção que envolva carne moída, embutidos, lingüiça, empanados, etc.
Guarnições (4 opções no mínimo)	Podem ser massas (lasanhas, nhoque, panqueca, macarrão), farofa, purês, suflês, tubérculos, tortas salgadas, etc.
Grelhados (2 opções)	Podem variar entre filé de frango, peixes, alcatra e contra-filé. (de primeira qualidade e sem gordura)
Sobremesas (2 opções no mínimo)	Podem variar entre pavês, tortas, pudins, doce de leite, doces regionais etc.
Fruta (mínimo 02 opções)	Frutas da época, de boa qualidade próprias para o consumo (não poderão estar passadas)

- As carnes deverão ser de primeira qualidade, servidas sem gorduras, nervuras, etc.
- Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido.
- 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, lata, garrafa ou caixinha.
- É facultativo o fornecimento gratuito de água mineral em garrafões.
- A embalagem "marmitex" (para transportar alimentos) acarretará acréscimo no custo da refeição de, no máximo, R\$ 0,70 (setenta centavos);
- 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 de carreteiro.
- A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários condimentos em cada mesa, em recipientes apropriados (galheteiros), em perfeito estado de higiene e conservação, sal de cozinha, palitos e guardanapos.
- Os talheres (garfos e facas) deverão ser disponibilizados em embalagens plásticas individuais, juntamente com guardanapos.



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- O cardápio, devidamente assinado pelo (a) Nutricionista da CONCESSIONÁRIA, para o 1º (primeiro) bimestre do Contrato, deverá ser apresentado à Gerência de Qualidade de Vida, 02 (dois) dias antes do início das atividades;
- O cardápio deverá ser diversificado durante a semana devendo haver diversidade de cardápio entre as semanas, ou seja, o cardápio da semana seguinte deve ser diferente ao cardápio da semana vencida;
- Os cardápios deverão ser avaliados, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, pela Gerência de Qualidade de Vida.
- Ao final de cada bimestre, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o cardápio, devidamente assinado pela Nutricionista, para o próximo bimestre, cabendo à Gerência de Qualidade de Vida da Concedente a aprovação ou solicitação de modificação, inclusive quanto à diversidade de opções;
- O acompanhamento dos cardápios bem como das atividades de preparo dos alimentos deverá ser constantemente acompanhado pelo Nutricionista da CONCESSIONÁRIA.
- A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;
- A CONCESSIONÁRIA deve observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- Os lanches serão preparados, preferencialmente, nas dependências do Restaurante por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários;
- Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários, devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriado;
- Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g (cinquenta gramas) de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente);
- Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leites e refrescos deverão estar à disposição para venda aos servidores.

Composição mínima do cardápio da lanchonete

- Sanduíche de queijo, ricota, presunto (normal ou light), sanduíche misto, peito de frango, peito de peru e naturais (sem qualquer tipo de carne), em geral, etc;
- Salgados (apenas assados);
- Pão de queijo;
- Bolos (dando-se preferência aos simples);
- Tortas (apenas assados);
- Leite integral e desnatado (copos de 200 e 300 ml);
- Refrigerantes em lata convencional, diet e light;
- Sucos naturais (copo de 300 ml, com ou sem açúcar);
- Vitaminas (copo de 300 ml);
- Refrescos (copo de 300 ml).



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

Do padrão de qualidade dos alimentos/ refeições

- A contratada deverá fornecer refeições de acordo com os cardápios aprovados previamente pela Concedente, em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.
- Os Gêneros Alimentícios devem obedecer, conforme mencionado, às normas da vigilância sanitária, bem como conter o **selo de qualidade dos órgãos de inspeção competentes**.
- Os óleos de cozinha deverão ser apenas os de origem vegetal (soja, milho, canola, girassol) e as sobras dos mesmos utilizados em frituras não poderão ser reaproveitados.
- Os azeites deverão ser de boa qualidade sem qualquer mistura com outros óleos.
- 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.
- Os laticínios em geral deverão também ser de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo e "Tetra Pak" e consumido no prazo estipulado pelos fornecedores. No caso dos queijos, preferencialmente estes deverão ser do tipo: minas, prato, mussarela e parmesão (para massas).
- As proteínas de origem animal como carnes bovinas, suínas, de aves e de peixes assim como com os embutidos tipo lingüiça e presuntos, deverão necessariamente ser frescos, limpos, isentos de grande quantidade de gordura, com carimbo do SIF- Selo de inspeção federal, nome do fornecedor e prazo de validade.
- Os Refrigerantes, (normal, diet e light) serão do tipo gasoso de sabores variados conforme oferta de mercado, assim como os sucos industrializados fornecidos em lata ou caixinha. Para a venda deverão ser servidos obrigatoriamente na embalagem original, fornecidos com copos descartáveis para o consumo.
- Fica expressamente proibida a venda ou fornecimento de qualquer **bebida alcoólica** ou **cigarros** sob pena de rescisão imediata do contrato.

Das condições específicas

- A empresa licitante deverá explorar o espaço objeto da presente concessão ficando expressamente proibida a transferência dos mesmos para exploração de terceiros.
- A Concedente poderá solicitar a desocupação do imóvel a qualquer momento, desde que a CONCESSIONÁRIA seja notificada no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência.
- A licitante vencedora não poderá em hipótese alguma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o restaurante do servidor para o qual fora contratada.
- Para a acomodação dos usuários a licitante deverá providenciar móveis em material de qualidade seguindo o padrão de estética local e ainda às normas de ergonomia em quantidade suficiente para atender a demanda do restaurante, podendo retirá-los ao final do contrato;
- A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

competentes para o funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as sempre atualizadas.

- É de responsabilidade da empresa licitante arcar com uma linha telefônica para ligações externas.

- O preparo das refeições deverá necessariamente ser realizado nas dependências do restaurante. Os itens que porventura não puderem ser processados na sede da Concedente serão de inteira responsabilidade do adjudicatário desde a produção até o transporte que deverá ser realizado com estrita observância das normas técnicas pertinentes.

- A Concedente poderá solicitar a inspeção de Órgãos oficiais tais como a Secretaria Estadual de Saúde, vigilância sanitária entre outros Órgãos oficiais competentes a fim de verificar as condições de higiene do restaurante. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes pela não observância da lei ou regulamentos relativos a prestação dos serviços contratados.

- As benfeitorias que eventualmente sejam realizadas pela licitante vencedora nas dependências do restaurante dependerão da prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

- A CONCESSIONÁRIA não poderá aumentar os preços das refeições sem a prévia autorização por escrito da contratante.

- A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho as determinações da Lei nº 6.514 de 22 de dezembro de 1997, regulamentada pela portaria nº 3214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além das normas e procedimentos internos da Concedente relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

Das instalações e equipamentos

- A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações, mediante contrato de Concessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com reforma/manutenção das instalações, bem como 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 estar em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação assim considerados mediante avaliação da Concedente.

- A contratada 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 mesmos deverão estar em perfeito estado de conservação.

- A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente comunicada à Gerência de Qualidade de Vida;

- Caberá à CONCESSIONÁRIA, tendo em vista as condições físicas do local a ser executado o objeto, definir quais móveis, utensílios e equipamentos serão apropriados e suficientes, cuja relação poderá ser acrescida ou suprimida a qualquer tempo, sendo, no caso de equipamentos elétricos, imprescindível comunicar à Concedente para adequação da estimativa do consumo;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- A CONCESSIONÁRIA deverá proceder à instalação de exaustores em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, conforme orientação dos técnicos da GOPI – Gerência de Obras e Patrimônio Imobiliário da SENF/SEFAZ;
- As reformas necessárias não poderão ultrapassar o prazo máximo estipulado para início dos serviços;
- Qualquer procedimento de reforma ou revitalização após a implantação definitiva do serviço do presente Contrato deverá ocorrer sem que haja necessidade de paralisação do serviço por conta disso;
- Móveis e equipamentos deverão ser implantados, a partir do início da prestação dos serviços, de acordo com o espaço físico e arquitetura do mesmo. O projeto deve abranger inclusive as instalações elétricas e hidráulicas;
- A contratada deverá zelar pela aparência e estrutura do prédio, mantendo-o sempre organizado, sem infiltrações, paredes mofadas, descascadas, entre outros;
- Sempre que necessário, a contratada deverá proceder a pintura do local, revitalização dos banheiros e demais reparos/reformas, em horário que não afete a prestação dos serviços, exceto em caso de força maior, devidamente justificado e comunicada à Gerência de Qualidade de Vida, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de interrupção do atendimento.
- A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre os banheiros devidamente equipados com: papel higiênico de 1ª qualidade, papel toalha, sabonete líquido, desinfetante nos vasos e mictórios, espelhos próximos as pias, tampas nos vasos sanitários em perfeito estado de conservação e higiene, serviço hidráulico em perfeito estado de uso, etc.
- Toda e qualquer reforma, serviço de dedetização, desratização, eliminação de pragas em geral, recuperação hidráulica, elétrica e outras deverão ser realizadas ao final do horário de atendimento, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, salvo em casos comprovados, cabendo justificativa ao gestor do contrato.
- Havendo a necessidade dos serviços acima citados, o objeto contratado não poderá ser suspenso por mais de 24 (vinte e quatro) horas;
- Exemplificativamente, móveis, equipamentos e utensílios devem seguir o padrão mínimo de um restaurante comum conforme relação a seguir:

