



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO

Av. Historiador Rubens de Mendonça, 4750 - Bairro Centro Político e Administrativo - CEP 78049-941 - Cuiabá - MT - <http://www.tre-mt.jus.br/>

EDITAL Nº 30/2021

EDITAL DE LICITAÇÃO

Pregão nº 30/2021			
Forma: Eletrônica	Data de abertura: 18/11/2021 às 10h (horário de Brasília), no http://www.comprasgovernamentais.gov.br UASG: 070022		
SEI nº 10331.2020-8	SRP: Não	Exclusiva ME/EPP Sim	Reserva de quota ME/EPP: Não
Objeto: concessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante no prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso – TRE/MT		Decreto nº 7.174: Não	Margem de preferência: Não
Valor total estimado: R\$ 12.799,92 (doze mil setecentos e noventa e nove reais e noventa e dois centavos) 12 x o valor mensal estimado de reembolso ao TRE-MT		Vistoria Facultativa	Amostra/Demonstração Não
Tipo de Licitação: Menor preço		Modo de disputa: Aberto e fechado	
Pregoeiro: Maksen Augusto do Nascimento, designado por meio da Portaria nº 552/2020 e 348/2021.			
Documentação de habilitação (vide tópico X deste Edital)			
Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do TRE-MT pelo endereço http://www.comprasgovernamentais.gov.br , selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "070022". O Edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasnet e também no endereço www.tre-mt.jus.br/transparencia/licitacoes .			

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO Nº 30/2021

SEI Nº 10331.2020-8

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a UNIÃO, por meio do **Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso**, com sede no Av. Rubens de Mendonça n.º 4.750, Centro Político Administrativo – Setor “E”, CEP: 78.049-941, em Cuiabá/MT, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Res. TRE/MT 23.234/2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro

de 2006, do Decreto nº 8.538/2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

O Tribunal Regional Eleitoral opta por realizar esta licitação tendo como fundamento o Lei nº 8.666/1993 e a Lei nº 10.520/2002, em vigor até o mês de abril de 2023, conforme art. 191 da Lei nº 14.133/2021

A proposta de preços deverá ser enviada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Edital objetiva a concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor “E”, em Cuiabá-MT,, conforme Termo de Referência anexo a este Edital.

1.2. As especificações do objeto, condições específicas de prestação dos serviços, do horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, da especificação técnica dos serviços, prazos, obrigações, e demais procedimentos a serem seguidos estão descritos detalhadamente no Termo de Referência e Anexos, que fazem parte integrante deste Edital, independente de transcrição.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço para 1 (um) quilo da refeição realizada com base nos itens indicados na composição do Anexo I, item 1, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Comprasnet e as especificações técnicas constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

1.5. As especificações do objeto, condições de fornecimento, prazos, obrigações, e demais procedimentos a serem seguidos estão descritos detalhadamente no Termo de Referência e Anexos, que fazem parte integrante deste Edital, independente de transcrição.

1.6. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Portal de Compras e as especificações técnicas constantes deste Edital, prevalecerão estas.

1.7. Mesmo em caso de expressa contradição entre as especificações acima citadas, não se alegará indução ao erro, devendo o licitante se atentar unicamente às descrições do objeto contidas neste Edital.

2. DOS RECURSOS

2.1. A empresa a ser contratada perceberá o pagamento pela alimentação fornecida direto dos usuários do restaurante.

2.2. O custo total de reembolso da CONTRATADA para o TRE-MT é de R\$ 12.799,92 (doze mil setecentos e noventa e nove reais e noventa e dois centavos), conforme Termo de Referência - tópico 18 - Anexo I, deste Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. A participação neste Pregão é exclusiva a **microempresas e empresas de pequeno porte** enquadradas no art. 34, da Lei nº 11.488/2007, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Caso não haja um mínimo de 3 (três) propostas válidas para o objeto licitado, a presente licitação será anulada com fundamento no art. 49, II, da Lei Complementar nº 123/2006, c/c art. 9º, I, do Decreto 8.538/2015, para realização de certame aberto à ampla participação.

4.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.3. Esse registro também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

4.4. Não poderão participar deste PREGÃO:

4.4.1. Consórcio de empresas;

4.4.2. empresas de que sejam proprietários, controladores ou diretores Deputados ou Senadores (art. 54, II, da Constituição Federal);

4.4.3. consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição e cooperativas;

4.4.4. empresário ou sociedade empresária que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, fusão, cisão ou incorporação;

4.4.5. empresa que tenha sido declarada inidônea perante a Administração Pública, ou impedida para licitar ou contratar com a Administração, ou punida com suspensão do direito de licitar ou contratar com Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

4.4.6. empresa que possua, entre seus sócios, servidor do TRE-MT;

4.4.7. empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste PREGÃO;

4.4.8. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

4.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “**sim**” ou “**não**” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.5.2. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

4.5.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.6. De acordo com o art. 1º, da Resolução CNJ nº 09/2005, que dá nova redação ao art. 3º, da Resolução CNJ nº 07/2005, a CONCESSIONÁRIA não poderá “contratar empregados que sejam cônjuge, companheiro ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento (que atuem na área responsável pela demanda ou contratação), de membro ou juízes vinculados ao respectivo Tribunal contratante”.

4.7. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.7.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.8. A omissão de informações por parte da empresa, ou a declaração falsa, ensejará as sanções e penalidades legais aplicáveis.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado

e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte **deverão** encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário de 1 (um) kg da refeição.

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor adjudicado, além do que a Concessionária assume a obrigação de reembolsar ao TRE-MT as despesas específicas estampadas no tópico 18 do Termo de Referência.

6.3. No preço proposto estarão inclusas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução dos serviços. Todas as despesas e custos relacionados, por exemplo: energia elétrica, taxa de ocupação, remuneração, encargos sociais e impostos incidentes sobre os serviços, além das despesas com os empregados envolvidos na prestação do serviço, materiais de limpeza.

6.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 01 (um) ano, a contar da data de sua apresentação.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referências:

- a)** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- b)** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- c)** Presença de qualquer elemento que possa identificar a licitante.
- d)** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor de 1 (um) quilo da refeição.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1. Não havendo pelo menos **três** ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um

lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo

7.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O Critério de julgamento adotado será o menor unitário, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

a) no país;

b) por empresas brasileiras;

c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.21. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, *para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.*

a) A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

b) O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017, que:

8.2.1. Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.2.2. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.2.3. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.2.4. Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.2.4.1.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.2.4.1.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP Nº 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

8.5.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 3 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

8.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.9. O não atendimento da diligência no prazo fixado, ou a recusa em fazê-lo, caracteriza hipótese de desclassificação da proposta.

8.10. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

8.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.13. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.14. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

9.1. Licitação exclusiva a **microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados** enquadradas no art. 34, da Lei nº 11.488/2007.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento

das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

10.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

10.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu **sócio majoritário**, por força do art. 12, da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3/2018.

10.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3/2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024/2019.

10.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será

convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

10.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.8. Habilitação jurídica:

10.8.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, **acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;**

10.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

10.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

10.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.10. Qualificação-Técnica:

10.10.1. Pelo menos 1 (um) Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde fique comprovado que a licitante tem aptidão para prestação de serviços compatíveis com objeto desta licitação, em características, quantidades e prazo compatíveis com o objeto da presente licitação.

10.10.1.1. Com relação ao quantitativo, será considerado serviço compatível o que não seja inferior a 50% do quantitativo previsto na tabela 1, do item 3 do Termo de Referência.

10.10.1.2. Não serão considerados atestado(s) ou declaração(ões) emitidos por empresa privada que seja participante do mesmo grupo empresarial da licitante. Serão consideradas do mesmo grupo, empresas controladas pela licitante ou que tenham pelo menos uma pessoa física ou jurídica que seja sócia da empresa emitente e da empresa licitante.

10.11. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.11.1. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.12. Declarações:

10.12.1. Declaração de que em cumprimento ao art. 3º, da Resolução CNJ nº 07/2005, que não possui em seu quadro de funcionários ou que não contratará empregados que sejam cônjuges, **companheiros** ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados a este Tribunal, conforme **Anexo III** do Edital.

10.12.2. Demais declarações a serem enviadas via sistema, conforme item 4.4 deste Edital.

10.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

10.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.19. No caso de licitante que pretenda executar o objeto por meio de outro estabelecimento do grupo (matriz/filial), deverá apresentar o respectivo CNPJ para consulta de sua regularidade fiscal.

