



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de refeições preparadas, seguindo a composição básica do cardápio estipulada e demais condições, quantidades e exigências deste instrumento.

ITEM	CÓD TCE	ESPECIFICAÇÃO	UN	QNT
1	231076-7	REFEIÇÃO PREPARADA - DESJEJUM, NORMAL, PARA FUNCIONÁRIOS.	UN	54.600
2	170055-3	REFEIÇÃO PREPARADA - ALMOÇO, NORMAL PARA SERVIDOR..	UN	54.600

### 2. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O prazo de vigência desta contratação será de 12 meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 5 anos, nos termos da Lei 13.303/2016.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação está detalhadamente justificada na Comunicação Interna (MTPAR-CIN-2024/00010), encaminhada a esta unidade pela Diretoria Presidência, e que integra os autos do processo. Além disso, a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas é crucial para garantir uma alimentação de qualidade, promover a saúde e o bem-estar dos colaboradores, e contribuir para um ambiente de trabalho mais produtivo e satisfatório. Oferecer refeições de qualidade demonstra o compromisso da empresa com o bem-estar dos seus colaboradores, melhorando a satisfação e a moral no trabalho.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



A estimativa do quantitativo necessário para os itens café da manhã e almoço foi realizada com base no número atual de colaboradores atuantes nas obras, que é de aproximadamente 100 pessoas. Este número foi calculado com base na média de refeições fornecidas nos últimos seis meses, com base nas notas fiscais do atual contrato, que compõem o processo, cujas dados consolidados são:

	QNT TOTAL CAFÉS	QNT TOTAL ALMOÇOS	QNT MÉDIA DE CAFÉS POR DIA (26 DIAS)	QNT MÉDIA DE ALMOÇOS POR DIA (26 DIAS)
out/23	2231	2452	86	94
nov/23	2661	2618	102	101
dez/23	2546	2417	98	93
jan/24	2694	2786	104	107
fev/24	2650	2440	102	94
mar/24	2680	2264	103	87
<b>MÉDIA DE COLABORADORES</b>			<b>99</b>	<b>96</b>

Além disso, considerando a abertura do processo seletivo 001/2024/MTPAR para preenchimento de diversas vagas que continuam abertas no Parque, estima-se que o número de refeições diárias possa aumentar nos próximos meses para cerca de 140, 150 colaboradores.

Dada a incerteza quanto à necessidade de aumento de mão-de-obra à medida que as obras avançam, bem como o prazo estendido do contrato (12 meses, passível de prorrogação), foi adicionado um percentual de aproximadamente 25% a título de margem de segurança. Esta margem é necessária para assegurar que todas as demandas alimentares dos colaboradores sejam plenamente atendidas, mesmo em cenários de expansão da demanda.

Desta forma tem-se os seguintes quantitativos:

ITEM	UN	TOTAL COLABORADORES (A)	QNT DIAS DE FORNECIMENTO REGULAR *1 (B)	CONSUMO PER CAPITA (C)	QNT TOTAL (A*B*C)
1 - CAFÉ DA MANHÃ	UN	175	312	1 UN	54.600
2 - ALMOÇO	UN	175	312	1 UN	54.600

\*1 - 12 MESES DE CONTRATO = 52 SEMANAS = 1 SEMANA = 6 DIAS - 312 DIAS DE FORNECIMENTO (FORNECIMENTO REGULAR DE SEGUNDA A SÁBADO)





#### 4. DESCRIÇÃO GLOBAL DO OBJETO

4.1. A solução a ser contratada abrange as seguintes atividades:

- a. Elaboração de Cardápios: Planejamento e desenvolvimento de cardápios variados e balanceados, atendendo às necessidades nutricionais dos colaboradores.
- b. Planejamento de Produção: Organização das etapas de produção das refeições, garantindo eficiência e qualidade.
- c. Aquisição de Insumos e Matérias-Primas: Compra de ingredientes de alta qualidade, preferencialmente frescos e de origem confiável.
- d. Pré-preparo e Preparo: Processamento inicial dos ingredientes e preparo das refeições de acordo com as normas de segurança alimentar.
- e. Cocção: Cozimento dos alimentos, assegurando que sejam preparados corretamente para preservar a segurança e o valor nutricional.
- f. Controle de Qualidade: Implementação de processos rigorosos para garantir que todas as etapas atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
- g. Acondicionamento: Embalagem adequada das refeições para preservação da qualidade e segurança até o momento do consumo.
- h. Logística e Transporte: Planejamento e execução do transporte das refeições, garantindo que sejam entregues nas condições ideais de temperatura e higiene.
- i. Disponibilização e Distribuição: Entrega eficiente das refeições aos colaboradores nos locais designados.
- j. Higienização de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários: Limpeza completa e regular de todos os utensílios, equipamentos e mobiliários utilizados no processo.
- k. Coleta, separação e destinação dos resíduos: Gestão adequada dos resíduos gerados, com a separação e correto acondicionamento dos resíduos orgânicos e inorgânicos e depósito em local designado pela CONTRATANTE.

#### 5. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

- 5.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de licitação eletrônica, adotando o critério de julgamento pelo menor preço na modalidade de disputa aberta.
- 5.2. O objeto deste Termo de Referência enquadra-se como aquisição de material de consumo, conforme disposto no Art. 6º da Portaria 448/2022 da Secretaria do Tesouro Nacional e no Manual Técnico de Orçamento (MTO) 2024.





5.3. Este objeto é caracterizado como fornecimento contínuo, devido à sua natureza de necessidade prolongada que ultrapassa um exercício financeiro. A interrupção desse fornecimento pode comprometer a construção do Parque Novo Mato Grosso.

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A empresa deve possuir local com estrutura física adequada e que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção diária previsto neste TR, situado na região metropolitana de Cuiabá/MT.