EQUIPAMENTOS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO
Aparador grande
Aparelhos para fechar marmítex
Ar condicionado de 36.000 btus
Armário de aço para escritório
Armário grande de ferro galvanizado
Armário grande p/ despensa
Assadeiras de alumínio
Assadeiras médias
Balanças eletrônicas
Balcão grande frio para sobremesas
Balcão para o caixa
Balcão próprio para acondicionamento de saladas



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

Bancadas de acondicionamento frio e quente com o espaço para cubas necessárias à distribuição da composição do cardápio
Câmara fria – 8 portas
Chapa para grelhados
Chapa para manter massas e carnes aquecidas
Churrasqueira
Cilindro de massa
Coifa em aço inox com duto para retirada de ar quente do tamanho adequado (aproximadamente 1,30 x3,20 m)
Conchas grandes em aço inox
Conchas pequenas em aço inox
Cuba grande de inox
Cuba grande de plástico
Cuba grande de plástico c/tampa
Descascador de legumes grande
Encanamento p/ gás
Escada grande
Escorredor de prato industrial
Escorredores grandes p/ macarrão em aço inox
Escumadeiras grandes
Espetos grandes
Escumadeira pequena
Extrator para suco
Exaustor grande de parede
Faca grande
Faca pequena
Fatiadores de frios
Fogão industrial de alta pressão
Fogão industrial c/06 bocas e chapa
Formas para pudim
Forno industrial para tortas
Forno de microondas
Freezer 1.400 litros 4 portas
Freezer 480 Litros 2 portas (para acondicionar separadamente aves, bebidas, carnes vermelhas, massas e outros)
Frigideira grande
Fritadeira industrial elétrica
Galheteiros
Geladeira vertical p/ refrigerantes com porta de vidro
Geladeira industrial para acondicionar frios
Jogos de mesas padronizados com capacidade para 04 lugares ou mais
Jogos de talheres
Latão para lixo
Liquidificador industrial
Mesa de ferro revestida de inox
Mesa de inox grande compatível com o estrado
Mesa grande de mármore
Multiprocessador de alimentos/legumes
Panelas a vapor grandes
Panelas de pressão de 20 litros
Panelas grandes de alumínio



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

Panelas médias de alumínio
Panelas pequenas de alumínio
Pegador de saladas
Picador industrial de legumes
Porta guardanapos para as mesas
Pratos
Purificador de água
Recheau 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 (almoço)
Suporte p/ papel toalha p/ banheiro
Tábuas de cortar de polietileno
Travessas de vidro p/sobremesa
Recipientes em geral para acondicionar qualquer tipo de alimento

- Os utensílios enumerados acima deverão ser de inox, quando muito polietileno, compreendendo também aquário para molhos; aventais; bandejas; colheres grandes e pequenas; conchas; copos descartáveis; espátulas; facas; formas, travessas, assadeiras; galheteiros; guardanapos de papel; lixeiras grandes; luvas; material para limpeza e higienização; panelas de tamanhos diversos; panelas de pressão; panos de chão; panos de prato; peneiras; porta guardanapos; pratos grandes; pratos de sobremesa; rodos e vassouras; sacos de lixo; tábuas de carne de polietileno; tábuas para frios; talheres, conchas e pegadores de inox; toucas e demais acessórios; xícaras grandes, etc.

- O rol dos utensílios, equipamentos e móveis destacados acima é meramente explicativo tomando por base o mínimo necessário para o bom funcionamento de um restaurante.

- Será feita avaliação periódica, pelo Fiscal do Contrato, para comprovação do bom estado de conservação, higiene e apresentação dos equipamentos e utensílios.

- A CONCESSIONÁRIA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalhos ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

Do armazenamento da matéria-prima

- Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando as devidas categorias, divididas em: secos e não-perecíveis; frutas, verduras e legumes; congelados; laticínios; carnes, peixes e aves crus; alimentos cozidos, etc., em temperaturas apropriadas;

- Os produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente, rigorosamente isolados em dependência própria;

- Alimentos fora do prazo, violados, expostos, infestados, acondicionados em embalagens enferrujadas ou deterioradas deverão ser descartados e nunca estocados.

- Sempre que necessário deverão ser substituídas as borrachas dos freezers e geladeiras para manter os equipamentos em perfeito estado de conservação.

Do preparo das refeições

- Utilização de alimentos tratados com técnicas de higiene como pasteurização, devidamente



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

fiscalizados pelas autoridades competentes.

- Utilizar ingredientes dentro dos padrões de referência mencionados neste plano de trabalho.
- Cozinhar os alimentos durante o tempo correto para o seu completo cozimento.
- Não manter os alimentos prontos expostos por muito tempo à temperatura ambiente.
- Armazenar os alimentos cozidos em condições específicas de calor ou de frio conforme a procedência.
- Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos.
- Sempre utilizar garfos e pegadores, de material próprio, para manusear os alimentos a serem servidos.
- Observar a manutenção da limpeza de toda estrutura física e equipamentos antes, durante e depois do preparo e distribuição da alimentação.
- Os recipientes de lixo de uso exclusivo do Restaurante, devem estar sempre tampados e os resíduos, não poderão permanecer ou ser incinerados nas dependências do Posto, devendo ser levados para um local onde a coleta seja freqüente e adequada;
- Evitar demasiada manipulação dos alimentos.
- Obrigatório o uso de luvas descartáveis quando do corte da carne ou guarnições prontas.
- Carnes, saladas, guarnições, doces e salgados deverão ser dispostos e preparados em ambientes separados específicos a cada um deles.
- Lavar frutas verduras e legumes em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito para alimentos de acordo com instruções do fabricante;
- Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONCEDENTE;
- Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
- Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados, observadas as exigências das legislações previstas neste edital;
- Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

com as normas vigentes;

- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

Do acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.

- É obrigatório uso de tocas, máscaras e luvas descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento e manipulação das refeições durante a distribuição nas cubas térmicas.

- Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte favorecendo a distribuição e consumo o mais rápido possível evitando também tumulto entre funcionários e clientes.

- Definir acesso rápido, preciso e amplo para os funcionários procederem a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição

- A organização do espaço será 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 com o intuito de evitar tumultos, e que os usuários e funcionários se debrucem sobre a cuba para servir ou repor os alimentos.

- As cubas/estufas do buffett de distribuição deverão estar em perfeito estado de conservação e de acordo com a estética reformulada para o local.

- Deverá também haver organização do espaço para servir os grelhados para que não haja exposição direta dos usuários do restaurante a caloria e gordura suspensa excessiva.

- Não será permitido em nenhuma hipótese, o reaproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para a elaboração de alimentos a serem servidos posteriormente.

- Retirar os alimentos do balcão térmico ou das cubas de distribuição tão logo termine o horário de distribuição.

- As medidas mencionadas acima e dos outros itens do presente edital não excluem a adoção de outras medidas determinadas por lei.