10.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.21. O Pregoeiro deverá imprimir e anexar aos autos todos os documentos que comprovam a habilitação do fornecedor, assim como a proposta recomposta ao lance vencedor.

10.22. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

11.1.1. *ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.*

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONCESSIONÁRIA, se for o caso.

11.2.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a CONCESSIONÁRIA.

11.3. O preço do kilograma deverá ser expresso em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. A empresa deverá declarar que está consciente e assume todas as despesas descritas no tópico 18 do Termo de Referência.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.2.2.A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.2.3.Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em **que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.**

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Homologado o resultado desta licitação pela Presidência deste TRE-MT, a contratação será formalizada mediante celebração de contrato administrativo, conforme minuta anexa.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o

caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. A assinatura do contrato, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. a CONCESSIONÁRIA se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.2. a CONCESSIONÁRIA reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6.1. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DAS PENALIDADES A LICITANTES

16.1. Independentemente de outras sanções legais e das cabíveis cominações penais, pelo descumprimento das obrigações pactuadas, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades:

16.1.1. Advertência por escrito, nas hipóteses de execução irregular da contratação que não resulte em prejuízo para o serviço deste Tribunal;

16.1.2. Multa de mora: aplicação da penalidade de multa de mora, correspondente a 0,5% (meio por cento) por dia, incidente sobre o valor da taxa de ocupação, nas hipóteses de atraso injustificado no cumprimento de uma ou mais cláusulas do Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, considerado também aquele em que as justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA não forem aceitas pela Administração.

16.1.2.1. A multa prevista será aplicada até o limite máximo de 5% (cinco por cento), incidente sobre o valor da taxa de ocupação.

16.1.2.2. Atingido o percentual máximo previsto poderá ser configurada a inexecução parcial do contrato.

16.1.3. Multa administrativa por inexecução parcial: aplicação de multa administrativa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da taxa de ocupação, nas hipóteses de descumprimento de uma ou mais cláusulas do Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, ensejando a inexecução parcial do instrumento.

16.1.3.1. Caracterizar-se-á, também, Inexecução Parcial do contrato quando o percentual mensal da glosa aplicado for superior a 10% (dez por cento) do valor da taxa de ocupação.

16.1.4. Multa administrativa por inexecução total: a aplicação da penalidade de multa administrativa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da taxa de ocupação, nas hipóteses de inexecução total: a não assinatura do contrato, bem como o não cumprimento de nenhuma das obrigações estabelecidas no Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços.

16.1.5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE-MT, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento.

16.1.5.1. A penalidade de suspensão prevista no item acima, somente será aplicada no prazo máximo previsto, caso preencha objetivamente todos os requisitos abaixo:

- I - a existência de prejuízo às atividades finalísticas deste Regional;
- II - a prática de 3 (três) ou mais infrações administrativas junto aos outros órgãos administrativos;
- III - que o valor da contratação seja superior a R\$ 17.600 (dezesete mil e seiscentos reais), vide Decreto nº 9.412/2018.

16.1.5.2. Caso não sejam preenchidos todos os requisitos previstos nos incisos I a III acima, caberá à autoridade competente estabelecer o tempo necessário da suspensão, devendo ser inferior ao limite máximo estabelecido no caput deste artigo, observando, para tanto, o disposto no item 16.7 deste tópico.

16.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a União, com descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nas hipóteses de ocorrências abaixo discriminadas e respectivos prazo de aplicação da penalidade:

- a)** deixar de entregar documentação exigida para o certame: 2 (dois) meses;
- b)** não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: 4 (quatro) meses;
- c)** apresentar documentação falsa exigida para o certame: 24 (vinte e quatro) meses;
- d)** ensejar o retardamento da execução do certame, considerada esta qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços: 4 (quatro) meses;
- e)** não manter a proposta, considerada esta a ausência de seu envio, bem como a recusa

do envio de seu detalhamento, quando exigível: 12 (doze) meses;

f) considera-se também a não manutenção da proposta o pedido pelo licitante da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento: 12 (doze) meses;

g) falhar na execução do contrato, considerada esta o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado: 12 (doze) meses;

h) fraudar na execução do contrato, considerada esta a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública: 30 (trinta) meses;

i) comportar-se de maneira inidônea, considerada esta a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações: 30 (trinta) meses;

j) cometer fraude fiscal: 40 (quarenta) meses.

16.1.7. Declaração de inidoneidade: Caberá 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.

16.2. A aplicação da sanção de suspensão e declaração de inidoneidade implica a inativação do cadastro, impossibilitando o fornecedor ou interessado de relacionar-se comercialmente com a Administração Federal, no âmbito do SISG e dos demais órgãos/entidades que, eventualmente, aderirem ao SICAF, na forma prevista no art. 34 da IN SEGES nº. 03/2018.

16.3. As sanções serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo.

16.4. A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, facultada a defesa prévia da empresa a ser CONCESSIONÁRIA no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência do ocorrido.

16.5. O valor de multa poderá ser descontado da garantia, se houver, e de créditos da CONCESSIONÁRIA:

a) Se o valor do crédito for insuficiente, fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial da CONCESSIONÁRIA, sob pena de inscrição em dívida ativa;

b) Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, o valor não recolhido será considerado vencido e se tornará objeto de inscrição na Dívida Ativa, para posterior execução judicial.

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999;

16.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.8. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão, dentro do mesmo prazo.

16.9. As sanções serão publicadas no Diário Oficial da União (DOU), exceto a multa e advertência que serão publicadas no Diário da Justiça Eletrônico do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso (DJE/TRE-MT).

17. DO PAGAMENTO (REEMBOLSO - TÓPICO 18 DO TERMO DE REFERÊNCIA

17.1. O reembolso da cota parte das faturas de água/esgoto e de energia elétrica será efetuado em moeda corrente nacional e cobrado na Guia de Recolhimento da União – GRU junto com a taxa mensal de ocupação do espaço cedido, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, para esse fim, especialmente emitida e encaminhada à Concessionária.

17.2. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

17.3. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

17.4. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.

17.5. Mensalmente, os seguintes documentos deverão ser apresentados pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT:

- a)** Certidão Negativa de Débitos da Previdência Social - CND;
- b)** Certificado de Regularidade do Empregador perante o FGTS - CRF;
- c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos e à Dívida Ativa da União;
- d)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

17.6.1. A comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura de contrato.

17.6.2. Mensalmente, será realizada consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

17.6.2.1. Constatando-se, junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, a situação de irregularidade da CONCESSIONÁRIA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

17.6.2.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONCESSIONÁRIA, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.6.2.3. Caso a CONCESSIONÁRIA não regularize sua situação junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, o assunto será submetido ao Ordenador de Despesas para que se decida pela rescisão do contrato,.

17.7. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Declaração de optante pelo Simples Nacional (Declaração IN SRF nº 1.234/2012 – Anexo IV), se for o caso.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1. Conforme consta no Termo de Referência e na minuta de contrato, anexo deste Edital.

19. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

19.1. Conforme consta no Termo de Referência e na minuta de contrato, anexo deste Edital.

20. DA VISTORIA

21.1. O licitante interessado poderá realizar visita técnica, em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data de realização da licitação, emitindo-se o Termo de Vistoria conforme Anexo IV, visando verificar as condições do espaço sob concessão. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria deverá preencher a Declaração que consta também no Anexo IV.

21.2. A visita técnica às dependências do TRE/MT tem por escopo o conhecimento de todas as condições físicas do espaço para o cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência, bem como o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes. O licitante que não realizar a visita técnica não poderá alegar em seu favor desconhecimento de detalhes que poderiam ser esclarecidos na visita. É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do espaço cedido.

21.3. A visita deverá ser agendada previamente, por meio dos telefones (65) 3362-8171, no horário de 07h30 às 13h30 horas, de segunda a sexta-feira, na Seção de Administração de Edifícios.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

22.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **pregoeiros@tre-mt.jus.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Termo de Referência e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

23.2. A apresentação de proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Edital e seus Anexos.

23.3. Fazem parte integrante deste Edital:

- a)** Anexo I: Termo de Referência;
- b)** Anexos I-A: Planta Baixa do Espaço a ser Cedido;
- c)** Anexo I-B: Indicadores Básicos do Cardápio do Restaurante "self-service".
- d)** Anexo I-C: Modelo Proposta de preços;
- e)** Anexo II: Preço Estimado;
- f)** Anexo III: Modelo de Declaração;
- g)** Anexo IV: Declaração do Licitante ou Atestado de Realização de Vistoria;
- h)** Anexo V: Minuta do contrato.