6.2. A empresa deve obter licença/alvará sanitário expedida pela Vigilância Sanitária e demais necessárias para a plena execução do objeto.

6.3. Deverão ser observadas, também, durante a execução do contrato, as orientações dos programas da Administração Pública e normativos específicos voltados para as práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

- a. Economia de água e energia;
- b. Economia em materiais plásticos descartáveis;
- c. Descarte adequado de resíduos orgânicos, incentivando práticas como a compostagem e a reciclagem de resíduos alimentares; e
- d. Descarte correto de resíduos, lixos e outros materiais para produtos danosos ao meio ambiente.

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo para início da execução do objeto do contrato é de até 15 dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato.

7.2. As refeições deverão ser preparadas em local sob responsabilidade direta da CONTRATADA, com estrutura física adequada e que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção diária previsto neste, sediado na região metropolitana de Cuiabá/MT.

7.3. A unidade de produção deverá dispor de equipes devidamente capacitadas e utilizar equipamentos e utensílios necessários e adequados ao preparo dos alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

7.4. Excepcionalmente as refeições poderão ser preparadas, total ou parcialmente, na cozinha do refeitório da CONTRATANTE, devendo para isso a CONTRATADA se responsabilizar por todas as despesas decorrentes com instalação e manutenção de tubulação e aquisição de gás de cozinha, além de cumprir as exigências sanitárias.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



**7.5.** O transporte das matérias-primas, insumos e/ou das refeições propriamente ditas, quando o preparo for feito em local diverso do local onde estas serão servidas deverá ser feito em veículo adequado, em perfeito estado de higiene e conversação.

**7.6.** Esses veículos devem cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, assegurando que os alimentos sejam mantidos em condições ideais de temperatura e higiene durante o transporte.

**7.7.** As preparações elaboradas na sede da CONTRATADA deverão ser devidamente transportadas até o local de distribuição da CONTRATANTE, utilizando-se de caixas isotérmicas, ou isobox, para manutenção da temperatura adequada dos alimentos quentes e/ou resfriados. Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminações.

**7.8.** A distribuição das refeições será feita no refeitório do bloco de serviços do Parque Novo Mato Grosso, cuja entrada está localizada na MT-251, cerca de 11km da Trincheira Engenheiro Roberto Flávio Abbott de Castro Pinto.

**7.9.** A frequência e horários estabelecidos para distribuição das refeições são as seguintes.

- a. Na distribuição do café da manhã, o horário de atendimento será entre 06h15 e 07h15, de segunda-feira a sábado.
- b. Na distribuição do almoço, o horário de atendimento será entre 11h00 e 13h00, de segunda-feira a sábado.
- c. Excepcionalmente e mediante prévio aviso poderá ser requerida a distribuição aos domingos e feriados.

**7.10.** A contratada deverá chegar ao local designado com a antecedência necessária para que a efetiva distribuição se inicie nos horários determinados.

**7.11.** Caberá à CONTRATADA ter o controle do número de refeições servidas diariamente, com mecanismo de controle padronizado e aprovado pela CONTRATANTE.

**7.12.** Os cardápios elaborados deverão ser compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável, preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição alimentar básica proposta pela CONTRATANTE, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais.

**7.13.** O cardápio deverá ser planejado quinzenalmente por nutricionista a cargo da CONTRATADA de acordo com a composição básica das refeições indicadas no anexo I do Termo de Referência e deverá ser submetido para apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 5 dias úteis de sua utilização, para que a análise e as eventuais adequações sejam providenciadas.

**7.14.** O cardápio elaborado deve apresentar variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações,





nos temperos, nas cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação.

**7.15.** O cardápio deverá ser diversificado, garantindo que as preparações culinárias apresentem variação diária. É expressamente proibida a repetição de pratos nos mesmos dias ao longo das semanas, promovendo assim uma experiência gastronômica mais ampla e agradável para os colaboradores.

**7.16.** A frequência de alimentos do cardápio poderá sofrer modificações de acordo com as características e preferências da população atendida e será reavaliada periodicamente pela equipe da CONTRATANTE.

**7.17.** Na elaboração do cardápio deve ser previsto refeições especiais para datas comemorativas tais como: Dia do trabalhador, Festa Junina, Natal, Páscoa, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães, entre outras.

**7.18.** Após a aprovação, o cardápio poderá ser alterado pela CONTRATADA, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas à CONTRATANTE.

**7.19.** Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar, desde que haja concordância prévia da CONTRATANTE.

**7.20.** Se houver necessidade de retirar algum gênero do cardápio, será necessário apresentar à CONTRATANTE opções para substituí-lo até a normalização da situação.

**7.21.** A CONTRATADA deverá adquirir em seu nome todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente contrato.

**7.22.** Os gêneros e produtos alimentícios deverão ser de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes (MS, MAPA, ANVISA, etc), bem como seu prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**7.23.** Sempre que possível a CONTRATADA deverá adquirir produtos da agricultura familiar da região.

**7.24.** Os gêneros e de produtos alimentícios utilizados deverão ser controlados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

**7.25.** Deverão ser observados os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os servidos crus devem sofrer processo de desinfecção com produtos adequados.

**7.26.** As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, observado às normas e padrões brasileiros vigentes e as normas





e recomendações das entidades de vigilância sanitária do estado de Mato Grosso e do município da sede da empresa.

**7.27.** No preparo das refeições a CONTRATADA deve-se evitar o uso de temperos industrializados tais como caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, amaciante de carne, realçadores de sabor, dentre outros. Deve-se utilizar no preparo das refeições, prioritariamente, legumes e verduras tais como: ervas, alho, cebola, tomate, pimentão, etc.

**7.28.** É expressamente vedado o uso de nitrato de potássio e de gordura vegetal hidrogenada no preparo das refeições.

**7.29.** O preparo das refeições a CONTRATADA deve obedecer as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes e suas qualidades.