Da Higiene

- Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos;

- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

- Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades da CONCEDENTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada;

- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

39

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

- Será de responsabilidade a coleta dos resíduos e destinação (lixo), em recipientes adequados, fechados, sendo de uso exclusivo do restaurante, e que o mesmo deverá ser colocado para coleta separadamente ao lixo do referido Posto Fiscal;

- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONCEDENTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

DOS PREÇOS ESTIMADOS

PARA REFEITÓRIO

ITEM	PRODUTO	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO SEL SERVICE POR KILO	01 KILOGRAMA		20,00
				R\$ 20,00

PARA LANCHONETE

ITEM	PRODUTO	QUANT.	VALOR	VALOR
			UNIT	TOTAL
1	SALGADO SIMPLES	01	2,00	2,00
2	PÃO DE QUEIJO	01	2,00	2,00
3	SANDUICHE NATURAL	01	2,80	2,80
4	SANDUICHE MISTO QUENTE	01	2,50	2,50
5	REFRIGERANTE	01	2,30	2,30
6	SUCOS NATURAIS	01	2,20	2,20
7	SUCO INDUSTRIALIZADO	01	2,50	2,50
8	VITAMINAS	01	3,00	3,00



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

ANEXO II
MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

(Estes documentos deverão ser preenchidos pelos licitantes e entregues dentro do envelope da Proposta de Preços)

1. MODELO DE CARTA PROPOSTA DO LICITANTE

CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL nº 001/2012/SENF-SEFAZ

Realização: ___/___/___ Hora: _____

Objeto: _____

Prezados Senhores,

Tendo examinado o Edital, nós, (_____ razão social, CNPJ, endereço da proponente _____), abaixo-assinados, apresentamos a presente proposta para Concessão de uso remunerado para exploração e administração do restaurante da a ser instalado nas dependências do Posto Fiscal Benedito Corbelino, estando inclusos todos os materiais, serviços, custos, lucros e encargos fiscais, de conformidade com o Edital mencionado, no valor de:

(_____ valor da VR em algarismo e por extenso _____), referente ao Valor de Remuneração pela concessão de Uso mensal (**VR**) e ainda, (_____ valor do PR em algarismos e por extenso _____) referente ao Preço por quilograma de Refeição (**PR**);.

Assim, a nossa **MAIOR OFERTA** corresponde a (_____ valor da VR em algarismos e por extenso _____)

Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data final prevista para sua entrega.

Esclarecemos que todos os impostos, taxas e encargos, inclusive trabalhista e previdenciário incidente sobre os serviços propostos estão incluídos no preço total da proposta.

Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Local e Data

Assinatura do representante da Empresa
RG nº



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

**ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO**

MINUTA DE CONTRATO Nº XXX/2012/SENF-SEFAZ/FUNGEFAZ

O ESTADO DE MATO GROSSO por meio da(o) _____, doravante denominada Contratante, com sede no Centro Político Administrativo - Cuiabá-MT, inscrita no CNPJ sob nº. _____, neste ato representado pelo(a) _____, residente na _____, nº _____, município de _____, portador do RG. nº _____ e do CPF nº _____ e de outro lado à Empresa _____, doravante denominada simplesmente Contratada, localizada à _____, nº _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, neste ato representada 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.8.666, de 21/06/1993 e suas alterações posteriores e, no que couber, a lei nº 10.520, de 17/07/2002, 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 Contrato é a concessão de uso remunerado para exploração e administração do Restaurante a ser instalado nas dependências do Posto Fiscal Benedito Corbelino, situado na BR 163, Itiquira/MT, conforme especificações descritas na Cláusula Segunda deste Contrato, atendendo ao disposto no Edital de Licitação da Concorrência Pública n. 001/2012/SENF – SEFAZ/FUNGEFAZ.

Cláusula Segunda - Das Especificações e Quantidades dos Produtos:

2.1. As especificações técnicas do objeto contratado, descrito na Cláusula Primeira, encontram-se abaixo relacionadas:

2.1.1. Concessão de uso remunerado de área física de 362,83 m² destinada à exploração e a administração de Restaurante em área do Posto Fiscal Benedito Corbelino, situado na BR 163, Itiquira/MT, divisa com o Estado do Mato Grosso do Sul, com previsão estimada de 300 (trezentas) refeições diárias;

2.1.2. Áreas Concedidas:

2.1.2.1. Área Restaurante Servidor: 74,45 m²;

2.1.2.2. Área Circulação e sanitários (feminino e masculino): 11,00 m²;

2.1.2.3. Área Restaurante Público: 85,50 m²;

2.1.2.4. Área de Apoio: 15,45 m²;

2.1.2.5. Área Cozinha: 38,30 m²;

2.1.2.6. Área Despensa: 17,70 m²;

2.1.2.7. Área Serviço: 37,90 m²;

2.1.2.8. Área de Quarto empregados: 1: 14,40 m²;

2.1.2.9. Área de Quarto empregados: 2: 12,00 m²;

2.1.2.10. Área sanitário empregados: 2,90 m²;

2.1.2.11. Área sanitários públicos feminino: 18,55 m²;

2.1.2.12. Área sanitários públicos masculino: 16,00 m²;

2.1.2.13. Área Varanda externa: 96,25 m².

2.2. A prestação do serviço contratado será realizada mediante a utilização das dependências da Concedente para a preparação da alimentação, onde as refeições deverão ser devidamente preparadas e servidas aos usuários.

Cláusula Terceira - Das Obrigações da Contratada:

