

## **ORIENTAÇÕES IMPORTANTES**

O Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato Grosso – SESCOOP/MT informa que:

1. O SESCOOP/MT é uma Instituição integrante do Sistema S e possui seu próprio Regulamento de Licitações e Contratos (Resolução Nº 1990/2022);
2. Portanto, alertamos aos licitantes interessados em participar deste pregão eletrônico que **NÃO É NECESSÁRIO ANEXAR DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** quando do cadastro de sua proposta neste certame;
3. Se mesmo assim o licitante desejar anexar no sistema documentos relacionados à proposta, informamos que, conforme consta no item 4.3, todo e qualquer anexo, inclusive a proposta eletrônica do licitante, **NÃO DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**. Conforme consta no item 4.5 do edital “Qualquer elemento que possa identificar o licitante **IMPORTARÁ DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital”;
4. Informamos ainda que o Pregão Eletrônico nº 03/2022 é do tipo Menor Preço com critério de julgamento por lote. Dessa forma, o licitante interessado em participar deste pregão eletrônico deverá cadastrar sua proposta inicial **CONSIDERANDO O PREÇO TOTAL DO LOTE**, conforme consta no anexo II do Edital;

**A leitura destas orientações não dispensa, em hipótese alguma, a análise e entendimento do edital do pregão eletrônico nº 03/2022 e seus anexos.**

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO  
NO ESTADO DE MATO GROSSO SESCOOP/MT  
EDITAL PREGÃO ELETRONICO Nº. 03/2022**

**Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR LOTE**

**Modo de Disputa: Tempo Randômico**

**Início do Acolhimento de Propostas: 30/08/2022**

**Limite para Acolhimento das Propostas: 08/09/2022 – 9:00h (horário Brasília)**

**Data e hora da disputa: 08/09/2022 – 09h30min (horário Brasília)**

**Endereço Eletrônico: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) – Licitação nº. 958451**

O Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no estado de Mato Grosso – SESCOOP/MT, por intermédio do (a) pregoeiro (a) designado pela Portaria nº 17 de 22 de Agosto de 2022, e da Comissão de Licitação designada pela Instrução de Serviço nº 11 de 01 de Junho de 2022, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário acima indicados realizará Licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo **Menor Preço por Lote** conforme descrito neste Edital e seus Anexos. A abertura da sessão pública deste Pregão ocorrerá no endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, ao Regulamento de Licitações e Contratos do Sescop, aprovado pela Resolução nº. 1990, de 21 de fevereiro de 2022, bem como pelas normas e condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

Durante a sessão pública, a comunicação entre o (a) pregoeiro (a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, no campo próprio do sistema eletrônico.

Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **1. DO OBJETO**

1.1 Contratação de empresa fornecedora de Serviços de Buffet, para atender ao Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato – Sescop/MT.

### **Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT**

<b>ITEM</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>
<b>01</b>	Café da Manhã
<b>02</b>	Coffee Break
<b>03</b>	Brunch
<b>04</b>	Almoço/Jantar
<b>05</b>	Garrafas de Café

### **Lote II – Cidade de Araputanga/MT**

<b>ITEM</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>
<b>01</b>	Coffee Break

## **2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão quaisquer licitantes que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no capítulo **DA HABILITAÇÃO**, e que tenha especificada, como

objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade compatível com o objeto deste Pregão.

2.2. Estarão impedidas de participar desta Licitação empresas que:

- a) Estejam sob decretação de falência, dissolução ou liquidação.
- b) Tenham sido sancionadas com a pena de suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sescoop - Unidade Nacional e Unidades Estaduais, durante o prazo da sanção aplicada.
- c) Tenham dirigentes, gerentes ou sócios com vínculo de parentesco, em relação a dirigentes e empregados do Sescoop, e este parentesco será considerado, para esses fins, da seguinte forma:
  - c.1) em linha reta e colateral (também denominado transversal), até o 4º grau, nos termos do art. 1592, do Código Civil brasileiro;
  - c.2) por afinidade, nos termos do art. 1595, § 1º do Código Civil brasileiro, limita-se aos ascendentes, descendentes e aos irmãos do cônjuge ou companheiro.
- d) Simultaneamente, sejam pessoas jurídicas integrantes de um mesmo grupo econômico, sociedades coligadas, controladoras, suas respectivas controladas, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrando que não agem representando interesse econômico em comum;
- e) Tenham registro no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o (a) pregoeiro (a) 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 ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)).
- f) Estejam constituídas sob a forma de Consórcio;
- g) Empresas estrangeiras que não possuem autorização de funcionamento no país.

### 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. Somente poderão participar deste pregão eletrônico as licitantes devidamente credenciadas junto ao provedor do sistema na página eletrônica [www.licitacoese.com.br](http://www.licitacoese.com.br), nos termos do art. 21, incisos I e II, da Resolução nº 1990/2022.

3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.3 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao SESCOOP/MT, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

3.4 O credenciamento da licitante junto ao provedor do sistema implica a presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

3.5 O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

3.6 Caso haja divergências entre as disposições do edital e o Sistema Licitações-e, prevalecerá, sempre, as disposições do edital.

3.7 **O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

#### **4. DAS PROPOSTAS**

4.1. O **licitante** deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **com descrição do objeto e do preço ofertado**, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.2. A **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, **que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital**.