**7.30.** As refeições deverão ser preparadas sob supervisão de nutricionista a cargo da CONTRATADA.

**7.31.** As refeições deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência) e equilibradas do ponto de vista nutricional.

**7.32.** No café da manhã os alimentos deverão ser distribuídos em itens (garrafas térmicas, bandejas, etc) e estruturas apropriadas para tal finalidade (mesas, bancadas, etc), respeitando-se normas de higiene.

**7.33.** No café da manhã o colaborador poderá servir-se das bebidas de forma ilimitada e os pães e frutas serão porcionados pela CONTRATADA, sendo previsto a distribuição de até 2 unidades de cada para todo colaborador.

**7.34.** Para minimizar o desperdício e melhor atender as necessidades individuais, a CONTRATADA deverá fornecer os pães e os itens (queijo, presunto, ovos mexidos, molhos, etc...) separados. Um funcionário da CONTRATADA será responsável por montar e entregar os pães aos colaboradores da MTPAR conforme suas preferências.

**7.35.** Durante o fornecimento do almoço, o colaborador terá a liberdade de se servir à vontade de todos os itens do buffet, exceto da carne, que será porcionada pela equipe de atendimento.

**7.36.** Cada colaborador terá direito a, aproximadamente, 200 gramas de carne preparada por dia, podendo variar entre carne bovina, suína, aves ou peixe, conforme o cardápio.

**7.37.** A empresa contratada deverá garantir que essa quantidade mínima de carne seja sempre respeitada e que o serviço de porcionamento seja realizado de maneira eficiente e organizada, evitando filas e garantindo a satisfação dos colaboradores.

**7.38.** No almoço os alimentos deverão ser distribuídos em estruturas apropriadas para tal finalidade, tais como: balcões frios e/ou aquecidos (banho maria ou a seco), respeitando-se normas de higiene.





- 7.39.** A CONTRATADA deverá disponibilizar minimamente vinagre ou sumo de limão, azeite de oliva e sal para tempero das saladas.
- 7.40.** Todos os itens programados nos cardápios devem estar disponíveis durante todo o horário previsto para a distribuição das refeições, devendo a CONTRATADA fazer as reposições necessárias, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio.
- 7.41.** Durante todo o horário previsto para a distribuição das refeições devem estar disponíveis utensílios (talheres, pratos, copos e outros) em quantidade suficiente para atender aos colaboradores.
- 7.42.** Deve ser mantida a temperatura adequada das refeições durante todo o período de fornecimento destas.
- 7.43.** A quantidade de alimento a ser servido diariamente pela CONTRATADA deve estar adequada ao número de colaboradores; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os que serão servidos por último.
- 7.44.** Deve ser desprezado, no mesmo dia, os restos de alimentos. Podem ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 7.45.** Em hipótese alguma será permitido reutilizar preparações que foram colocadas à disposição dos colaboradores no balcão de distribuição (restos).
- 7.46.** As áreas de preparação e manipulação dos alimentos deverão ser rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas.
- 7.47.** Antes, durante e após a distribuição das refeições, as mesas, cadeiras, estações de serviço e balcões de distribuição (balcões buffet) deverão ser devidamente limpos e esterilizados.
- 7.48.** A CONTRATADA deve disponibilizar lixeiras adequadas para o acondicionamento dos restos de alimentos e outros lixos, assegurando que sejam abastecidas com sacos plásticos resistentes e de tamanho adequado.
- 7.49.** Todos os recipientes para resíduos devem ser higienizados regularmente e mantidos em bom estado de conservação e limpeza.
- 7.50.** Os restos de comida deverão ser separados dos demais resíduos (plásticos, papéis, metais, vidros, etc.), devendo haver minimamente duas lixeiras.
- 7.51.** Os restos de comida deverão ser acondicionados em recipientes apropriados e resistentes, de forma a evitar a contaminação e a proliferação de insetos e roedores.
- 7.52.** A CONTRATADA deverá garantir que os recipientes de resíduos orgânicos sejam vedados de maneira adequada para evitar odores e vazamentos.
- 7.53.** O lixo deve ser removido diariamente e em fluxo adequado, quantas vezes forem necessárias, para







os locais designados, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados.

**7.54.** A empresa contratada deverá possuir um plano de contingência para garantir a continuidade do fornecimento de refeições em casos de emergências, como falhas na entrega de insumos, desastres naturais, ou outros imprevistos. Este plano deverá incluir medidas alternativas para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

**7.55.** Para garantir a transparência e a melhoria contínua dos serviços, a empresa contratada deve estabelecer um canal de comunicação direto com os colaboradores para receber feedback e sugestões.

## **8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**8.1.** Para a perfeita execução do objeto do contrato, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades satisfatórias, promovendo sua substituição quando necessário, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, garrafas térmicas, guardanapos de papel, galheteiros, suqueiras, caixas térmicas, balcão térmico, mesas e cadeiras (caso as existentes no refeitório se mostrem insuficientes), lixeiras, materiais de limpeza, sacos de lixo, entre outros.

**8.1.1.** Os pratos deverão ser de vidro ou porcelana com diâmetro mínimo de 25cm.

**8.1.2.** Os talheres devem ser 100% em aço (sem cabos em madeira ou plástico).

**8.1.3.** Os copos utilizados para servir bebidas quentes devem ter uma espessura adequada para garantir a segurança dos colaboradores, evitando queimaduras e proporcionando conforto ao manuseio. Copos muito finos não serão aceitos. A CONTRATADA deve assegurar que os copos sejam resistentes ao calor e de material apropriado para bebidas quentes.

## **9. VISTORIA**

**9.1.** A avaliação prévia do local onde serão fornecidas as refeições é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

**9.2.** O horário para realização da vistoria será de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 16 horas, até 1 dia útil antes da realização do certame licitatório, sendo possível a disponibilização de data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, caso seja solicitado pelo licitante em tempo hábil.