3.1. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nos termos da legislação vigente;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 3.2. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- 3.3. Manter o pessoal contratado em condições de saúde compatível com suas atividades, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, apresentando à Concedente quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços contratados;
- 3.4. Garantir a segurança física da mão-de-obra, fornecendo os equipamentos de segurança individuais indispensáveis;
- 3.5. Designar um funcionário para manter contato e estabelecer entendimentos com a Concedente, receber comunicações bem como transmiti-las, entre outras atividades/providências, o qual deverá ter perfil para realização dessas atribuições;
- 3.6. Realizar o recolhimento mensal correspondente ao valor de remuneração pela concessão de uso (VR) para fazer face às despesas de água, energia elétrica e outros;
- 3.7. Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários;
- 3.8. Apresentar ao Fiscal do Contrato - Gerência de Qualidade de Vida - GOV, antes do início da execução do contrato, cópia dos seguintes documentos: qualificação profissional dos seus funcionários, carteira de identidade, contrato de trabalho e exames médicos laborais admissionais (previstos na NR- 7 do Ministério do Trabalho);
- 3.8.1. Mesmo quando da inclusão de novos funcionários no quadro, a exigência acima deverá ser observada.
- 3.9. Manter por conta própria todos os funcionários devidamente uniformizados e identificados pelo uso de crachá. A apresentação deverá ser obrigatória e permanentemente limpa e asseada tanto no aspecto pessoal como no de vestuário e calçado, podendo ser substituído imediatamente, por solicitação da Concedente aquele que não preencher estas exigências ou for considerado inapropriado à boa ordem e às normas disciplinares;
- 3.9.1. Fornecer aos funcionários a quantidade de uniformes completos necessários compreendendo calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorros, toucas, boné, luvas, máscara, etc., adequados inclusive para as atividades de produção das refeições e distribuição;
- 3.10. Os profissionais para execução dos serviços contratados devem ser devidamente qualificados;
- 3.11. O serviço prestado é de caráter contínuo e ininterrupto, portanto a Concessionária deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços não sendo justificável desfalque por motivo de férias, licença, falta, demissão ou qualquer outro motivo devendo a Concessionária acatar a sugestão da Concedente quando esta por ventura constatar insuficiência no número de pessoal acarretando falha no atendimento;
- 3.12. Garantir a utilização de matéria-prima padrão adequada, em consonância com critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- 3.13. Garantir a supervisão quanto ao processo de higienização dos utensílios, pratos e talheres visando manter a sanidade microbiológica;
- 3.14. A reciclagem material dos funcionários é de extrema importância, sendo necessário para este feito, promover anualmente treinamentos de manipulação de alimentos entre outros;
- 3.15. Será de responsabilidade da Concessionária a aquisição e o uso do Gás de cozinha, assim como, a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, devendo ser feita a manutenção sempre que necessário;
- 3.16. A Concessionária deverá providenciar a instalação de exaustores para a melhora do ar no espaço do refeitório, conforme orientação dos engenheiros da Gerência de Obras e Patrimônio Imobiliário - GOPI da Concedente, além de proporcionar ambiente climatizado, mediante a instalação 04 (quatro) condicionadores de ar tipo Split com capacidade de 36.000 BTU's. Deverá ainda providenciar a instalação de mesas e cadeiras em número suficiente para acomodação dos clientes, cujo padrão de composição e design deverá seguir ao das instalações do local, devendo ainda ser submetido à aprovação Gerência de Qualidade de Vida;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 3.17. Submeter, periodicamente, os bens utilizados para execução dos serviços à manutenção para garantir o pleno funcionamento dos mesmos. Toda manutenção dos equipamentos, utensílios, bem como estrutura que se deteriorar fica a cargo da Concessionária;
- 3.18. É de responsabilidade da Concessionária também a manutenção semestral da rede hidráulica, elétrica, de esgoto, reposição de metais e pintura do espaço concedido, além da limpeza bimestral da caixa de gordura e fossa séptica;
- 3.18.1. No que diz respeito a equipamentos condicionadores de Ar, os mesmo deverão, além de ter pouco tempo de uso, serem submetidos a manutenção periódica, cabendo à Concessionária comprovar mediante apresentação de nota fiscal/fatura dos serviços de manutenção realizados por empresa autorizada;
- 3.19. Manter fixado em local visível o cardápio semanal assim como a tabela de preços;
- 3.20. Utilizar o mínimo de óleo vegetal possível a fim de prevenir doenças crônico-degenerativas;
- 3.21. A Concessionária precisa 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;
- 3.22. Os itens programados nos cardápios deverão manter-se disponíveis até o encerramento das atividades;
- 3.23. Utilizar somente utensílios em perfeito estado de conservação, em aço inoxidável para o preparo, até mesmo para retirada dos alimentos dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 3.24. A Concessionária deverá, durante toda a execução do contrato, manter-se regular com os documentos e tributos federais, estaduais e municipais, tais como: Certidão Negativa de Débitos do FGTS; Certidão Negativa de Débitos do INSS; Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual modelo ICMS/IPVA para recebimento da Administração Pública (obtida pela Secretaria de Fazenda do Estado);
- 3.25. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, 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;
- 3.26. Providenciar prontamente a correção de quaisquer deficiências apontada pela Concedente quanto à execução dos serviços;
- 3.27. Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier causar a Concedente, respondendo por si e por seus funcionários;
- 3.28. Não transferir a terceiros, nem que parcialmente, o objeto do Contrato;
- 3.28.1. O serviço de dedetização e manutenção em geral poderão ser terceirizados para empresa especializada com registro em órgão competente, ficando sob inteira responsabilidade da Concessionária os serviços prestados;
- 3.29. Manter visível o Alvará de Funcionamento e o Sanitário, emitidos pelo Órgão competente no prazo adequado;
- 3.30. Disponibilizar chaves de acesso às instalações para eventuais casos de emergência e fora do horário normal de atendimento;
- 3.31. Manter disponíveis e em perfeitas condições de funcionamento, extintores de incêndios para possíveis infortúnios que venham ocorrer;
- 3.32. Primar pela coleta, quantas vezes se fizer necessário, do lixo resultante da atividade, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios para o recolhimento, conforme normas técnicas de higiene, evitando assim proliferação de insetos, roedores e microorganismos bem como a disseminação de odores desagradáveis, sendo de responsabilidade da Concessionária a aquisição dos materiais e equipamentos específicos para esse serviço, inclusive atentando para a coleta e acondicionamento seletivo;
- 3.32.1. Proceder a coleta dos resíduos e correta destinação do lixo, em recipientes adequados, fechados, sendo de uso exclusivo do restaurante, sendo que o lixo deverá ser colocado para coleta separadamente ao entulho referido Posto Fiscal;
- 3.33. Caberá à Concessionária 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;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 3.33.1. A Concessionária deverá manter, obrigatoriamente por 72 (setenta e duas) horas e guardados em recipientes e locais apropriados, amostras das refeições servidas diariamente para, em caso de intoxicação alimentar coletiva, encaminhá-la para análise, correndo por conta da Concessionária as despesas da referida análise;
- 3.34. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- 3.35. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos; do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
- 3.36. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados, observadas as exigências das legislações previstas neste Contrato;
- 3.37. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 3.38. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 3.39. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 3.40. Da Higienização:
- 3.40.1. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos;
- 3.40.2. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 3.40.3. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 3.40.4. Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades da Concedente, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada;
- 3.40.5. Obedecer na execução e desenvolvimento da execução do contrato, as determinações da Lei n. 6.514, de 22 de novembro de 1977, regulamentada pela Portaria n. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Concedente relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 3.41. Cumprir integralmente os termos do Edital de Licitação da Concorrência Pública Nacional n. XXX/2012/SENF - SEFAZ/FUNGEFAZ;
- 3.42. A CONCESSIONÁRIA deverá responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Concedente ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras sanções contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 3.43. A Concessionária deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do Contrato, o projeto/layout com a devida relação dos Equipamentos, Móveis e Utensílios a serem instalados no Restaurante, para que a Concedente, por meio da equipe de fiscalização do Contrato, tome conhecimento, concorde ou solicite modificação;
- 3.44. A Concessionária deverá iniciar a execução dos serviços contratados no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, contados da data da anuência do projeto/layout descrito no item 3.43., por parte da Concedente, podendo ser prorrogado a critério da equipe de fiscalização do Contrato;
- 3.45. A Concessionária deverá prestar o serviço de fornecimento de alimentação, compreendendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos servidores fazendários e público externo, assegurando uma alimentação nutricionalmente adequada, balanceada, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e que atendam aos objetivos gerais e específicos, constantes deste Contrato;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

3.46. As refeições serão do tipo "Self Service" servida no Restaurante, imediatamente após o seu preparo, sendo cobrada através do sistema de pesagem, por quilograma de refeição (PR), devendo ainda contemplar serviços de marmitas e marmitex, este servido em embalagens térmicas descartáveis. Não será considerado o peso dos pratos e embalagens para fins de pesagem;

3.47. A Concessionária deverá dispor de estrutura suficiente para o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias, entre café da manhã, almoço e jantar, praticando o valor por quilograma de refeição (PR), estabelecido no item 7.1, da Cláusula Onze, deste Contrato;

3.48. As sobremesas e as bebidas (refrigerantes, água mineral e sucos naturais ou industrializados) e os lanches (salgados, tortas e sanduíches) serão cobradas de acordo com o preço praticado no mercado, que deverá ser comprovado mediante orçamento estimativo, apresentado na Gerência de Qualidade de Vida - GQV/SENF, antes do início da execução dos serviços contratados, bem como quando houver reajuste nos respectivos valores;

3.49. Horário de funcionamento: todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados, das 07:00 às 22:00 horas, podendo sofrer alterações mediante comunicação prévia;

3.50. Os serviços, devem ser prestados de acordo com as normas expressas no Contrato e ainda, em consonância com a legislação vigente do Ministério da Saúde e da ANVISA;

3.51. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas às necessidades dos clientes, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários, composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

3.51.1. Saladas (10 opções no mínimo):

3.51.1.1. Componentes (exemplificativos):

3.51.1.1.1. Alface e tomate frescos (deverão ser servidos todos os dias);

3.51.1.1.2. Dois tipos de vegetal folhoso (acelga, rúcula, agrião, etc);

3.51.1.1.3. Dois tipos de legumes crus frescos;

3.51.1.1.4. Dois tipos de legumes cozidos (batata, beterraba, chuchu, cenoura, rabanete, pimentão, nabo, etc);

3.51.1.1.5. Dois tipos de salada composta (mais de dois componentes) com ou sem maionese (tipo salpicão) ou qualquer outro molho especial (rose, francês, etc).

3.51.2. Acompanhamentos Quentes (porção de arroz e feijão):

3.51.2.1. Componentes (exemplificativos):

3.51.2.1.1. 2 (dois) tipos de arroz (grão longo tipo 1) sendo 01 branco e o outro composto (com legumes, à grega, galinhada, de carreteiro, "boliviano", etc.), e/ou integral;

3.51.2.1.2. Feijão (carioquinha, jalo, roxo, preto) simples e/ou com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.).

3.51.3. Prato principal protéico (três opções no mínimo):

3.51.3.1. Componentes (exemplificativos):

3.51.3.1.1. Uma opção de carne vermelha bovina sem osso diariamente (com molho, recheada, com legumes, etc) de primeira qualidade;

3.51.3.1.2. Uma opção podendo variar entre pescados, aves, carnes vermelhas com osso ou carne suína de primeira qualidade;

3.51.3.1.3. Outra opção que envolva carne moída, embutidos, lingüiça, empanados, etc.

3.51.4. Guarnições (4 opções no mínimo):

3.51.4.1. Componentes (exemplificativos):

3.51.4.1.1. Podem ser massas (lasanhas, nhoque, panqueca, macarrão), farofa, purês, suflês, tubérculos, tortas salgadas, etc.