23.4. Todas as informações referentes a esta Licitação, tais como: alterações de prazos ou das peças que compõem o Edital, registro de esclarecimentos, impugnações ou recursos e respectivas respostas, resultados de julgamento, entre outras, serão divulgadas no sítio eletrônico www.comprasnet.gov.br, observadas as regras do referido sistema.

23.5. As empresas interessadas/licitantes obrigam-se ao acompanhamento das informações disponibilizadas na forma indicada acima, não podendo alegar seu desconhecimento.

23.6. Em caráter complementar, as informações referidas na Cláusula 23.5. poderão ser divulgadas, também, no sítio do TRE-MT na internet, no endereço eletrônico www.tre-mt.gov.br.

23.7. Essas informações poderão ser obtidas, ainda, na Seção de Licitação e Contratos do TRE-MT, na Seção de Licitações e Contratos do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, pelo telefone (65) 3648-8164, no horário das 7h30 às 13h30 (horário de Cuiabá/MT, ou através do fone/Fax: (65) 3648-8109 ou 3648-8164, ou ainda no e-mail: pregoeiros@tre-mt.jus.br .

23.8. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou apresentação de propostas relativas a presente licitação.

23.9. A contagem de prazos realizar-se-á excluindo-se o dia de início e incluindo-se o do vencimento, encerrando-se, sempre, às 13h30 do dia do vencimento do prazo.

23.10. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

23. DO FORO

23.1. Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com a presente licitação, é competente, na forma da lei, o foro da Justiça Federal de Cuiabá/MT, com exclusão de qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja.

Cuiabá, 21 de maio de 2021.

Mauro Sérgio Rodrigues Diogo

Diretor-Geal do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso

ANEXO I: TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 0324905/2021

Nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024/2019, e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, alterada pelas Leis nºs 8.883/94 e 9.648/98, apresenta-se este Termo de Referência para subsidiar o procedimento administrativo, com vistas à concessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante no prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso – TRE/MT.

1. DO OBJETO

1. Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor “E”, em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, para exploração dos serviços de restaurante/lanchonete, com fornecimento de refeições tipo 'self-service' e pela modalidade 'marmitex', por empresa especializada no ramo e de acordo com as especificações deste Termo de Referência e legislação correlata.

2. DA JUSTIFICATIVA

2. Justifica-se a concessão em virtude da necessidade de se proporcionar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Eleitoral em Cuiabá, local adequado, próximo ao trabalho, para a realização de refeições com qualidade e preços módicos.

2.1. O Tribunal fornecerá mobiliário da área destinada ao fornecimento de refeição, uma vez que o referido espaço é de uso compartilhado e poderá ser solicitado para uso exclusivo do Tribunal sempre que necessário, cabendo, exclusivamente, à Concessionária equipar o espaço destinado

à cozinha e custear as despesas com a sua manutenção, além da manutenção do mobiliário que lhe for cedido.

3. DO PÚBLICO-ALVO

3. Consideramos como quantitativo do público-alvo efetivo deste objeto todas as pessoas que diariamente laboram nesta Corte, conforme descrito na tabela nº 1 abaixo:

Tabela 1:

Quantitativo do Público-Alvo Efetivo, Requisitado e Terceirizado		
Servidores do T.R.E. - MT	Quantidade	Quantidade média diária
Prédio-Sede e Casa da Democracia	334	100*
Total	334	100*

*Informação extraída com base na contratação vigente (Contrato nº 01/2019)

3.1. Consideramos, também, como público-alvo deste objeto as pessoas que eventualmente frequentam esta Corte, que são:

- Os servidores dos Cartórios Eleitorais do Interior, quando em treinamento no prédio-sede, sendo a Concessionária devidamente avisada da presença deste grupo pela Seção de Treinamento/CED com a antecedência necessária e solicitada pela Concessionária;
- Advogados, partes em processo, empresários, estagiários, servidores inativos, pensionistas, visitantes e outros agentes que se relacionam com o TRE/MT também podem, eventualmente, frequentar o ambiente do restaurante/cantina;
- A Casa da Democracia, cujo quantitativo de atendentes poderá ser acrescido em períodos eleitorais;
- Ressaltamos que em anos eleitorais o público-alvo poderá sofrer alterações a maior.

3.2. O quantitativo do público-alvo apresentado na Tabela nº 1 não condiciona nem vincula qualquer compromisso contratual, sendo que o Concedente não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela Concessionária.

4. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

4.1 O horário de acesso pelos funcionários da Concessionária às dependências cedidas para o Restaurante será a partir das 7h até o fim do expediente.

4.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será estabelecido de pelo menos das 11h:00 (onze horas) às 14h:00 (catorze horas), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.

4.3. O horário de atendimento ao público poderá iniciar até 1 (uma) hora antes do início do expediente e encerrar em até 1 (uma) hora depois do final do expediente.

4.4. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

5. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

5.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante deverá ocorrer pelo sistema "self-service", tipo comida por quilo e na modalidade "marmitex". Em situações de caso fortuito, força maior e de emergência de saúde pública, as refeições poderão ser fornecidas, exclusivamente, na modalidade "marmitex".

5.2. É permitido também à Concessionária a disponibilização de pratos prontos, "a la carte", sem prejuízo do fornecimento descrito no item anterior.

5.3. Quanto ao Menu do almoço - os itens alimentícios básicos para a composição de um cardápio variado estão descritos no Anexo I-B, Item 1, do Termo de Referência; estes deverão ser disponibilizados semanalmente, sendo que o cardápio deverá ser mantido pelo menos até às 14h:00, pelo restaurante "self-service".

5.4. Quanto às sobremesas, consideradas: doces, frutas, salada de frutas, sorvetes de massa ou picolés, iogurtes, bombons, chocolates, dentre outras, estas serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade ou kilo, dependendo da forma de fornecimento do produto, observando-se, sempre, os prazos de validade indicados pelo fornecedor.

5.5. Quanto a bebidas, consideradas: sucos naturais ou em polpa, servidos em copos de pelo menos 300 ml, sucos em caixinhas, refrigerantes gasosos de diversos sabores do tipo normal, light e diet, as quais serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre os prazos de validade indicados pelo fornecedor, o estado de conservação das embalagens e o preço de mercado.

5.6. Não será permitida a venda ou a exposição de bebidas alcoólicas, cigarros e correlatos no Restaurante, sob pena de rescisão imediata do contrato, salvo manifestação contrária da Administração.

5.7. Os cardápios ofertados pela Concessionária poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento e a demanda dos usuários frente à alimentação servida.

5.8. Qualidade dos gêneros alimentícios utilizados pelo Restaurante:

5.8.1. Quanto aos frios - tanto os queijos, a serem utilizados na preparação de alimentos, assim como os demais itens frios, deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo apropriadas, com rótulo, e consumidos nos prazos de validade indicados pelo fabricante credenciado pela ANVISA.

5.8.2. Outros tipos de itens frios poderão ser acrescentados pela proponente para preparação de novos pratos. A aceitação ou não será direito exclusivo da Comissão de Fiscalização do Concedente que considerará o bom padrão de qualidade.

5.8.3. Todas as carnes deverão ser provenientes de fornecedor idôneo, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - SIF/MAPA, observando-se o prazo de validade e deverão ser de boa qualidade, completamente limpas e frescas e com procedência de origem, tais como:

a) Bovina (oriunda de frigorífico);

b) Suína (oriunda de granjas);

c) Frango (oriunda de granjas);

d) Postas e filés de peixes (oriunda de peixarias, peixe fresco) e

e) Linguças (do tipo pura, feita com carne suína ou com frango, sem misturas).

5.8.4. Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados nos Anexos observarão aos mesmos padrões de qualidade ora mencionados.

6. DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

6.1. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais;

6.2. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, conforme estas categorias e acondicionado nos locais corretos:

a) Alimentos secos ou não-perecíveis acondicionados em armários;

b) Frutas, verduras e legumes acondicionados em geladeira;

c) Alimentos congelados (batatas fritas, pré-cozidas, pizzas, salgados), acondicionados em freezer;

d) Leite, derivados e sobremesas à base de leite acondicionados em geladeira;

e) Carnes, peixes e aves crus acondicionados em freezer e

f) Alimentos cozidos acondicionados em geladeira.