**9.3.** Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado.





**9.4.** Após realização da vistoria, o licitante deve emitir atestado de que realizou a vistoria e conhece o local de prestação de serviços, devendo apresentar esse atestado junto com os demais documentos de habilitação.

**9.5.** A licitante poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que deverá atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal, podendo indicar que:

- a. Conhece o local, além das respectivas condições de execução e que em outro momento já compareceu no local.
- b. Não conhece o local, contudo tem ciência das condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude.

**9.6.** Em qualquer caso, a declaração deverá ser firmada pelo responsável técnico ou pelo responsável legal pelo licitante, que possua condições de se responsabilizar pela execução dos serviços a serem contratados.

**9.7.** A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## **10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**10.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 13.303/2016, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**10.2.** As comunicações entre o contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**10.3.** O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**10.4.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.





## 11. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

**11.1.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, sendo responsável(eis) por aplicar as ações estabelecidas no art. 157 do Regulamento Interno de Licitações e Contratações da MT PAR.

**11.2.** Não obstante o contratado seja o único e exclusivo responsável pela execução do Contrato, o contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do objeto contratado.

**11.3.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à fiscalização.

## 12. CRITÉRIOS RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

### 12.1. RECEBIMENTO PROVISÓRIO

12.1.a. Dada a natureza do objeto, o recebimento provisório será dispensado, nos termos do § 3º do Art. 153 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da MT PAR

### 12.2. RECEBIMENTO DEFINITIVO

**12.2.1.** O faturamento da CONTRATADA ocorrerá com base no número de refeições servidas, devendo esta implementar mecanismo de controle padronizado e aprovado pela CONTRATANTE.

**12.2.2.** Ao final da execução de cada período de faturamento mensal deverá ser apurado o quantitativo total de refeições servidas, se for o caso, realizada análise de desempenho e qualidade dos fornecimentos realizados em consonância com os indicadores do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) previstos no ANEXO II, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando-se constatações em relatório.

**12.2.3.** A fiscalização notificará o contratado para, se for o caso, no prazo de até 2 dias úteis, impugnar os apontamentos do Relatório ou emitir a Nota Fiscal/Fatura no valor apurado.

**12.2.4.** Na hipótese de o contratado apresentar impugnação ao Relatório, a fiscalização emitirá novo Relatório, no prazo de até 2 dias úteis, com a análise dos argumentos do contratado.

**12.2.5.** Feito o recebimento definitivo será feito o atesto do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado.

## 13. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO E DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

**13.1.** Não será permitida a participação de licitantes que se encontrem nas vedações previstas no art 38 da Lei 13.303/2016 e/ou no art. 22 do Regulamento Interno de Licitações e Contratações da MT PAR.

**13.2. Habilitação jurídica e Habilitação fiscal, social e trabalhista:**





a. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista consistirão na exigência de documentos aptos a comprovar a possibilidade da aquisição de direitos e da contração de obrigações por parte do parceiro, detalhados no edital do certame.

**13.3. Habilitação econômico-financeira, além dos detalhados no edital do certame:**

- a. Certidão negativa de falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.
- b. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital.
- c. A exigência de índices para comprovar a boa situação financeira da empresa em licitação de fornecimento de alimentação preparada é justificada pela necessidade de assegurar a capacidade da contratada em cumprir suas obrigações contratuais. Isso inclui garantir a qualidade e continuidade dos fornecimentos ao longo do prazo de vigência da contratação, minimizar riscos associados à execução do objeto, proteger os interesses públicos, promover concorrência justa, prevenir inadimplência e estar em conformidade com normativas legais. A análise criteriosa desses índices financeiros proporciona uma avaliação abrangente da saúde financeira da empresa, promovendo transparência e garantindo a eficácia do processo licitatório.
- d. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

**13.4. Habilitação técnica:**

- a. Declaração de que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- b. Declaração formal e relação explícita de que dispõe ou disporá de instalação/estrutura física, máquinas, equipamentos e pessoal técnico necessários para a execução do objeto a ser contratado.
- c. Registro ou inscrição da empresa licitante e de seu Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutrição – CRN da Região em que estiver vinculada, em sua plena validade.

**14. PARTICIPAÇÃO E BENEFÍCIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

**14.1.** Considerando o valor total estimado da contratação, esta licitação destina-se à ampla concorrência.

**14.2.** A ausência de reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual decorre da natureza específica do objeto. O escopo requer uma gestão integrada, garantindo a qualidade e a continuidade do fornecimento. A introdução de múltiplas empresas





vencedoras poderia comprometer a eficiência operacional e a consistência dos fornecimentos. Contudo, a licitação permanece aberta para uma competição ampla, enquanto todos os demais benefícios concedidos às ME/EPP/MEI pela LC 123/2006 são plenamente respeitados e aplicados.

## 15. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

**15.1.** Não será permitida a participação de consórcios, pois não se trata de objeto complexo e de grandes dimensões. E, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, e posteriormente executar o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

## 16. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

**16.1.** A participação de Cooperativas não será admitida nesta licitação, uma vez que o objeto em questão não é compatível com as atividades típicas desse tipo de organização.

## 17. PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO

**17.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço e o modo de disputa aberto.

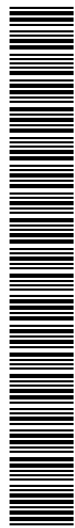
**17.2.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances adotados será estipulado no edital do certame.

**17.3.** O certame licitatório será em lote único, com quantidades solicitadas, conforme o item 1 deste Termo de Referência e cotações de valor unitário e valor total.

**17.4.** Adota-se a licitação por lote único visto que é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por garantir a qualidade e gestão integrada no fornecimento, haja vista que a responsabilidade pelos fornecimentos permanecerá todo o tempo a cargo de um mesmo contratado. Argumenta-se ainda, que haverá ganho para a MT PAR na economia de escala, que implicará em aumento de produtividade e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela empresa.