3.51.5. Grelhados (2 opções):

3.51.5.1. Componentes (exemplificativos):

3.51.5.1.1. Podem variar entre filé de frango, peixes, alcatra e contra-filé. (de primeira qualidade e sem gordura).

3.51.6. Sobremesas (2 opções no mínimo):



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 3.51.6.1. Componentes (exemplificativos):
- 3.51.6.1.1. Podem variar entre pavês, tortas, pudins, doce de leite, doces regionais etc.
- 3.51.7. Fruta (mínimo 02 opções):
- 3.51.7.1. Componentes (exemplificativos):
- 3.51.7.1.1. Frutas da época, de boa qualidade próprias para o consumo (não poderão estar passadas).
- 3.51.8. As carnes deverão ser de primeira qualidade, servidas sem gorduras, nervuras, etc.
- 3.52. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido;
- 3.52. 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, lata, garrafa ou caixinha;
- 3.53. É facultativo o fornecimento gratuito de água mineral em garrações por parte da Concessionária;
- 3.54. A embalagem "marmitex" (para transportar alimentos) acarretará acréscimo no custo da refeição, no máximo de R\$ 0,70 (setenta centavos);
- 3.55. 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 de carreteiro;
- 3.56. A Concessionária colocará à disposição dos usuários condimentos em cada mesa, em recipientes apropriados (galheteiros), em perfeito estado de higiene e conservação, sal de cozinha, palitos e guardanapos;
- 3.57. Os talheres (garfos e facas) deverão ser disponibilizados em embalagens plásticas individuais, juntamente com guardanapos;
- 3.58. O cardápio, devidamente assinado pelo (a) Nutricionista da Concessionária, para o 1º (primeiro) bimestre do Contrato, deverá ser apresentado à Gerência de Qualidade de Vida, 02 (dois) dias antes do início das atividades;
- 3.59. O cardápio deverá ser diversificado durante a semana, devendo haver diversidade de cardápio entre as semanas, ou seja, o cardápio da semana seguinte deve ser diferente ao cardápio da semana vencida;
- 3.60. Os cardápios deverão ser avaliados, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização pela Gerência de Qualidade de Vida – GQV;
- 3.61. Ao final de cada bimestre, a Concessionária deverá apresentar o cardápio, devidamente assinado pela Nutricionista, para o próximo bimestre, cabendo à Gerência de Qualidade de Vida da Concedente a aprovação ou solicitação de modificação, inclusive quanto à diversidade de opções;
- 3.62. O acompanhamento dos cardápios bem como das atividades de preparo dos alimentos deverá ser constantemente acompanhado pelo (a) Nutricionista da Concessionária;
- 3.63. Os lanches serão preparados, preferencialmente, nas dependências do Restaurante por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários;
- 3.64. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários, devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriado;
- 3.65. Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g (cinquenta grama) de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente);
- 3.66. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leites e refrescos deverão estar à disposição para venda aos servidores.
- 3.67. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDÁPIO DA LANCHONETE:
- 3.67.1. Sanduíche de queijo, ricota, presunto (normal ou light), sanduíche misto, peito de frango, peito de peru e naturais (sem qualquer tipo de carne), em geral, etc;
- 3.67.2. Salgados (apenas assados);
- 3.67.3. Pão de queijo;
- 3.67.4. Bolos (dando-se preferência aos simples);
- 3.67.5. Tortas (apenas assados);



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 3.67.6. Leite integral e desnatado (copos de 200 e 300 ml);
- 3.67.7. Refrigerantes em lata, normal diet e light;
- 3.67.8. Sucos naturais (copo de 300 ml, com ou sem açúcar);
- 3.67.9. Vitaminas (copo de 300 ml);
- 3.67.10. Refrescos (copo de 300 ml).
- 3.68. A Concessionária deverá fornecer refeições de acordo com os cardápios aprovados previamente pela Concedente, em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos;
- 3.69. A Concessionária deverá propiciar uma refeição adequada, equilibrada e balanceada em relação aos princípios nutritivos: carboidratos, lipídeos e proteínas;
- 3.70. Os Gêneros Alimentícios devem obedecer, conforme mencionado, às normas da vigilância sanitária, bem como conter o selo de qualidade dos órgãos de inspeção competentes;
- 3.71. Os óleos de cozinha deverão ser apenas os de origem vegetal (soja, milho, canola, girassol) e as sobras dos mesmos utilizados em frituras não poderão ser reaproveitados;
- 3.72. Os azeites deverão ser de boa qualidade sem qualquer mistura com outros óleos;
- 3.73. 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;
- 3.74. Os laticínios em geral deverão também ser de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo e "Tetra Pack" e consumido no prazo estipulado pelos fornecedores. No caso dos queijos, preferencialmente estes deverão ser do tipo: minas, prato, mussarela e parmesão (para massas);
- 3.75. As proteínas de origem animal como carnes bovinas, suínas, de aves e de peixes assim como com os embutidos, tipo lingüiça e presuntos, deverão necessariamente ser frescos, limpos, isentos de grande quantidade de gordura, com carimbo do SIF – Selo de Inspeção Federal, nome do fornecedor e prazo de validade;
- 3.76. Os Refrigerantes (do tipo: normal, diet e light), serão do tipo gasoso de sabores variados conforme oferta de mercado, assim como os sucos industrializados fornecidos em lata ou caixinha. Para a venda deverão ser servidos obrigatoriamente na embalagem original, fornecidos com copos descartáveis para o consumo;
- 3.77. Fica expressamente proibida a venda ou fornecimento de qualquer bebida alcoólica ou cigarros sob pena de rescisão imediata do Contrato.
- 3.78. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as Cláusulas avençadas e na Lei Federal n. 8.666/93, respondendo as mesmas pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Cláusula Quarta - Da Execução do Contrato:

- 4.1. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações, mediante Contrato de Concessão de Uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com reformas/manutenção das instalações, bem como o fornecimento e montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral, devendo apenas obedecer às exigências colocadas pela Concedente, tais como a procedência dos equipamentos e utensílios os quais deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, mediante avaliação da Concedente;
- 4.2. A Concessionária 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 mesmos deverão estar em perfeito estado de conservação;
- 4.3. A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente comunicada à Gerência de Qualidade de Vida – GQV da Concedente;
- 4.4. Caberá à Concessionária, tendo em vista as condições físicas do local a ser executado o objeto, definir quais móveis, utensílios e equipamentos serão apropriados e suficientes, cuja relação poderá ser acrescida ou suprimida a qualquer tempo, sendo, no caso de equipamentos elétricos, imprescindível comunicar à Concedente para adequação da



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

estimativa do consumo;

4.5. A Concessionária deverá proceder à instalação de exaustores em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, conforme orientação dos técnicos da GOPI – Gerência de Obras e Patrimônio Imobiliário da SENF/SEFAZ;

4.6. As reformas necessárias no imóvel não poderão ultrapassar o prazo máximo estipulado para o início dos serviços contratados;

4.7. Qualquer procedimento de reforma ou revitalização após a implantação definitiva do serviço do presente Contrato deverá ocorrer sem que haja necessidade de paralisação do serviço por conta disso;

4.8. Móveis e equipamentos deverão ser implantados, a partir do início da prestação dos serviços contratados, de acordo com o espaço físico e arquitetura do mesmo. O projeto deve abranger inclusive as instalações elétricas e hidráulicas;

4.9. A Concessionária deverá zelar pela aparência e estrutura do prédio, mantendo-o sempre organizado, sem infiltrações, paredes mofadas, descascadas, entre outros;

4.10. Sempre que houver necessidade, a Concessionária deverá proceder a pintura do local, revitalização dos banheiros e demais reparos/reformas, em horário que não afete a prestação dos serviços, exceto em caso de força maior, devidamente justificado e comunicada à Gerência de Qualidade de Vida da Concedente, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de interrupção do atendimento;

4.11. A Concessionária deverá manter sempre os banheiros devidamente equipados com: papel higiênico de 1ª qualidade, papel toalha, sabonete líquido, desinfetante nos vasos e mictórios, espelhos próximos as pias, tampas nos vasos sanitários em perfeito estado de conservação e higiene, serviço hidráulico em perfeito estado de uso, etc.