6.3. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

7. DAS EXIGÊNCIAS QUANTO AO PREPARO DOS ALIMENTOS:

7.1. O preparo de alimentos poderá ser feito nas dependências da Concessionária ou na área de concessão objeto deste Termo.

7.2. A Concessionária deverá promover regularmente treinamentos em manipulação de alimentos visando a reciclagem dos seus funcionários.

7.3. A manipulação, preparo, finalização, conservação, armazenamento e descarte de alimentos devem seguir as normas legais vigentes. (RDC 216 ou outras).

7.4. É vedada a utilização de sobras de alimentos, sendo estes descartados diariamente.

7.5. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados.

7.6. Quanto ao preparo de alimentos no espaço cedido, os itens que tiverem que ser processados no espaço destinado ao Restaurante/lanchonete pelo Concedente, serão de inteira responsabilidade da Concessionária.

7.7. Quanto às frutas e verduras, estas deverão ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8. DO TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

8.1. O transporte dos alimentos prontos refere-se ao trajeto dos alimentos da Concessionária até ao espaço destinado ao Restaurante do Concedente, devendo ser feito com observação estrita às normas técnicas pertinentes.

8.2. Os alimentos deverão ser distribuídos em expositores de estruturas apropriadas para tal finalidade, tais como: balcões frios e aquecidos, respeitando-se normas de higiene e proteção contra pragas. Estes balcões estarão dispostos no espaço cedido pelo Concedente.

8.3. Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pela manipulação das refeições pelo acondicionamento e durante a distribuição nas cubas térmicas.

8.4. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre estas etapas, favorecendo um ágil processo de distribuição e consumo.

8.5. Disponibilizar, até o horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições; após o término do horário de atendimento retirar os alimentos do balcão térmico.

8.6. Efetuar a supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando a garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

8.7. É vedada a utilização de tábuas e colheres de madeira.

8.8. Os itens mencionados acima, não excluem a adoção de outras medidas determinadas por lei.

9. DO EXPURGO NO ESPAÇO CEDIDO:

9.1. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme as normas técnicas de higiene, evitando-se a proliferação de insetos, roedores e microorganismos e a propagação de odores desagradáveis, sendo de sua responsabilidade a aquisição dos materiais e equipamentos específicos para esses serviços, inclusive acondicionamento seletivo.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

10.1. O Concedente poderá solicitar a inspeção de órgãos oficiais, a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante.

10.2. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes pela comissão responsável para esse fim.

10.3. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local cedido, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.

10.4. Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.

10.5. Fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições.

10.6. Disponibilizar mesas e cadeiras na área onde serão servidas as refeições.

10.7. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.

10.8. Comunicar com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.

10.9. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Termo de Referência.

10.10. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;

10.11. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.

10.12. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.

10.13. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.

10.14. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste TR, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.

10.15. Examinar, sempre que possível, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.

10.16. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.

10.17. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 10.6.

10.18. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.

10.19. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 10.18 deste TR.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

11.1. A Concessionária deverá explorar os espaços, objeto da presente concessão, na forma indicada neste Termo.

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

11.3. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil.

11.4. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

11.5. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

11.6. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

11.7. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

11.8. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

11.9. Adquirir e disponibilizar todos os equipamentos, inclusive, os armários, geladeiras, freezer, fogão, botijões de gás, equipamento de exaustão, dentre outros e, ainda, os utensílios de cozinha, do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

11.10. Informar à Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

11.11. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da Concedente, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

11.12. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

11.13. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.

11.14. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

11.15. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.

11.16. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

11.17. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

11.18. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

11.19. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.

11.20. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.

11.21. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.

11.22. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.

11.23. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermificada, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

11.24. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

11.24.1. Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

11.24.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;

11.24.3. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;

11.24.4. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;

11.24.5. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

11.25. Zelar para que não aja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da Concessão.

11.26. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".

11.27. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

12. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA:

12.1. Utilizar, para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados e mantê-los devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

12.2. Fornecer aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza e deverão ser fornecidos desde o primeiro dia de atuação da empresa.

12.3. Os empregados da Concessionária deverão portar crachás de identificação com o nome do empregado em destaque e o nome da Concessionária.

12.4. Substituir, sempre que exigido pelo Concedente e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao TRE/MT ou ao interesse do Serviço Público.

12.5. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

12.6. Manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções e substituir empregado, sem qualquer ônus para o TRE/MT, seja por motivo de férias, licenças, faltas ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a Concessionária acatar parecer do Concedente quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

12.7. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços.

12.8. Implantar o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO (sendo hoje a Norma Regulamentadora NR – 07) a fim de zelar pelas condições de saúde de seus empregados, com a realização de exames periódicos, admissionais, de mudança de função e de retorno ao trabalho (em caso de licença médica).

12.9. Implantar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (hoje a Norma Regulamentadora – NR 09) que refere a NR – 06, uso de EPI, garantindo a segurança física dos empregados, com o fornecimento de equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

13. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA CONCEDENTE:

13.1. A Concessionária receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto e constante do Anexo A, além de móveis (mesas e cadeiras para o salão de refeição) em bom estado de conservação, os quais constarão de Termo de Responsabilidade.

13.2. Os bens serão disponibilizados à empresa, com a obrigatoriedade da devolução, após o término do prazo de vigência contratual, nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Seção de Patrimônio/CMP.

13.3. A Concessionária responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água e do mobiliário da cozinha, realizando, diariamente, a sua higienização, limpeza e conservação.

13.4. A limpeza do ambiente de refeições (incluindo mesas e cadeiras) durante o horário das refeições será de responsabilidade da Concessionária.

13.5. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da Concedente somente poderá ser efetuada mediante ciência expressa da Comissão de Fiscalização do Contrato e autorizada/acompanhada pela Seção de Patrimônio/CMP.

13.6. A avaria nos mobiliários e equipamentos cedidos deverá ser comunicada à Seção de Patrimônio/CMP, no prazo de até 24 horas pela Concessionária, para o devido reparo.

13.7. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas do Concedente.

13.8. A Concessionária se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e os mobiliários em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar à Concedente o valor correspondente aos móveis que não forem entregues ou aos que se

tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 05 (cinco) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

14. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES:

14.1. O licitante vencedor receberá as dependências e instalações, mediante contrato de concessão onerosa de uso, após serem estas vistoriadas pelas partes interessadas.

14.2. O licitante vencedor deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário, inclusive os armários da cozinha, para o correto atendimento e execução do objeto.

15. DAS FORMAS DE PAGAMENTO:

15.1. A concessionária deverá manter afixados em local visível o preço da comida por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante.

O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo B.

15.2. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

16. DA DOCUMENTAÇÃO:

16.1. A concessionária deverá manter os documentos comprobatórios de regularidade para com a Seguridade Social - CND (Certidão Negativa de Débito) e CRF (Certificado de Regularidade do Fundo/FGTS), bem como a Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT, devidamente, atualizados no SICAF, durante toda vigência do Contrato, bem assim as demais condições de habilitação.

16.2. A concessionária deverá 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. Não há entre o TRE/MT e os empregados da Concessionária qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da Concessionária, em relação a esses encargos, não transfere para o T.R.E/MT a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto ora contratado. Para comprovar isto, a Concessionária deverá apresentar, somente quando for solicitado, ao Concedente a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS destes, bem como a folha de pagamento, devidamente quitada relativa ao mês antecedente.

17. DA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE PELA CONCESSIONÁRIA:

17.1. Responder pela manutenção das dependências do Restaurante efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes etc., utilizando produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços, com alto teor bactericida e ação fungicida.

17.2. Realizar o controle integrado de pragas (CIP) orientada por empresas que tenham seus produtos registrados no Ministério da Saúde, procedendo-se à desinsetização, desratização e outras medidas corretivas, sempre que necessárias ou recomendadas, preferencialmente ao final do expediente da sexta-feira ou sábado, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

17.3. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto do futuro Contrato, exceto quanto aos serviços de dedetização, que poderão ser terceirizados, mantidos, todavia, a total responsabilidade da Concessionária quanto à sua execução e qualidade.