**17.5.** O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso, não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

**17.6.** O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior ao valor estimado para a licitação.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



- 17.7.** Será promovida a verificação da efetividade da proposta do primeiro colocado, promovendo-se a desclassificação daquela proposta que se enquadrar nas situações descritas no Art. 56 da Lei 13.303/2016.
- 17.8.** As propostas apresentadas pelas licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, serviços, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências editalícias e contratuais, não sendo admitido pleito posterior em decorrência da exclusão de quaisquer despesas incorridas, nem reivindicar qualquer adicional de pagamento ou reajustamento de preços.
- 17.9.** O prazo de eficácia da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data da apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais.



Assinado com senha por ANTÔNIO JONATAN LIMA SETÚBAL - TÉCNICO ADMINISTRATIVO L 10052 / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 15:54:41, LEONE STEFANY GALVÃO SILVA - CHEFE DE UNIDADE DE PROJETOS ESTRATÉGICOS E DIRETORA ADMINISTRATIVA INTERINA / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 16:13:40 +1 Pessoas  
- Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.  
Documento Nº: 19103206-7068 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=19103206-7068>



MTPARTIC202404250

SIGA



## 18. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA A FORMULAÇÃO DA PROPOSTA

**18.1.** A estimativa do quantitativo necessário para os itens café da manhã e almoço foi realizada com base no número atual de colaboradores atuantes nas obras, que é de aproximadamente 100 pessoas. Este número foi calculado com base na média de refeições fornecidas nos últimos seis meses, conforme detalhado abaixo. Além disso, considerando a abertura do processo seletivo 001/2024/MTPAR para preenchimento de diversas vagas devido à escassez de mão-de-obra no Parque, estima-se que nos próximos meses o número de refeições diárias possa aumentar para cerca de 140, 150 para cada item.

**18.2.** Detalhamento do quantitativo de refeições fornecidas nos últimos 6 meses:

	QNT TOTAL CAFÉS	QNT TOTAL ALMOÇOS	QNT MÉDIA DE CAFÉS POR DIA (26 DIAS)	QNT MÉDIA DE ALMOÇOS POR DIA (26 DIAS)
out/23	2231	2452	86	94
nov/23	2661	2618	102	101
dez/23	2546	2417	98	93
jan/24	2694	2786	104	107
fev/24	2650	2440	102	94
mar/24	2680	2264	103	87
MÉDIA DE COLABORADORES			99	96

**18.3.** A empresa poderá celebrar contratos específicos com as empresas terceirizadas e construtoras que possuem funcionários atuando nas obras do Parque para fornecimento de refeições para estes.

**18.4.** À CONTRATANTE não caberá qualquer gerência, participação ou responsabilidade pelo pagamento de refeições consumidas que não por os seus colaboradores.

**18.5.** À CONTRATANTE caberá fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições, exceto nos itens expressamente alocados à CONTRATADA.

**18.6.** À CONTRATADA caberá a limpeza e esterilização antes, durante e após a distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, estações de serviço e balcões.

**18.7.** À CONTRATANTE caberá providenciar, a cada 03 (três) meses, a dedetização e desratização das áreas de distribuição das refeições, que será feita em conjunto com as demais dependências do bloco de serviços.

**18.8.** Caso haja necessidade de dedetização e/ou desratização das áreas de distribuição das refeições em período inferior ao estabelecido no item anterior a responsabilidade será da CONTRATADA.

**18.9.** À CONTRATANTE caberá a disponibilização do acesso à água e à energia elétrica no local onde serão servidas as refeições.

## 19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





19.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Unidade Orçamentária: 04501

PAOE: 1779

Natureza e Elemento de despesa: 3.3.90.30.000

Fonte de despesa: 1.759.0137

19.2. Nos exercícios subsequentes será feita a alocação dos recursos nos respectivos PTA/LOA, tendo em vista que trata-se de fornecimento parcelado.

## 20. CRITÉRIO DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

20.1. O faturamento será efetuado com base no quantitativo de unidades de cafês da manhã e almoço fornecidos.

### 20.2. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

20.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme indicadores constantes do anexo II do termo de referência, para aferição da qualidade da execução do objeto, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

20.1.1.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

20.1.1.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do objeto, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

20.1.2. A cada período de faturamento, será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Esta soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique sanções administrativas, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma sanção, esta será aplicada, observado o processo administrativo:

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)	
Pontuação	Sanção
1 a 5 pontos	Advertência
6 a 10 pontos	Multa correspondente a 2,5% do valor da fatura do período correspondente.
11 a 15 pontos	Multa correspondente a 5% do valor da fatura do período correspondente.
16 a 20 pontos	Multa correspondente a 7,5% do valor da fatura do período correspondente.







Acima de 21 pontos	Multa correspondente a 10% do valor da fatura do período correspondente.
--------------------	--

**20.1.3.** Durante a vigência do contrato, no caso de receber a 3ª Advertência, a mesma será acompanhada de multa referente a 1% do valor da fatura do período correspondente.

**20.1.4.** Em caso de sanção, a mesma deverá ser aplicada tendo como referência a fatura à qual o IMR está vinculado.

**20.1.5.** A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.

**20.1.6.** Em caso da CONTRATADA atingir 21 ou mais pontos no IMR, ficará facultado à CONTRATANTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato, com a aplicação de multa compensatória de 10% sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato.

## 21. PAGAMENTO

**21.1.** O pagamento será realizado de acordo com a execução do objeto do contrato, mediante emissão da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, e análise dos documentos que compõem o processo de pagamento.

**21.2.** O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária

**21.3.** O pagamento será efetuado mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- Prova de regularidade junto à Fazenda Federal e à Fazenda Estadual.