4.12. Toda e qualquer reforma, bem como, serviços de dedetização, desratização, eliminação de pragas em geral, recuperação hidráulica, elétrica e outras deverão ser realizadas ao final do horário de atendimento, a fim de não afetar a prestação dos serviços, salvo em casos comprovados, cabendo justificativa ao Fiscal do Contrato;

4.13. Havendo a necessidade dos serviços acima citados, o objeto contratado não poderá ser suspenso por mais de 24 (vinte e quatro) horas;

4.14. Exemplificativamente, móveis, equipamentos e utensílios devem seguir o padrão mínimo de um restaurante comum conforme relação a seguir:

4.14.1. Equipamentos em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação:

4.14.1.1. Aparador grande;

4.14.1.2. Aparelhos para fechar marmitex;

4.14.1.3. Ar condicionado de 36.000 btus;

4.14.1.4. Armário de aço para escritório;

4.14.1.5. Armário grande de ferro galvanizado;

4.14.1.6. Armário grande p/ despensa;

4.14.1.7. Assadeiras de alumínio;

4.14.1.8. Assadeiras médias;

4.14.1.9. Balanças eletrônicas;

4.14.1.10. Balcão grande frio para sobremesas;

4.14.1.11. Balcão para o caixa;

4.14.1.12. Balcão próprio para acondicionamento de saladas;

4.14.1.13. Bancadas de acondicionamento frio e quente com o espaço para cubas necessárias à distribuição da composição do cardápio;

4.14.1.14. Câmara fria – 8 portas;

4.14.1.15. Chapa para grelhados;

4.14.1.16. Chapa para manter massas e carnes aquecidas;

4.14.1.17. Churrasqueira;

4.14.1.18. Cilindro de massa;

4.14.1.19. Coifa em aço inox com duto para retirada de ar quente do tamanho adequado (aproximadamente 1,30 x3,20 m);

4.14.1.20. Conchas grandes em aço inox;

4.14.1.21. Conchas pequenas em aço inox;

4.14.1.22. Cuba grande de inox;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO FAZENDÁRIO - SENF
GERÊNCIA DE PROCESSOS DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 4.14.1.23. Cuba grande de plástico;
- 4.14.1.24. Cuba grande de plástico c/tampa;
- 4.14.1.25. Descascador de legumes grande;
- 4.14.1.26. Encanamento p/ gás;
- 4.14.1.27. Escada grande;
- 4.14.1.28. Escorredor de prato industrial;
- 4.14.1.29. Escorredores grandes p/ macarrão em aço inox;
- 4.14.1.30. Escumadeiras grandes;
- 4.14.1.31. Espetos grandes;
- 4.14.1.32. Escumadeira pequena;
- 4.14.1.33. Extrator para suco;
- 4.14.1.34. Exaustor grande de parede;
- 4.14.1.35. Faca grande;
- 4.14.1.36. Faca pequena;
- 4.14.1.37. Fatiadores de frios;
- 4.14.1.38. Fogão industrial de alta pressão;
- 4.14.1.39. Fogão industrial c/06 bocas e chapa;
- 4.14.1.40. Formas para pudim;
- 4.14.1.41. Forno industrial para tortas;
- 4.14.1.42. Forno de microondas;
- 4.14.1.43. Freezer 1.400 litros 4 portas;
- 4.14.1.44. FREEZER 480 Litros 2 PORTAS (para acondicionar separadamente aves, bebidas, carnes vermelhas, massas e outros);
- 4.14.1.45. Frigideira grande;
- 4.14.1.46. Fritadeira industrial elétrica;
- 4.14.1.47. Galheteiros;
- 4.14.1.48. Geladeira vertical p/ refrigerantes com porta de vidro;
- 4.14.1.49. Geladeira industrial para acondicionar frios;
- 4.14.1.50. Jogos de mesas padronizados com capacidade para 04 lugares ou mais;
- 4.14.1.51. Jogos de talheres;
- 4.14.1.52. Latão para lixo;
- 4.14.1.53. Liquidificador industrial;
- 4.14.1.54. Mesa de ferro revestida de inox;
- 4.14.1.55. Mesa de inox grande compatível com o estrado;
- 4.14.1.56. Mesa grande de mármore;
- 4.14.1.57. Multiprocessador de alimentos/legumes;
- 4.14.1.58. Panelas a vapor grandes;
- 4.14.1.59. Panelas de pressão de 20 litros;
- 4.14.1.60. Panelas grandes de alumínio;
- 4.14.1.61. Panelas médias de alumínio;
- 4.14.1.62. Panelas pequenas de alumínio;
- 4.14.1.63. Pegador de saladas;
- 4.14.1.64. Picador industrial de legumes;
- 4.14.1.65. Porta guardanapos para as mesas;
- 4.14.1.66. Pratos;
- 4.14.1.67. Purificador de água;
- 4.14.1.68. Recheau grande;
- 4.14.1.69. Sistema de gás embutido com cilindro de reabastecimento;
- 4.14.1.70. Sistema informatizado para recebimento e controle de mercadorias;
- 4.14.1.71. Sistema informatizado para geração do peso e valor da alimentação (almoço);
- 4.14.1.72. Suporte p/ papel toalha p/ banheiro;
- 4.14.1.73. Tábuas de cortar de polietileno;
- 4.14.1.74. Travessas de vidro p/sobremesa;
- 4.14.1.75. Recipientes em geral para acondicionar qualquer tipo de alimento;
- 4.15. Os utensílios enumerados acima deverão ser de inox, quando muito polietileno, compreendendo também aquário para molhos; aventais; bandejas; colheres grandes e



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

pequenas; conchas; copos descartáveis; espátulas; facas; formas, travessas, assadeiras; galheteiros; guardanapos de papel; lixeiras grandes; luvas; material para limpeza e higienização; painéis de tamanhos diversos; painéis de pressão; panos de chão; panos de prato; peneiras; porta guardanapos; pratos grandes; pratos de sobremesa; rodos e vassouras; sacos de lixo; tábuas de carne de polietileno; tábuas para frios; talheres, conchas e pegadores de inox; toucas e demais acessórios; xícaras grandes, etc;

4.16. O rol dos utensílios, equipamentos e móveis destacados acima é meramente explicativo tomando por base o mínimo necessário para o bom funcionamento de um Restaurante;

4.17. A Concessionária deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalhos ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

4.18. Será feita avaliação periódica, pelo Fiscal do Contrato, para comprovação do bom estado de conservação, higiene e apresentação dos equipamentos e utensílios.

4.19. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando as devidas categorias, divididos em: secos e não-perecíveis; frutas, verduras e legumes; congelados; laticínios; carnes, peixes e aves crus; alimentos cozidos, etc., em temperaturas apropriadas;

4.20. Os produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente, rigorosamente isolados em dependência própria;

4.21. Alimentos fora do prazo, violados, expostos, infestados, acondicionados em embalagens enferrujadas ou deterioradas deverão ser descartados e nunca estocados;

4.22. Sempre que necessário deverão ser substituídas as borrachas dos freezers e geladeiras para manter os equipamentos em perfeito estado de conservação.

4.23. Utilização de alimentos tratados com técnicas de higiene como pasteurização, devidamente fiscalizados pelas autoridades competentes;

4.24. Utilizar ingredientes dentro dos padrões de referência mencionados neste Contrato;

4.25. Cozinhar os alimentos durante o tempo correto para o seu completo cozimento;

4.26. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

4.27. Não manter os alimentos prontos expostos por muito tempo à temperatura ambiente;

4.28. Armazenar os alimentos cozidos em condições específicas de calor ou de frio conforme a procedência;

4.29. Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos;

4.30. Sempre utilizar garfos e pegadores, de material próprio, para manusear os alimentos a serem servidos;

4.31. Observar a manutenção da limpeza de toda estrutura física e equipamentos antes, durante e depois do preparo e distribuição da alimentação;

4.32. Os recipientes de lixo, de uso exclusivo do Restaurante, devem estar sempre tampados e os resíduos não poderão permanecer ou ser incinerados nas dependências do Posto Fiscal Benedito Corbelino, devendo ser levado para um local onde a coleta seja frequente e adequada;

4.33. Evitar demasiada manipulação dos alimentos;

4.34. Obrigatório o uso de luvas descartáveis quando do corte da carne ou guarnições prontas;

4.35. Carnes, saladas, guarnições, doces e salgados deverão ser dispostos e preparados em ambientes separados específicos a cada um deles;

4.36. Lavar frutas verduras e legumes em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito para alimentos de acordo com instruções do fabricante.

4.37. É obrigatório uso de aventais, toucas, máscaras, botas e luvas descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento e manipulação das refeições durante a distribuição nas cubas térmicas;

4.38. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

regular de gêneros;

4.39. Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte favorecendo a distribuição e consumo o mais rápido possível evitando também tumulto entre funcionários e clientes;

4.40. Definir acesso rápido, preciso e amplo para que os funcionários possam proceder a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;

4.41. A organização do espaço será 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 com o intuito de evitar tumultos, e que os usuários e funcionários se debrucem sobre a cuba para servir ou repor os alimentos;

4.42. As cubas/estufas do buffet de distribuição deverão estar em perfeito estado de conservação e de acordo com a estética reformulada para o local;

4.43. Deverá também haver organização do espaço para servir os grelhados para que não haja exposição direta dos usuários do restaurante a caloria e gordura suspensa excessiva;

4.44. A Concessionária deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

4.45. Não será permitido em nenhuma hipótese o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para elaboração dos alimentos a serem servidos posteriormente;

4.46. Retirar os alimentos do balcão térmico ou das cubas de distribuição tão logo termine o horário de distribuição;

4.47. A Concessionária deve observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

4.48. As medidas mencionadas acima e dos outros itens do presente Contrato não excluem a adoção de outras medidas determinadas por lei.