17.4. Responsabilizar-se pela conservação e manutenção das redes hidráulica e elétrica dos espaços utilizados, mediante comunicação e autorização do Concedente.

17.5. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

17.6. Submeter, periodicamente, à manutenção preventiva e corretiva especializada, os bens utilizados na execução do objeto;

17.7. Manter disponíveis e em perfeitas condições de uso, com pessoal treinado para esse fim, equipamentos destinados ao combate inicial de princípios de incêndio e explosões.

18. DAS DESPESAS E DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:

18.1. A Concessionária deverá explorar os espaços, objeto da presente licitação, na forma indicada no contrato e todos os seus anexos, ficando terminantemente proibida a transferência a terceiros, quer dos espaços, quer dos serviços.

18.2. Cabe à Concessionária reembolsar ao Concedente, mensalmente, o valor correspondente a taxa mensal de ocupação do espaço público cedido, acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica.

18.3. Seguem abaixo os valores discriminados a serem reembolsados pela Concessionária:

Discriminação	Mensal Outubro/2020
Taxa de ocupação	R\$ 397,13
Energia elétrica	R\$ 509,90
Água	R\$ 84,38
Esgoto	R\$ 75,95
Total	R\$ 1.066,66

A justificativa para a cobrança da quantia acima apontada decorre dos valores exigidos pela concedente nos últimos 12 (doze) meses em contratação anterior (SEI nº 00098.2020-5). O valor da taxa mensal de ocupação do espaço público cedido acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica cobrado será fixo, devendo a correção dos valores ocorrer a cada período de 12 meses, com base no índice nacional de preços ao consumidor – IPCA.

18.4. O reembolso da cota parte das faturas de água/esgoto e de energia elétrica será efetuado em moeda corrente nacional e cobrado na Guia de Recolhimento da União – GRU junto com a taxa mensal de ocupação do espaço cedido, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, para esse fim, especialmente emitida e encaminhada à Concessionária.

18.5. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

18.6. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

18.7. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.

18.8. A Concessionária responsabilizar-se-á por todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

18.9. O Concedente fornecerá um ramal telefônico destinado, exclusivamente, às ligações internas. A despesa com telefonia externa da empresa Concessionária será por sua conta, além das providências referentes à instalação da linha telefônica externa.

18.10. A Concessionária arcará com as despesas decorrentes da mudança de entrada e de saída dos bens de sua propriedade.

19. DOS FUNCIONÁRIOS DA CONCESSIONÁRIA:

19.1. A Concessionária deverá manter em seu quadro de empregados, pelo menos, um (a) nutricionista, para a elaboração de cardápios nutricionalmente balanceados.

19.2. Indicar ao TRE/MT o nome de responsável competente para receber comunicações e/ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão;

19.3. Apresentar relação nominal dos profissionais e sua respectiva qualificação para execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do Concedente, inclusive para fins de controle de acesso às dependências do Tribunal, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído.

19.4. Manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço identificados por crachá.

19.5. Fornecer, pelo menos 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara etc.), adequados às atividades de produção e distribuição das refeições.

19.6. Garantir a segurança física de seus funcionários, fornecendo os equipamentos de proteção individual.

19.7. Manter número suficiente de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro, devendo a Concessionária acatar a sugestão do TRE/MT quando se constatar que o número de pessoal for insuficiente para o bom andamento dos serviços.

20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA CONCESSIONÁRIA:

20.1. A Concessionária receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral.

20.2. A Concessionária colocará à disposição dos usuários, todos os utensílios de cozinha utilizados tais como: pratos em cerâmica, travessas em aço inox, talheres em aço inox, copos de vidros, xícaras, guardanapos, paliteiros, palito, galheteiro com sal iodado fino, vinagre e azeite de boa qualidade e demais condimentos; além de outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço de restaurante.

21. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

21.1. Será considerada vencedora a proposta da Concessionária que, atendendo a todas as condições estipuladas, **apresentar o menor preço para 1 (um) quilo da refeição** realizada com base nos itens indicados na composição do Anexo B, item 1.

22. DO REAJUSTE DOS PREÇOS:

22.1. Os preços para refeições poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

22.2. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data de apresentação da proposta.

22.3. A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

23. O ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

23.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços serão realizados por comissão designada pelo Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, podendo ser contratado um profissional alheio ao quadro do TRE/MT, designado para tal fim, para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

24. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

24.1. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, se presentes e demonstradas, à época, o interesse público e as condições favoráveis para tanto.

25. DO PRAZO PARA O INÍCIO DAS ATIVIDADES:

25.1. O prazo para instalação e início das atividades, objeto desta concessão, será de 20 (vinte) dias, contados da data da assinatura do instrumento de contrato, prorrogável mediante justificativa apresentada pela Concessionária.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

26.1. A inexecução total ou parcial, resultante do descumprimento dos preceitos contidos neste Termo de Referência, ensejará a aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, bem como às sanções previstas no artigo 7º da Lei nº 10.520/02.

27. DA ESTIMATIVA DE PREÇO:

27.1. O preço do quilo da refeição no valor de R\$ 44,95 (quarenta e quatro reais e noventa e cinco centavos), valor médio compatível com o preço praticado no mercado, conforme coleta de preços realizada pela Seção de Gerenciamento de Compras/CMP.

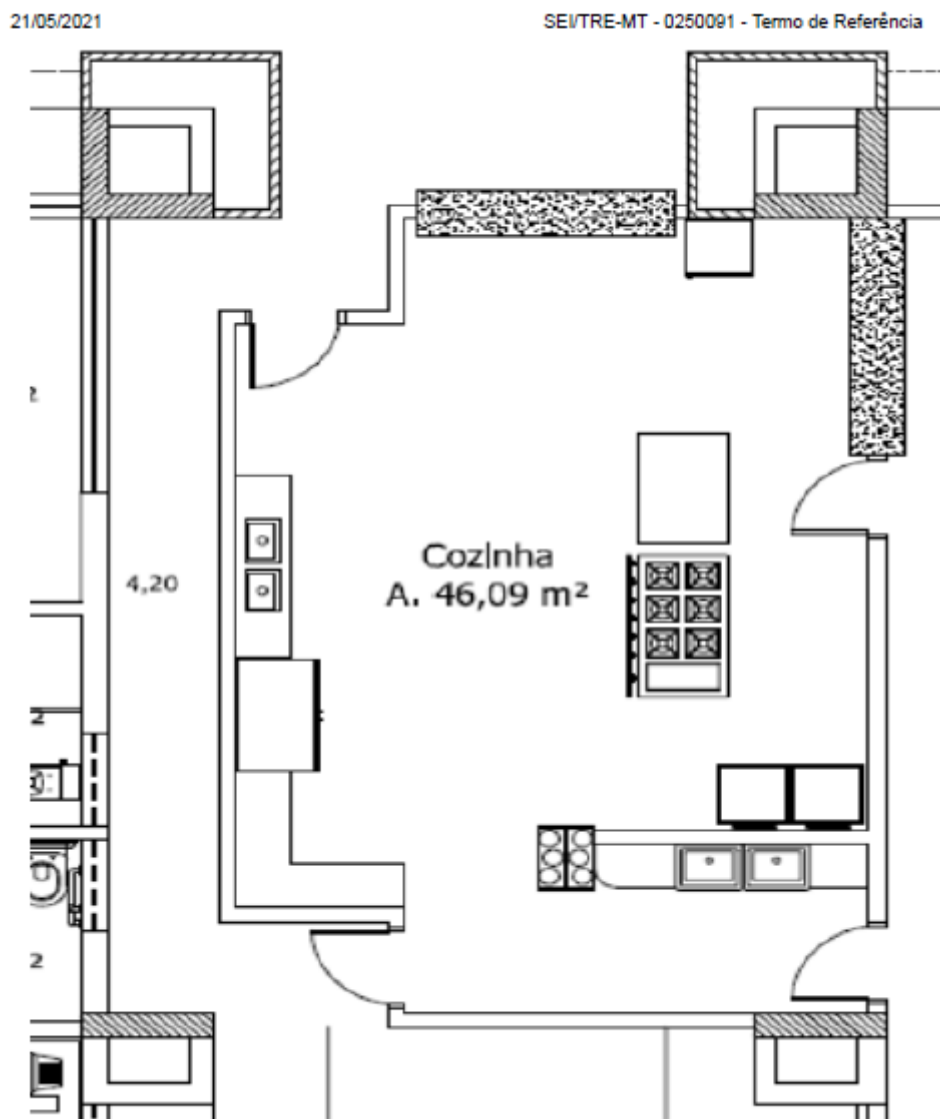
Cuiabá-MT, 16 de setembro de 2021.