**21.4.** Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em questão.

**21.5.** O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 5 dias úteis após o atesto da Nota Fiscal, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contratante.

**21.6.** O(s) pagamento(s) não realizado(s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será(ão) gerador(es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;

**21.7.** Caso o atraso no pagamento seja motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo IPCA do último mês, conforme apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização;





**21.8.** A efetivação dos pagamentos não isentará o contratado das suas responsabilidades e das suas obrigações contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade e à garantia dos produtos entregues.

**21.9.** As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

## **22. REAJUSTE**

**22.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis pelo prazo de um ano contado da data limite para apresentação da proposta comercial.

**22.2.** Após o intervalo de um ano, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

**22.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**22.4.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

**22.5.** A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.

**22.6.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **23. CONTRATO**

**23.1.** Após a homologação da licitação deverá ser apresentado em até 2 dias úteis o Alvará de Fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária, emitido pelo Município referente ao local onde de responsabilidade da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições, requisito para a assinatura do contrato.

**23.2.** Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de até 2 dias úteis, contados a partir da data da do envio do termo pelo contratante, para assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.

**23.3.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela CONTRATANTE.

**23.4.** A CONTRATADA poderá aceitar, nos termos da Lei 13.303/2016, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25% do valor do contrato.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



#### **24. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**24.1.** O profissional Nutricionista da CONTRATADA será o responsável técnico pelo contrato, conforme previsto na Resolução CFN nº 600/2018. Este profissional terá, entre outras, as seguintes obrigações:

- a. Fiscalizar todo o processo de produção dos alimentos.
- b. Verificar os quantitativos produzidos.
- c. Assegurar a qualidade e correta manipulação dos alimentos.
- d. Planejar a produção diária.
- e. Elaborar os cardápios.
- f. Controlar e minimizar possíveis desperdícios.

#### **25. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**25.1.** Assinar o Contrato no prazo de até 2 dias úteis, contados a partir da data do envio do termo pelo contratante, para assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.

**25.2.** Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto contratado, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução.

**25.3.** Executar os fornecimentos, objetos da contratação, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.

**25.4.** Cumprir todas as leis e instrumentos normativos reguladores do objeto da contratação, bem como satisfazer, às suas expensas, todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução do contrato, em especial os relativos à Vigilância Sanitária.

**25.5.** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.

**25.6.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução do objeto, inclusive considerando os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

**25.7.** Providenciar, quando houver necessidade em período inferior aos 3 meses, a dedetização e desratização das áreas de distribuição das refeições.



MT-PARDIC202404250



**25.8.** Submeter ao contratante, previamente e por escrito, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do objeto que fuja das especificações constantes no Termo de Referência e no Contrato.

**25.9.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

**25.10.** Empregar funcionários habilitados e com conhecimentos indispensáveis ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios essenciais à completa execução do objeto, promovendo sua guarda, manutenção e substituição sempre que necessário.

**25.11.** Otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas à qualidade dos fornecimentos e à satisfação do contratante.

**25.12.** Manter profissional Nutricionista, responsável técnico pelo contrato, conforme previsto na Resolução CFN nº 600/2018 que terá, dentre outras, a obrigação de fiscalização de todo o processo de produção dos alimentos, verificação dos quantitativos produzidos, qualidade, manipulação, planejamento da produção diária, elaboração de cardápios e controle de possíveis desperdícios.

**25.13.** Manter contrato de trabalho com os empregados e, por consequência, responder sempre, de maneira única e exclusiva, perante aos órgãos competentes, por todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, bem como, responder integralmente por quaisquer danos causados à CONTRATANTE ou a terceiro, culposa ou dolosamente, por seus empregados, durante e em decorrência da execução do contrato.

**25.14.** Assumir todos os encargos ou ônus de possíveis demandas previdenciária, fiscal, comercial, trabalhista, civil ou penal relacionadas ao cumprimento do objeto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

**25.15.** Efetuar, rigorosamente em dia, conforme determinado em lei, o pagamento dos salários, recolhimento do INSS, do FGTS, fornecimento de vale transporte, vale-refeição e demais encargos trabalhistas.

**25.16.** Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado uniforme e equipamento de proteção individual (EPI) necessários aos seus funcionários.

**25.17.** Comunicar a fiscalização, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique na execução do contrato.

**25.18.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo contratante ou por seus responsáveis, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



**25.19.** Permitir que o contratante, em qualquer momento, audite e avalie os fornecimentos relacionados ao objeto contratado, que deverá estar de acordo com as especificações do Contrato, em observância às obrigações pactuadas.

**25.20.** Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução do objeto.

**25.21.** Encarregar-se por todas as obrigações trabalhistas que estão previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, bem como as obrigações sociais, previdenciárias, tributárias, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratada.

**25.22.** Realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

**25.23.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e/ou morais causados ao contratante ou a terceiros, pela ação ou omissão dolosa ou culposa, de seus empregados, trabalhadores, prepostos, contratados ou representantes.

**25.24.** Arcar com a responsabilidade pelos danos causados à saúde dos colaboradores por falta de controle higiênico, sanitário ou de conservação dos alimentos.

**25.25.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

**25.26.** Responder civil e criminalmente pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a concomitante fiscalização realizada pelo contratante.

**25.27.** Indenizar terceiros e/ou o contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o contratado adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

**25.28.** Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do contratante, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto contratado, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.

**25.29.** Responder a qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da execução do Contrato, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o contratante de qualquer solidariedade ou responsabilidade.





**25.30.** Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste projeto.

**25.31.** Indicar um empregado habilitado para representá-la junto a CONTRATANTE, devendo delegar a este representante amplo poder para a resolução dos problemas verificados nos fornecimentos ou mesmo apontados pela CONTRATANTE, indicando contato de telefone móvel (celular) e endereço eletrônico (e-mail).