Cláusula Quinta – Da Garantia Contratual:

5.1. Para este Contrato fica dispensada a exigência de caução, garantia bancária ou equiparada, nos termos do “caput” do artigo 56 da Lei Federal n. 8.666/93.

Cláusula Sexta – Das Obrigações do Contratante:

6.1. Promover, por intermédio do Núcleo Sistêmico, representado pela Secretaria de Estado de Fazenda e SENF – Secretaria Executiva do Núcleo Fazendário, nos termos da Lei Complementar n. 264, de 28 de dezembro de 2006, que dispõe sobre a organização e o funcionamento da administração sistêmica, no âmbito do Poder Executivo Estadual, as hipóteses constantes nos itens abaixo dispostos:

6.2. Assegurar o livre acesso dos empregados, devidamente identificados, da Concessionária aos locais onde se fizerem necessários os serviços, ou seja, proporcionar toda facilidade para que a Concessionária possa desempenhar suas atividades dentro das normas impostas;

6.3. Colocar à disposição da Concessionária as áreas do Restaurante e instalações físicas devidamente reformadas para distribuição das refeições aos usuários;

6.4. Fiscalizar a execução do contrato, por intermédio da Gerência de Qualidade de Vida – GQV da Secretaria de Estado de Fazenda a qual elaborará relatório mensal de ocorrências aos quais serão remetidos quaisquer fatos relevantes, verificando a qualidade dos produtos oferecidos, analisando e aprovando os cardápios submetidos pela Concessionária;

6.5. Solicitar a apresentação das cópias dos documentos que demonstrem a qualificação profissional dos funcionários;

6.6. Em caso de alteração nos horários de funcionamento do órgão que acarrete mudanças no atendimento aos usuários do Restaurante, a comunicação será feita mediante simples ofício, encaminhado com antecedência;

6.7. Fiscalizar a limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços e nas áreas afins que serão realizadas pela Concessionária e pela empresa responsável pela limpeza do Posto Fiscal Benedito Corbelino, bem como as condições de higiene e conservação dos alimentos e dos veículos utilizados no seu



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

transporte;

6.8. A fiscalização dos serviços pela Concedente não exclui, nem diminui a completa responsabilidade da Concessionária por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e as cláusulas contratuais.

Cláusula Sétima - Do Pagamento:

7.1. O preço por quilograma de refeição será de R\$ XXX(XXXX);

7.2. Para arcar com as despesas decorrentes dos gastos mensais com energia elétrica e água/esgoto do prédio, telefone, e outros, a Concessionária pagará para a Concedente, mensalmente, o valor de R\$ XXX (XXX), reajustável anualmente pelo INPC, sendo que o valor está livre de incidência de quaisquer eventuais taxas, custos, tributos ou despesas de qualquer tipo;

7.3. O pagamento do Valor da Remuneração acima referido pela Concessão de Uso (VR) será efetuado mediante a emissão de guia de recolhimento por Documentação de Arrecadação – DAR, com código de pagamento 9415, com vencimento até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao da execução dos serviços;

7.4. O pagamento somente será confirmado mediante a apresentação do comprovante de pagamento acompanhado pelos comprovantes de regularidade com os encargos sociais previstos, em especial dos empregados;

7.5. A Concessionária, sob pena de rescisão contratual, deverá apresentar mensalmente ao Fiscal do Contrato, o comprovante de pagamento acompanhado da prova de regularidade junto a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou da sede da Concessionária, por meio das Certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão, composta de:

7.5.1. Certidão de quitação de Tributos Federais, neles abrangidos as Contribuições Sociais, administrados pela Secretaria da Receita Federal;

7.5.2. CND – Certidão Negativa de Débito do ISSQN, expedida pela Prefeitura Municipal;

7.5.3. CND – Certidão Negativa de Débito Fiscal, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado;

de Fazenda, do respectivo domicílio tributário;

7.5.4. CND – Certidão Negativa de Débito do INSS, relativo à empresa Concessionária;

7.5.5. CRF – Certidão de Regularidade do FGTS;

7.5.6. Prova de Recolhimento do FGTS, mediante apresentação do GFIP, relativo a todos os empregados da Concessionária, correspondente ao mês da última competência vencida.

7.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho, provando a inexistência de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5452, de 1º de maio de 1943;

7.7. Apresentação da folha de pagamento, relativa aos funcionários executores das atividades estabelecidas no Contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

7.8. Comprovação de recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

7.9. Comprovação do recolhimento, relativo ao mês anterior, da previdência social – INSS, referente aos funcionários das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

7.10. Os documentos acima poderão ser modificados caso haja alteração na legislação vigente, podendo, a critério da Administração, ser solicitado algum documento complementar julgado necessário à complementação do Contrato.

7.11. DO REAJUSTE DOS PREÇOS

7.11.1. Os preços por quilograma de refeição (PR) admitem reajuste visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 12 (doze) meses e demonstração analítica da variação dos custos dos componentes do Contrato, devidamente justificada;

7.11.2. O valor de remuneração (VR) pela Concessão de Uso será reajustado, anualmente, de



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), divulgado pelo Banco Central do Brasil, contados a partir da data da Proposta da Concessionária;

Cláusula Oitava - Da Dotação Orçamentária:

- 8.1. O presente Contrato não produzirá quaisquer despesas para o Orçamento do Estado, sendo que, para efeitos de valor global do Contrato será considerado o VALOR DE REMUNERAÇÃO PELA CONCESSÃO DE USO (VR) ANUAL, sendo obtido através da multiplicação do VR mensal pelo número de meses de vigência do Contrato, ou seja, 12 (doze) meses;
- 8.2. Os recursos recebidos da Concessionária do Valor de Remuneração pela Concessão de Uso (VR) serão contabilizados mensalmente, sendo que a Concessionária se compromete a apresentar o comprovante de recolhimento para controle mensal da Gerência de Contratos - GCON da Concedente, sob pena de rescisão contratual.

Cláusula Nona - Da Vigência:

- 9.1. O presente Contrato vigorará por um período de 12 (doze) meses, com início em __/__/__ e término em __/__/__, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações;
- 9.2. Fazendo-se necessária a prorrogação de vigência, esta será formalizada mediante celebração de Termo Aditivo;
- 9.3. A Concedente poderá solicitar a desocupação do imóvel a qualquer momento, desde que a Concessionária seja notificada no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência.

Cláusula Décima - Da Rescisão:

- 10.1. A rescisão do contrato poderá ser unilateral pela Administração, amigável por acordo entre as partes, ou judicial, nos termos da legislação;
- 10.2. À Concedente cabe rescindir unilateralmente o presente termo contratual, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, se a empresa Concessionária inexecutar total ou parcialmente o que foi contratado, com o advento das conseqüências contratuais e as previstas em lei;
- 10.3. Constituem motivos para a rescisão unilateral do Contrato pela Concedente:
- 10.3.1. O não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais com relação às especificações, projetos, normas técnicas ou prazos estipulados;
- 10.3.2. O atraso injustificado em iniciar o serviço;
- 10.3.3. A paralisação do serviço por mais de 05 (cinco) dias, injustificadamente e sem prévia comunicação a Concedente;
- 10.3.4. A cessão ou transferência do serviço contratado, total ou parcialmente, não admitida no Termo e sem prévia autorização da Concedente;
- 10.3.5. A reincidência nas penalidades de multa de advertência previstas nas Cláusulas do presente Termo;
- 10.3.6. A decretação de falência ou recuperação judicial decretada;
- 10.3.7. O desatendimento das determinações regulares da fiscalização pela Concedente;
- 10.3.8. Não cumprir quaisquer das obrigações contratuais;
- 10.3.9. Outros casos previstos na Lei Federal n. 8.666/93 e suas posteriores alterações.
- 10.4. Ocorrendo a rescisão contratual, a Concessionária receberá somente os pagamentos devidos pela execução dos serviços prestados até a data da referida rescisão, descontadas as multas eventualmente aplicadas;
- 10.5. Em qualquer das hipóteses suscitadas, a Concedente não reembolsará ou pagará à empresa Concessionária qualquer indenização ou outros direitos a seus empregados por força da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