Marcos Yoshiharu Yokoyama

Oseny Vicente da Silva

ANEXO A

PLANTA BAIXA DO ESPAÇO A SER CEDIDO



ANEXO B

1 - INDICADORES BÁSICOS DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE “SELF-SERVICE”:

Variação mínima diária de:

Saladas:

- a) 02 tipos de vegetais folhosos (rúcula, acelga, mostarda, almeirão, alface, chicória, agrião, escarola, repolho verde, repolho roxo);
- b) Salada de grãos (soja, feijão branco, grão-de-bico, lentilha, ervilha) servida com os ingredientes alternados durante a semana;
- c) 02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, abobrinha verde, vagem, berinjela, broto de feijão, palmito, podendo um ser tubérculo) servidos de forma alternada durante a semana;
- d) Salada composta com mais de três ingredientes com ou sem maionese ou outro molho especial;
- e) 02 tipos de vegetais crus não folhosos (tomate, pepino, rabanete, nabo) servidos de forma alternada durante a semana.

Acompanhamentos quentes diários:

- a) Arroz branco;
- b) Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis etc.);
- c) Feijão simples
- d) Feijão com proteína animal.

Principais Pratos Proteicos (pelo menos 3 opções diárias):

- a) 01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, contrafilé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo, cupim, picanha;
- b) 01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitido os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contrafilé, diariamente;
- c) 01 opção de carne de frango (peito, coxa e /ou sobrecoxa desossada cozida ou assada ou grelhada;
- d) 01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana;
- e) 01 opção de peixe.

Guarnição:

- a) 01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.
- b) 01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueca, ravióli, nhoque, yakisoba etc.) com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana;
- c) 02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.

Prato Vegetariano:

a) Preparação à base de soja, glúten, ovos ou queijo.

Sobremesa (pelo menos 2 opções diárias e 1 dietética), que deverão ser pagas à parte, observados os preços de mercado:

a) Salada de frutas: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;

b) 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, gelatina);

c) 01 opção de doce em compota (doce-de-leite, figo, pêssago, abacaxi em calda, cajazinho, furrundú, doce de goiaba, casca de laranja, limão, mamão com coco, doce de caju etc.);

d) 01 opção de doce dietético, com variação durante a semana;

e) Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva, morango, abacaxi, coco) cobrados por unidade.

Bebidas:

Deverão ser ofertadas, diariamente, pelo menos 2 (dois) tipos de bebidas, que serão pagas à parte, observados os preços de mercado, tais como:

a) Sucos naturais de laranja, limão, melancia;

b) 02 opções de suco de polpa de frutas (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssago, tangerina, uva etc.) com água, com variação durante a semana;

c) Suco de frutas em lata (convencional e light);

d) Chá mate gelado em lata de sabores diversos (cola, guaraná, limão, uva) nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;

e) Água mineral com ou sem gás.

ANEXO I-C: MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA AO LANCE PROVISORIAMENTE CLASSIFICADO

Proposta que faz a empresa _____ inscrita no CNPJ (MF) n. _____, localizada _____, CEP _____, fone _____, fax _____, e-mail: _____, para o fornecimento dos serviços abaixo relacionados, de acordo com todas as especificações e condições estabelecidas na Licitação PREGÃO ELETRÔNICO nº. .../2021.

Descrição	Quantidade	Unidade	Preço Médio
Fornecimento de refeições tipo "self-service"	1	Kg	

- Lances pelo valor unitário - 1 kg de refeição.
- prazo de contratação: conforme termo de referência;
- prazo de validade da proposta: um (01) ano.
- Informar: nome, e-mail, e dados pessoais do representante legal habilitado para assinatura do contrato

Local e data:

(nome do representante legal pela empresa)

(n. do RG do signatário ou outro documento equivalente e CPF)

ANEXO II: PREÇO ESTIMADO

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E VALOR ESTIMADO/PREÇO MÁXIMO QUE PODERÁ SER COBRADO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE

Descrição	Quantidade	Unidade	Preço Médio
Fornecimento de refeições tipo "self-service"	1	Kg	44,95

ANEXO III: MODELO DE DECLARAÇÃO

A(razão social da empresa), CNPJ nº....., localizada na, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2021, declara, sob as penas da lei, que:

Em cumprimento ao art. 3º, da **Resolução CNJ nº 07/2005**, que não possui em seu quadro de funcionários ou que não contratará empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados a esse Tribunal.

Local e data,

(assinatura e identificação do responsável pela empresa)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO PARA OPÇÃO DE NÃO-REALIZAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO Nº 01

Declaro, na qualidade de representante da empresa _____, CNPJ nº _____, que a empresa supracitada **entende não ser necessário realização de vistoria** no local objeto da cessão de uso onde haverá execução do objeto do Pregão nº 30/2021, Processo Administrativo - SEI nº 10331.2020-8, cujo objeto é a escolha de proposta mais vantajosa para a Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante - justiça eleitoral do estado de Mato Grosso.

_____(Localidade)_____, ____ de _____ de 2021.

(assinatura do responsável pela Empresa)

Nome do declarante _____

Número da Cédula de Identidade_____

OU

ATESTADO DE VISTORIA

Declaro que **foi realizada vistoria no local** objeto da cessão de uso e que tenho conhecimento pleno das condições e peculiaridades do espaço objeto da cessão de uso e a condições de uso. Declaro, por fim, que encontro-me ciente de que, em nenhuma hipótese, a Administração aceitará posteriores alegações posteriores com base em eventual desconhecimento do local e condições em que se encontra.

_____(Localidade)_____, ____ de _____ de 2021.

(Nome e assinatura do responsável pela Empresa)

(Nome e assinatura do SERVIDOR que acompanhou a vistoria)

Nome do declarante e CPF _____

Nome do SERVIDOR e matrícula _____

ANEXO V: MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2021

CONTRATO nº ____/2021, DE PRESTAÇÃO DE CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE/LANCHONETE, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO, E A EMPRESA

CONCEDENTE: a UNIÃO, por intermédio do **Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso**, inscrito no CNPJ sob o nº 05.901.308/0001-21, com sede na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político Administrativo - Setor "E", Cuiabá/MT, CEP: 78.049-941, doravante designado simplesmente **CONCEDENTE**, representado neste ato por seu Diretor-Geral, Senhor **Mauro Sérgio Rodrigues Diogo**, brasileiro, servidor público federal, portador do RG nº 19.386.221 - SSP/SP e do CPF nº 603.782.201-87, conforme dispõe Regimento Interno de sua Secretaria e a Portaria da Presidência nº 117/2018, art. 3º, Inciso II, alínea "e".

CONCESSIONÁRIA: empresa, inscrita no CNPJ nº, com sede na, telefone: (xx), endereço eletrônico:, neste ato representada por, brasileiro,, portador da cédula de identidade RG nº - SSP/..... e do CPF nº

As partes CONTRATANTES, tendo entre si justo e avençado, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante no prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso – TRE/MT, com fundamento na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 9.507/2018, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SEGES nº 3/2018, de 03 de abril de 2018, e ainda da Resolução TSE nº 23.234, de 25 de março de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, e demais ordenamentos pertinentes, de acordo com Pregão nº XX/2021, que consta no SEI nº 10331.2020-8, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a **Concessão Onerosa de Uso** de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor "E", em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, para exploração dos serviços de restaurante/lanchonete, com fornecimento de refeições tipo 'self-service' e pela modalidade 'marmitex', por empresa especializada no ramo, conforme Termo de Referência anexo deste Contrato.

1.2. Faz parte integrante deste Contrato:

- a) Anexo I: Termo de Referência;
- b) Anexo I – A: Planta Baixa do Espaço a ser Cedido;
- c) Anexo I – B: Indicadores Básicos do Cardápio do Restaurante "self-service".

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O contrato terá vigência de **12** (doze) meses, com início em __/__/2021 e encerramento em __/__/2022, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais períodos mediante termos aditivos, ficando limitada a sua duração a 60 (sessenta) meses.