## **26. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**26.1.** Fornecer ao contratado todos os elementos e dados necessários à perfeita execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes do contratado em suas dependências, desde que observadas as normas de segurança.

**26.2.** Disponibilizar local adequado para que seja realizado o fornecimento das refeições.

**26.3.** Disponibilizar instalações, equipamentos e mobiliários existentes, para execução dos fornecimentos em suas dependências.

**26.4.** Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.

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

**26.6.** Providenciar, a cada 03 (três) meses, a dedetização e desratização das áreas de distribuição das refeições.

**26.7.** Comunicar com a antecedência necessária, a alteração dos horários de fornecimento das refeições.

**26.8.** Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local onde será realizado o fornecimento das refeições, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições.

**26.9.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive quanto a continuidade dos fornecimentos que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante.

**26.10.** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias.

**26.11.** Avaliar a qualidade dos fornecimentos realizados, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as obrigações assumidas.

**26.12.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, desde que atinentes ao objeto da contratação.





**26.13.** Efetuar o pagamento ao contratado, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e em Edital.

**26.14.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo contratado, quando couber.

## **27. GARANTIA CONTRATUAL**

**27.2.** Dada a natureza comum da contratação e a existência de outros meios de garantia de execução, como o IMR, fica dispensada a apresentação de garantia contratual.

## **28. SUBCONTRATAÇÃO**

**28.1.** É vedada a subcontratação do objeto principal deste contrato, tendo em vista a necessidade de garantir um controle direto sobre a qualidade das refeições fornecidas. A subcontratação pode introduzir variáveis desconhecidas e complicar o gerenciamento e a garantia de qualidade.

## **29. MATRIZ DE RISCOS**

**29.1.** A matriz de alocação de riscos será dispensada do contrato, nos termos do Art. 37 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da MT PAR, tendo em vista a natureza do objeto e da execução.

## **30. SANÇÕES**

**30.1.** Pela inexecução total ou parcial do objeto, a MT PAR pode aplicar à contratada as seguintes sanções:

**30.2.** Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE.

**30.3.** Pela inexecução parcial do contrato: as penalidades de multa serão aplicadas conforme a pontuação atribuída pela fiscalização aos indicadores do IMR, conforme item específico deste Termo de Referência.

**30.4.** No caso de a CONTRATADA atingir 21 ou mais pontos no IMR correspondente, ficará facultado à CONTRATANTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato, com a aplicação de multa compensatória de 10% sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato.

**30.5.** Pela inexecução total do objeto: 20% sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



**30.6.** suspensão de licitar e impedimento de contratar com a MT PAR, pelo prazo de até dois anos às empresas ou aos profissionais que, em razão do contrato celebrado:

- a. tenham causado dano, em razão de ação ou omissão, à MT PAR, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros.
- b. tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- c. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a MT PAR em virtude de atos ilícitos praticados.

**30.7.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da MT PAR.

**30.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do contratado, a MT PAR poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**30.9.** 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 contratada, observado o princípio da proporcionalidade.

**30.10.** Os procedimentos para aplicação de sanções seguirão as disposições do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da MT PAR.

**30.11.** As sanções relativas ao procedimento licitatório estão previstas no edital.

## **31. CONDIÇÕES GERAIS**

**31.1.** O edital oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação ao procedimento licitatório;

**31.2.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à execução do objeto contratado.

## **32. ANEXOS**

ANEXO I - COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

ANEXO II - INDICADORES DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR



MTPARDIC202404250





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



**ELABORADO POR:**

**ANTÔNIO JONATAN LIMA SETÚBAL**

Técnico Administrativo

Unidade de Projetos Estratégicos - MT PAR

**DE ACORDO:**

**LEONE STEFANY GALVÃO SILVA**

Chefe de Unidade de Projetos Estratégicos - MT PAR e Diretora Administrativa Interina

**DA AUTORIZAÇÃO PARA O PROSSEGUIMENTO DA LICITAÇÃO:**

Considerando a assunção de responsabilidade por todas as informações prestadas, AUTORIZO o procedimento mediante Licitação, desde que observada as formalidades legais de instrução processual para a consecução do objeto. Por oportuno, ressalto que os documentos para a instrução deverão ser anexados nos autos, conforme dispõe as legislações vigentes e aplicáveis ao caso.

**WENER SANTOS**

Ordenador de Despesas

Diretor Presidente



Assinado com senha por ANTÔNIO JONATAN LIMA SETÚBAL - TÉCNICO ADMINISTRATIVO L 10052 / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 15:54:41, LEONE STEFANY GALVÃO SILVA - CHEFE DE UNIDADE DE PROJETOS ESTRATÉGICOS E DIRETORA ADMINISTRATIVA INTERINA / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 16:13:40 +1 Pessoas  
- Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.  
Documento Nº: 19103206-7068 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=19103206-7068>



MTPARDIC202404250

SIGA



## ANEXO I - COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

### Composição básica para o café da manhã:

- Leite de vaca quente. Frequência: Diária.
- Leite de vaca frio ou em temperatura ambiente. Frequência: Diária.
  - Se o leite for do tipo pasteurizado, este deverá ser fervido.
- Café com açúcar. Frequência: Diária.
- Café sem açúcar. Frequência: Diária.
- Achocolatado em pó. Frequência: Diária.
- Margarina. Frequência: Diária.
- 2 Pães franceses com peso médio de 60g. Frequência: Diária.
- Queijo (mussarela, prato ou outros). Frequência: Diária.
- Presunto cozido ou mortadela tipo bologna ou defumada. Frequência: Diária, com variação regular entre as duas opções.
- 2 Frutas inteiras diversas. Frequência: Diária.
- Molho para cachorro quente (molho de salsicha tipo hot), Ovos mexidos, Molho de carne moída ou linguiça calabresa acebolada. Frequência: 1 vez por semana, intercalando as opções entre as semanas.