Cláusula Décima Primeira - Das Sanções:

- 11.1. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 11.1.1. O descumprimento das obrigações e demais condições do Contrato sujeitará a Concessionária, pelo atraso, inexecução total ou parcial do Contrato, garantido o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, às seguintes sanções:



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

- 11.1.1.1. Advertência;
- 11.1.1.2. Multa;
- 11.1.1.3. Rescisão Unilateral;
- 11.1.1.4. Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, por prazo não superior a dois anos;
- 11.1.1.5. Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção mencionada no item anterior.
- 11.1.1.6. Quando o objeto estiver em desacordo com as especificações, os cronogramas e as normas técnicas, a Concessionária estará sujeita às penalidades estabelecidas neste contrato, sem prejuízo das multas cabíveis;
- 11.2. DA DISPENSA DAS SANÇÕES E DO RECURSO
- 11.2.1 Constituem motivos para dispensa das sanções contratuais, os seguintes casos:
- 11.2.2. Ordem escrita da Concedente, para paralisar ou restringir a execução do objeto contratado;
- 11.2.3. Ocorrência de circunstância prevista em lei, de caso fortuito ou de força maior, nos termos da lei civil, impeditiva da execução do Contrato em tempo hábil.
- 11.2.4. Entende-se por motivos de caso fortuito/força maior, para efeito de penalidades e sanções: ato de inimigo público, guerra, bloqueio, insurreições, levantes, epidemias, avalanches, tempestades, raios, enchentes, perturbações civis, explosões, greves, ou quaisquer outros acontecimentos semelhantes aos acima enumerados, ou de força equivalente, que fujam ao controle razoável de qualquer das partes interessadas, que mesmo diligentemente, não consiga impedir sua ocorrência;
- 11.2.5. A Concessionária deverá comunicar à Concedente a ocorrência da inexecução do ajuste por motivo de força maior/caso fortuito, dentro de prazo de 03 (três) dias de sua verificação, e apresentar os respectivos documentos comprovando o fato, em até 05 (cinco) dias contados do evento, sob pena de não serem considerados os motivos alegados;
- 11.2.6. A Concedente no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento dos documentos visando comprovar o motivo de força maior, deverá aceitar ou recusar os motivos alegados, oferecendo por escrito as razões de sua eventual aceitação ou recusa;
- 11.2.7. No prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, do ato que aplicar penalidade caberá recurso, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.
- 11.3. DAS MULTAS
- 11.3.1. A multa descrita no item 11.1.1.2. poderá ser aplicada pela Concedente à Concessionária, sob as seguintes formas:
- 11.3.1.1. Multa de Mora, pelo atraso injustificado na execução do objeto, nos termos do artigo 86 da Lei Federal n. 8.666/093, sendo:
- 11.3.1.1.1. Multa de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) do valor global do Contrato, por dia de atraso, caso não dê início aos serviços no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data de recebimento da ordem de fornecimento;
- 11.3.1.1.2. Multa de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) do valor global do Contrato, por dia de excesso que venha a ocorrer no prazo previsto para a conclusão do objeto contratado.
- 11.3.1.2. Multa Administrativa, de natureza penal, compensatória das perdas e danos sofridos pela Administração, pelo inadimplemento na execução total ou parcial do Contrato, nos termos do artigo 87, inciso II, da Lei Federal n. 8.666/93, sendo:
- 11.3.1.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida, no caso de inexecução parcial do Contrato;
- 11.3.1.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global, no caso de inexecução total do Contrato;
- 11.3.2. A aplicação de multa não impede que a Concedente rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666/93;



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

11.3.3. O valor das multas aplicadas, primeiramente, será descontado dos créditos que a Concessionária possuir junto à Secretaria de Estado de Fazenda;

11.3.4. Inexistindo créditos a descontar, no prazo de 05 (dias) dias, contados da intimação por parte da Secretaria de Estado de Fazenda, deverá ser efetuado o depósito do valor das multas aplicadas no Banco do Brasil, Agência 3834-2, Conta Corrente 316.0110-3, em favor do Fundo de Gestão Fazendária;

11.3.5. Caso a Concessionária não proceda ao recolhimento da multa no prazo determinado, o respectivo valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria-Geral do Estado de Mato.

Cláusula Décima Segunda – Do Direito de Petição:

12.1. Quanto aos recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverá ser observado o disposto no artigo 109 da lei Federal n. 8.666/93.

Cláusula Décima Terceira - Da Fiscalização e Acompanhamento:

13.1. A Gerência de Qualidade de Vida – GQV/SENF é a responsável em acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado devendo anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao Contrato;

13.2. O servidor encarregado de acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, nos termos do artigo 67 da Lei Federal n. 8.666/93, entre outras atribuições, anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

13.3. Quando as decisões e as providências ultrapassarem a sua alçada de competência, deverá o referido servidor solicitar aos seus superiores hierárquicos, em tempo hábil, a adoção das medidas convenientes;

13.4. Além das demais atribuições, deverá o Fiscal do Contrato:

13.4.1. Observar a devida distribuição e o uso correto dos equipamentos individuais e coletivos de segurança;

13.4.2. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa, seja ela por inadimplemento de alguma cláusula ou condição contratual, ou solicitação de fornecimento/prestação de serviço que foi executado com imperfeição ou de forma inadequada, fora do prazo, ou mesmo não realizado;

13.4.2. Formalizar o devido dossiê das providências adotadas para fins de materialização dos fatos que poderão levar a aplicação da sanção cabível e a repetição desses fatos poderá levar à rescisão contratual. Esse dossiê terá efeitos também para expedir atestado de capacidade técnica;

13.4.3. Recusar serviço irregular, não aceitando fornecimento diverso daquele que se encontra especificado em Edital e no presente Contrato, assim como, observar para a correta execução do serviço, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração no certame licitatório;

13.4.4. Comunicar por escrito à área de administração de contratos ou ao titular da entidade, o desatendimento por parte da Concessionária quanto às solicitações efetuadas pela fiscalização, e não atendidas pela Concessionária, juntando documentos comprobatórios do fato, para que sejam adotadas as providências quanto à aplicação das sanções correspondentes, na devida extensão da falta cometida.

Cláusula Décima Quarta – Das Disposições Gerais:

14.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

14.2. Os prazos referidos neste Contrato somente se iniciam e vencem em dia de expediente normal na Secretaria de Estado de Fazenda.

14.3. Promovendo a Administração Pública medidas que alterem as condições aqui estabelecidas, os direitos e obrigações oriundas deste Contrato serão alteradas em atendimento às disposições legais aplicáveis mediante termo de re-ratificação, exceto quando for necessária a celebração de termo aditivo, consoante o disposto no artigo 65, § 6º,



SENF/MT
Fls. nº. _____
CPL _____

da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações;

14.4. As alterações do valor do Contrato decorrentes de modificação de quantitativos, bem como as prorrogações de prazos serão formalizadas por lavratura de Termos Aditivos, os quais deverão ser autorizadas pelo Secretário de Estado de Fazenda;

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

14.6. A declaração de nulidade deste Contrato opera retroativamente, impedindo efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os que porventura já tenha produzido. A nulidade não exonera a Concedente do dever de indenizar a Concessionária pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada, e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

14.7. É vedada a Concessionária transferir total ou parcialmente qualquer parte do objeto deste Contrato.

14.8. Aplicam-se ao presente Contrato as normas previstas na Lei Federal n. 8.666/93 e suas posteriores alterações, e supletivamente, nos casos omissos, as demais normas e princípios do direito civil, penal, público e os princípios da Teoria Geral dos Contratos;

14.8. O objeto deste Contrato deverá ainda atender as seguintes Legislações pertinentes:

14.8.1. Portaria n. 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

14.8.2. Portaria n. 1428, de 26/11/93 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos;

14.8.3. Resolução RDC n. 275, de 21/10/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos;

14.8.4. Resolução RDC n. 216, de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

14.8.5. Resolução n. 229, de 12/12/1999 - dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências;

14.9. Além da legislação vigente, o presente Termo Contratual abrange todas as regras dispostas no Termo de Referência e no Edital do Processo Licitatório concernentes a este Contrato.

Cláusula Décima Quinta - Do Foro:

15.1. Fica eleito o foro da cidade de Cuiabá-MT, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste Contrato, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

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

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá - MT, ____ de _____ de 2012

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA1

TESTEMUNHA2