2.2. A prorrogação será sempre precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a CONTRATANTE (Lei nº 8.666/1993, art. 57, II), devendo ser observado os seguintes requisitos:

- a)** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b)** A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c)** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d)** A CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.3. *Anualmente, será verificada a vantajosidade da contratação. Caso a Administração obtenha preços e condições mais vantajosas, poderá, a seu critério, rescindir unilateralmente o contrato.*

2.4. *Nas prorrogações pactuadas, o aditivo deve assegurar, expressamente, os reajustes previstos contratualmente, que tramitam ou venham a tramitar junto ao órgão Contratante e ainda pendentes de decisão, evitando-se a preclusão do direito.*

2.5. *A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.6. O período de vigência de 60 (sessenta) acima descrito poderá ser prorrogado, em caráter excepcional, mediante justificativa e autorização da Administração Superior, por mais 12 (doze) meses (§ 4º, art. 57, da Lei nº 8.666/1993).

2.7. No caso de não haver interesse na renovação do contrato pela CONCESSIONÁRIA, esta deverá apresentar comunicação por escrito a este Tribunal com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias da data do término do contrato, sob pena de responsabilização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor estimado do presente Termo de Contrato é de R\$ 12.799,92 (doze mil setecentos e noventa e nove reais e noventa e dois centavos), considerando período de vigência inicial e o valor da taxa de ocupação, acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica: R\$ 1.066,66 (um mil sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos), a ser reembolsado mensalmente pela CONCESSIONÁRIA.

Discriminação	Valor Mensal
Taxa de Ocupação	R\$ 397,13
Energia Elétrica	R\$ 509,90
Água	R\$ 84,38
Esgoto	R\$ 75,95
Total	R\$ 1.066,66

3.2. Será encaminhada à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela Coordenadoria Orçamentária e Financeira – COF, para pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, acrescido do valor relativo ao reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica, até o prazo que for indicado na respectiva GRU.

3.3. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

3.4. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

3.5. O valor da taxa de ocupação, acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica, deverá ser corrigida a cada período de 12 meses, com base no índice nacional de preços ao consumidor – IPCA.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO DO KILO DA REFEIÇÃO E DO REAJUSTE

4.1. A presente contratação terá execução indireta.

4.2. A CONCESSIONÁRIA poderá cobrar dos usuários do restaurante o valor unitário máximo por quilo da refeição a importância correspondente a R\$ ____ (_____).

4.3. Os preços das refeições poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

4.4. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data de apresentação da proposta.

4.5. A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

4.6. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar a seguinte conduta, em relação aos **preços e forma de pagamento por parte dos usuários:**

1. Manter afixados em local visível o preço da comida por kilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante.
2. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo B.
3. Para os itens servidos na lanchonete serão cobrados os valores indicados em tabela apresentada pela Concessionária, respeitados sempre os preços de mercado.
4. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

5.1 O horário de acesso pelos funcionários da Concessionária às dependências cedidas para o Restaurante será a partir das 7h até o fim do expediente.

5.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será estabelecido de pelo menos das 11h:00 (onze horas) às 14h:00 (catorze horas), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.

5.3. O horário de atendimento ao público poderá iniciar até 1 (uma) hora antes do início do expediente e encerrar em até 1 (uma) hora depois do final do expediente.

5.4. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. Será encaminhada à CONCESSIONARIA a Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela Coordenadoria Orçamentária e Financeira – COF, para pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, acrescido do valor relativo ao reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica, até o prazo que for indicado na respectiva GRU.

3.3. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

3.4. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

6.5. Mensalmente, deverão ser apresentados pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, para comprovação de manutenção das condições de regularidade fiscal e trabalhista:

a) Certidão Negativa de Débitos da Previdência Social - CND;

b) Certificado de Regularidade do Empregador perante o FGTS - CRF;

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos e à Dívida Ativa da União;

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

e) Declaração de optante pelo Simples Nacional (Declaração IN SRF nº 1.234/2012 – Anexo IV), se for o caso.

6.6. Poderá ser dispensada a apresentação dos documentos enumerados no item 6.5., se confirmada sua validade em consulta “online” ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços para refeições poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

7.2 A periodicidade do reajuste será contada a partir da data de apresentação da proposta.

7.3. A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da CONTRATANTE:

- a)** Designar o servidor para fiscalizar o objeto a ser contratado;
- b)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham ser solicitados pelos profissionais da CONCESSIONÁRIA;
- c)** Zelar para que, durante a vigência do contrato, CONCESSIONÁRIA cumpra as obrigações assumidas, bem como sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;
- e)** Não exigir da empresa serviços estranhos às atividades especificadas neste termo de contrato;
- f)** O Concedente poderá solicitar a inspeção de órgãos oficiais, a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante.
- g)** Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes pela comissão responsável para esse fim.
- h)** Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local cedido, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.
- i)** Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.
- j)** Fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições.
- l)** Disponibilizar mesas e cadeiras na área onde serão servidas as refeições.
- m)** Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.
- n)** Comunicar com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.
- o)** Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto do anexo Termo de Referência.
- p)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;
- q)** Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.
- r)** Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.
- s)** Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.

- t)** Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto do anexo Termo de Referência, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.
- u)** Examinar, sempre que possível, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- v)** Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.
- x)** Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 10.6 do Termo de Referência.
- y)** Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.
- z)** Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 10.18 do anexo Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a)** Não transferir a outrem, no todo ou parte, o objeto do contrato a ser firmado, sem prévia anuência deste Regional;
- b)** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados por este Tribunal, a cujas reclamações se obriga a atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a partir da notificação;
- c)** Manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação e de regularidade fiscal exigidas por ocasião da licitação;
- d)** Responsabilizar-se por todos os encargos e obrigações sociais e trabalhistas previstos na legislação em vigor, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo com este Tribunal;
- e)** Cumprir o Acordo de Nível de Serviço determinado no Anexo I-D deste Termo de Contrato.
- f)** Proceder ao recolhimento dos impostos, taxas, tarifas, contribuições e emolumentos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham incidir sobre a contratação;
- g)** Arcar com as despesas concernentes a execução do objeto deste instrumento, compreendendo, encargos sociais, tributos e outras incidências, bem com os danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros;
- h)** Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, comunicando à CONCESSIONÁRIA as ocorrências de fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;

i) Abster-se de colocar à disposição da contratante, para o exercício de funções de chefia, pessoal que incidam na vedação dos artigos 1º e 2º da Resolução CNJ nº 156/2012 (art. 4º - Resolução CNJ nº 156/2012 e Parecer Asjur nº 578/2012 - SADP 77.575/2012);

j) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas por este Regional quanto à execução de serviços contratados.

l) A Concessionária deverá explorar os espaços, objeto da presente concessão, na forma indicada neste Termo.

m) As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

n) É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil.

o) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

p) Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

q) Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

r) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

s) Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

t) Adquirir e disponibilizar todos os equipamentos, inclusive, os armários, geladeiras, freezer, fogão, botijões de gás, equipamento de exaustão, dentre outros e, ainda, os utensílios de cozinha, do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

u) Informar à Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

v) Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da Concedente, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

x) Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

i) Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.

z) Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

a.a) Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.

b.b) Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

c.c) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

d.d) Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

e.e) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.

f.f) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.

g.g) Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.

h.h) A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.

i.i) Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

j.j) A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

l.l) Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

m.m) A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;

n.n) Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a

remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;

o.o) Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;

p.p) Seguir um programa de controle integrado de pragas.

q.q) Zelar para que não aja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da Concessão.

r.r) Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".

s.s) Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. Independentemente de outras sanções legais e das cabíveis cominações penais, pelo descumprimento das obrigações pactuadas, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades:

10.1.1. Advertência por escrito, nas hipóteses de execução irregular da contratação que não resulte em prejuízo para o serviço deste Tribunal;

10.1.2. Multa de mora: aplicação da penalidade de multa de mora, correspondente a 0,5% (meio por cento) por dia, incidente sobre o valor da parcela a que se fizer referência, nas hipóteses de atraso injustificado no cumprimento de uma ou mais cláusulas do Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, considerado também aquele em que as justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA não forem aceitas pela Administração.

10.1.2.1. A multa prevista será aplicada até o limite máximo de 5% (cinco por cento), incidente sobre a parcela a que se fizer referência.

10.1.2.2. Atingido o percentual máximo previsto poderá ser configurada a inexecução parcial do contrato.

10.1.3. Multa administrativa por inexecução parcial: aplicação de multa administrativa de 5% (cinco por cento) sobre o valor a que fizer referência, nas hipóteses de descumprimento de uma ou mais cláusulas do Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, ensejando a inexecução parcial do instrumento.