### Composição básica para o almoço:

#### Carnes:

- 1 prato de carne bovina em preparações diversas com cortes de peixinho, coxão duro, lagarto, bife do vazio ou pacuzinho, costela, paleta, músculo, acém, cupim, patinho, coxão mole, maminha, contra-filé ou alcatra. Frequência: 3 vezes na semana.
- 1 prato de frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, sobrecoxa ou filé de peito de frango. Frequência: 2 vezes na semana.
- 1 prato de carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas com cortes de pernil, lombo, costela ou bisteca. Frequência: 1 vez na semana.
- 1 prato de vísceras ou carne de 2ª com osso ou embutidos, em preparações diversas como dobradinha (bucho), linguiça, rabada, mocotó, moelas de frango. Frequência: 1 vez a cada duas semanas.
- 1 prato à base de pescado sem espinhos. Frequência: 1 vez a cada duas semanas.





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



- 1 prato à base de ovo em preparações diversas. Frequência: 1 vez na semana.

**Acompanhamentos:**

- 1 prato de arroz branco longo, fino tipo 1. Frequência: Diária.
- 1 prato de feijão com caldo tipo 1 (carioca) em preparações sem carnes. Frequência: Diária.
- 1 prato de guarnição em preparações diversas variando entre tortas, macarrões, lasanhas, nhoques, rondelles ou outras massas. Frequência: 3 vezes na semana, com variação regular.
- 1 prato de guarnição em preparações diversas variando entre vegetais e tubérculos cozidos, grelhados, purê, refogados ou assados. Frequência: 3 vezes na semana, com variação regular.

**Saladas:**

- No mínimo 2 tipos de saladas cruas à base de verduras e legumes diversos, com variação regular. Frequência: Diária.

**Sobremesa:**

- Frutas e doces diversos. Frequência: Diária.

**Bebida:**

- Refresco de fruta, sabores diversos. Frequência: Diária.



Assinado com senha por ANTÔNIO JONATAN LIMA SETÚBAL - TÉCNICO ADMINISTRATIVO L 10052 / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 15:54:41, LEONE STEFANY GALVÃO SILVA - CHEFE DE UNIDADE DE PROJETOS ESTRATÉGICOS E DIRETORA ADMINISTRATIVA INTERINA / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 16:13:40 +1 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação. Documento Nº: 19103206-7068 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=19103206-7068>



MTPARDIC202404250

SIGA



**ANEXO II - INDICADORES DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR**

<b>INFRAÇÃO CONTRATUAL</b>	<b>PONTUAÇÃO A SER ATRIBUÍDA POR OCORRÊNCIA OBSERVADA</b>
Descumprir o cardápio oficial, sem prévia autorização.	1
Descumprir os horários de início ou término estipulado para fornecimento das refeições.	1
Prestar informação técnica e/ou administrativa inveridicamente em qualquer de seus meios de comunicação.	1
Deixar de responder, no prazo fixado, às demandas da fiscalização.	1
Colaboradores trajando uniformes sujos, incompletos, mal conservados ou não adequados à função e/ou com aparência fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente.	1
Colaborador sem o adequado uso de EPI.	1
Deixar de manter durante toda a execução do serviço utensílios e equipamentos em número suficiente, realizando sua adequada reposição quando necessário.	1
Deixar de providenciar lixeiras e sacos de lixo limpos em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	2
Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos.	2
Higienização inadequada de qualquer uma das áreas de responsabilidade da CONTRATADA.	2
Usar termômetros não calibrados ou não verificados.	2
Interrupção temporária do fornecimento, gerando filas.	2
Utilizar insumos vedados no preparo das refeições.	2
Deixar de entregar no prazo o cardápio para aprovação.	2
Não remover os resíduos orgânicos e inorgânicos,	2





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



diariamente e em fluxo adequado, quantas vezes forem necessárias, para os locais designados, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados.	
Não realizar a higienização completa e adequada de todos os itens sob sua responsabilidade, incluindo utensílios, equipamentos, mesas, cadeiras e áreas utilizadas para o preparo e distribuição das refeições.	2
Deixar de repor itens do cardápio até o término do horário da refeição.	2
Disponibilizar para consumo dos colaboradores alimento pronto com alterações organolépticas ou fora da temperatura adequada.	2
Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONTRATANTE.	5
Deixar de manter responsável técnico nutricionista	5
Utilizar as dependências do refeitório para fins alheios aos do objeto do contrato.	5
Utilizar o de gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5
Utilização de restos alimentares.	5
Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	5
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos - por dia;	5
Discrepância entre o número de refeições cobradas e o número efetivamente fornecido, seja pela inserção de informações falsas ou pela cobrança de um quantitativo superior ao real.	10
Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação química ou biológica.	15
Reincidência, após notificação formal da CONTRATANTE, em qualquer outra infração que viole os termos contratuais e não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau leve pela equipe de fiscalização.	1
Reincidência, após notificação formal da CONTRATANTE, em qualquer outra infração que viole os termos contratuais e	2





Governo de Mato Grosso  
MT PARTICIPAÇÕES E PROJETOS S.A.



não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau médio pela equipe de fiscalização.	
Reincidência, após notificação formal da CONTRATANTE, em qualquer outra infração que viole os termos contratuais e não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau grave pela equipe de fiscalização.	5



Assinado com senha por ANTÔNIO JONATAN LIMA SETÚBAL - TÉCNICO ADMINISTRATIVO L 10052 / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 15:54:41, LEONE STEFANY GALVÃO SILVA - CHEFE DE UNIDADE DE PROJETOS ESTRATÉGICOS E DIRETORA ADMINISTRATIVA INTERINA / NUCLEO-PROJ-ESTRAT - 17/07/2024 às 16:13:40 +1 Pessoas  
- Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.  
Documento Nº: 19103206-7068 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=19103206-7068>



MTPARDIC202404250