10.1.3.1. Considera-se o valor da parcela de referência, nas hipóteses de inexecução parcial e mora injustificada, o valor da nota fiscal para os contratos que envolverem obrigações de trato sucessivo e o valor referente ao objeto não executado, ou executado com atraso, nos casos de contratos que envolvam obrigações de execução instantânea ou de execução diferida;

10.1.4. Multa administrativa por inexecução total: a aplicação da penalidade de multa administrativa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nas hipóteses de inexecução total: o não aceite da nota de empenho, a não assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o não cumprimento de nenhuma das obrigações estabelecidas no Edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços.

10.1.4.1. Considera-se valor da contratação aquele constante da nota de empenho vinculada a determinado contrato ou a própria nota de empenho que o substitui, nos termos do art. 62, da Lei nº 8.666/1993.

10.1.5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE-MT, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento.

10.1.5.1. A penalidade de suspensão prevista no item acima, somente será aplicada no prazo máximo previsto, caso preencha objetivamente todos os requisitos abaixo:

- I - a existência de prejuízo às atividades finalísticas deste Regional;
- II - a prática de 3 (três) ou mais infrações administrativas junto aos outros órgãos administrativos;
- III - que o valor da contratação seja superior a R\$ 17.600 (dezesete mil e seiscentos reais) Decreto nº 9.412/2018.

10.1.5.2. Caso não sejam preenchidos todos os requisitos previstos nos incisos I a III acima, caberá à autoridade competente estabelecer o tempo necessário da suspensão, devendo ser inferior ao limite máximo estabelecido no caput deste artigo, observando, para tanto, o disposto no item 10.7 deste tópico.

10.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a União, com descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nas hipóteses de ocorrências abaixo discriminadas e respectivos prazo de aplicação da penalidade:

- a)** deixar de entregar documentação exigida para o certame: 2 (dois) meses;
- b)** não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: 4 (quatro) meses;
- c)** apresentar documentação falsa exigida para o certame: 24 (vinte e quatro) meses;
- d)** ensejar o retardamento da execução do certame, considerada esta qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços: 4 (quatro) meses;
- e)** não manter a proposta, considerada esta a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível: 12 (doze) meses;
- f)** considera-se também a não manutenção da proposta o pedido pelo licitante da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento: 12 (doze) meses;
- g)** falhar na execução do contrato, considerada esta o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado: 12 (doze) meses;
- h)** fraudar na execução do contrato, considerada esta a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública: 30 (trinta) meses;
- i)** comportar-se de maneira inidônea, considerada esta a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações

falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações: 30 (trinta) meses;
j) cometer fraude fiscal: 40 (quarenta) meses.

10.1.7. Declaração de inidoneidade: Caberá 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.

10.2. A aplicação da sanção de suspensão e declaração de inidoneidade implica a inativação do cadastro, impossibilitando o fornecedor ou interessado de relacionar-se comercialmente com a Administração Federal, no âmbito do SISG e dos demais órgãos/entidades que, eventualmente, aderirem ao SICAF, na forma prevista no art. 34 da IN SEGES nº. 03/2018.

10.3. As sanções serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo.

10.4. A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, facultada a defesa prévia da empresa a ser CONCESSIONÁRIA no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência do ocorrido.

10.5. O valor de multa poderá ser descontado da garantia e de créditos da CONCESSIONÁRIA:

a) Se o valor do crédito for insuficiente, fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial da CONCESSIONÁRIA, sob pena de inscrição em dívida ativa;

b) Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, o valor não recolhido será considerado vencido e se tornará objeto de inscrição na Dívida Ativa, para posterior execução judicial.

10.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999;

10.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.8. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão, dentro do mesmo prazo.

10.9. As sanções serão publicadas no Diário Oficial da União (DOU), exceto a multa e advertência que serão publicadas no Diário da Justiça Eletrônico do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso (DJE/TRE-MT).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. Este Contrato será fiscalizado e acompanhado por comissão designada pelo Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, podendo ser contratado um profissional alheio ao quadro do TRE/MT, designado para tal fim, para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93, devendo este:

a) Promover a avaliação e fiscalização do instrumento contratual;

b) Documentar as ocorrências havidas em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da CONCESSIONÁRIA, para fins de futuro estudo de prevenção e análise de risco.

c) Exercer, em nome do Tribunal, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização dos serviços e terá plenos poderes para decidir sobre questões técnicas e burocráticas dos serviços, sem que isto implique transferência de responsabilidade sobre a execução da mesma, a qual será única e exclusivamente de competência da CONCESSIONÁRIA;

d) Solicitar à Diretoria-Geral do TRE-MT providências que ultrapassem a sua competência, possibilitando a adoção das medidas convenientes para a perfeita execução deste instrumento.

11.2. A Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, a sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos (fiscais);

11.3. As relações entre este Tribunal e a CONCESSIONÁRIA serão mantidas prioritariamente por intermédio do servidor responsável pela fiscalização, ressalvada a competência da Diretoria-Geral.

11.4. Ao servidor responsável pela fiscalização é assegurado o direito de ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízo das penalidades a que a CONCESSIONÁRIA ficará sujeita e sem que tenha direito a qualquer indenização, no caso de não serem atendidas as determinações do servidor quanto à regular execução dos serviços.

11.5. A fiscalização observará o disposto na Resolução TRE-MT nº 693/2010, sendo que os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Geral deste TRE-MT.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FUNDAMENTO LEGAL

12.1. A presente contratação está fundamentada na Lei do Pregão nº 10.520/2002, nos Decretos nº 10.024/2019, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/1993.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PRERROGATIVAS

13.1. A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos do CONTRATANTE, relativos ao presente contrato e abaixo elencados:

a) modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público, nos termos do art. 65, da Lei nº 8.666/1993;

b) rescindí-lo, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I, do art. 79, da Lei nº 8.666/1993;

c) aplicar as sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

d) fiscalizar a execução do Contrato.

13.2. O inadimplemento das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará ao CONTRATANTE o direito de rescindí-lo, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento.

13.3. Caberá rescisão administrativa, independentemente de qualquer processo judicial ou extrajudicial, quando:

- a) constar de relatório firmado pelo servidor designado para acompanhamento e fiscalização deste Contrato a comprovação de dolo ou culpa da CONCESSIONÁRIA, referente ao descumprimento das obrigações ora ajustadas;
- b) constar do processo, a reincidência da CONCESSIONÁRIA em ato faltoso, com esgotamento de todas as outras sanções previstas;
- c) ocorrer falência, dissolução ou liquidação da CONCESSIONÁRIA;
- d) ocorrer o descumprimento das obrigações nos prazos ajustados;
- e) ocorrer as demais infrações previstas na Lei nº 8.666/1993.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUJEIÇÃO DAS PARTES

14.1. A presente contratação obedecerá ao estipulado neste instrumento, aos preceitos da Lei nº 10.520/2002 e do Decreto nº 5.450/2005 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, à qual se encontra vinculado, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Contrato, no que não o contrariem:

- a) Edital do Pregão nº ___/2021 e respectivos Anexos, acostados ao SEI nº 10825.2020-6;
- b) Proposta da CONCESSIONÁRIA, com os documentos que a integram acostados ao SEI nº 10825.2020-6 (ID).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1. Caberá ao CONTRATANTE providenciar, às suas expensas, a publicação do extrato deste contrato e de seus eventuais aditivos, no Diário Oficial da União (DOU), até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, em conformidade com o art. 61, § único da Lei nº 8.666/1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. As questões decorrentes da execução deste Contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Seção Judiciária desta Capital.

Para firmeza e como prova de assim haverem ajustado, depois de lido e achado de acordo, este instrumento será assinado eletronicamente ou digitalmente ou, em caso de impossibilidade, impresso e assinado em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Mauro Sérgio Rodrigues Diogo
Diretor-Geral do TRE-MT

Representante Legal da CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

Tânia Yoshida Oliveira
CPF: 415.147.501-04

José Pedro de Barros
CPF: 496.827.681-87



Documento assinado eletronicamente por **MAURO SERGIO RODRIGUES DIOGO, DIRETOR-GERAL**, em 27/10/2021, às 12:24, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no link "[Verificador](#)" informando o código verificador **0337828** e o código CRC **E966800F**.