4.3. A proposta eletrônica **não deverá conter a identificação da empresa**, bem como os seus documentos anexos, tais como declarações, catálogos, detalhamentos e outros como links para pesquisa de modelos, etc., **sob pena de desclassificação**.

4.4. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, **o valor unitário e total do lote, expresso em Real (R\$) e com 2 (duas) casas decimais**, já consideradas e inclusas todas as despesas diretas e indiretas, tais como impostos (federais, estaduais e/ou municipais), taxas, salários, transporte, seguros, fretes, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações civis e seguros de acidente de trabalho, despesas com deslocamentos, hospedagem, alimentação, enfim, todas as despesas e materiais necessários a atender o objeto deste PREGÃO.

**4.4.1. Até o encerramento do acolhimento das propostas, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.**

4.5. Qualquer elemento que possa identificar o licitante **importará desclassificação da proposta**, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.

4.6. A **proposta Final** ajustada com último lance deverá ser elaborada conforme o disposto no **Anexo I e modelo constante do Anexo II**, consoante exigências abaixo:

a) Estar redigida em língua portuguesa, sem emendas, entrelinhas ou rasuras, conter o nome da proponente e a referência ao número deste Pregão.

b) Discriminar em algarismo e por extenso, em moeda corrente nacional (Real), com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00), **conforme modelo constante do Anexo II**. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso prevalecerão os últimos.

c) Conter valor unitário e total, conforme Planilha de Preços constante do **Anexo II** deste Edital.

d) Ser assinada em sua parte final, bem como rubricada em todas as folhas pelo representante legal da licitante, apresentando procuração que o habilite a assinar documentos da empresa, se for o caso.

e) Ter indicação de que o prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data marcada para o seu recebimento, ficando estabelecido que na omissão será considerado esse prazo.

f) Conter razão social, endereço completo, telefone/fax, número do CNPJ/MF, Banco, Agência, número da conta corrente e dados do responsável pela assinatura do contrato.

4.7. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

## **5 - DA SESSÃO PÚBLICA, JULGAMENTO, NEGOCIAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

5.1. O critério de julgamento das propostas será pelo menor preço por lote, conforme definido neste edital e seus anexos.

5.2. O (A) pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

5.3. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

5.4. Aberta a **disputa de preços**, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

5.5. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

5.6. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

5.7. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

5.8. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

5.9. Durante a fase de lances, o (a) pregoeiro (a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

5.10. Se ocorrer a desconexão do (a) pregoeiro (a) no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

5.11. No caso de a desconexão do (a) pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.licitacoese.com.br](http://www.licitacoese.com.br).

5.12. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo (a) pregoeiro (a), que informará a qualquer momento, o prazo para acionamento do sistema aleatório (randômico).

5.13. Decorrido o prazo fixado pelo (a) pregoeiro (a), o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

5.14. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

5.14.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte ou cooperativa mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste edital, ser contratada;

5.14.2. Não sendo contratada a microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa mais bem classificada, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no caput, serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

5.14.3. O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

5.14.4. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prossegue com os demais licitantes.

5.14.5. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.

5.15. O (A) pregoeiro (a) examinará a proposta melhor classificada quanto à sua compatibilidade com as especificações técnicas do objeto.

5.15.1. A aceitabilidade da proposta de preços classificada em primeiro lugar estará condicionada ao cumprimento dos requisitos elencados no item 4.6.

5.16. O (A) pregoeiro (a) poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

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

5.16.2. O (A) pregoeiro (a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do SESCOOP/MT ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

5.16.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

5.17. **O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar, no prazo de **02 (duas) horas, contadas da solicitação do (a) pregoeiro (a)**, preferencialmente via plataforma do Licitações-e ou por meio do e-mail [compras04@sescoopmt.coop.br](mailto:compras04@sescoopmt.coop.br) **a Proposta de Preço adequada ao último lance e os Documentos de Habilitação**, por meio de uma das seguintes opções:

- a. por meio do Licitações-e, no acesso identificado, sendo anexados (cópias digitalizadas) ao sistema; ou
- b. para o e-mail [compras04@sescoopmt.coop.br](mailto:compras04@sescoopmt.coop.br), desde que justificado o motivo de não anexar na plataforma.

5.17.1 O prazo estabelecido pelo (a) pregoeiro (a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo (a) pregoeiro (a).

5.17.2 De acordo com o Art. 3º da Resolução nº 1990/2022-SESCOOP, a licitação não será sigilosa, sendo acessíveis ao público os atos de seu procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura. Dessa forma, a documentação enviada pelos licitantes convocados pelo Pregoeiro será disponibilizada para vistas dos interessados no portal institucional do Sescoop, no endereço <http://sescoop.ocbmt.coop.br/editais-e-licitacoes-sescoop> ou no portal <https://www.licitacoes-e.com.br>.

5.18. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, ou, ainda as manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado.

5.18.1. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o menor preço por lote, desde que o valor não ultrapasse o valor de referência, conforme Planilha constante do **Anexo I**.

5.18.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste **Pregão**.

5.18.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

5.18.3.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos indícios de inexequibilidade como abertura de planilhas, por exemplo;

5.18.3.2. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

5.18.3.3. Levantamento de informações junto ao Secretaria do Trabalho junto ao Ministério da Economia e junto ao Ministério da Previdência Social;

5.18.3.4. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

5.18.3.5. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

5.18.3.6. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

5.18.3.7. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados;

5.18.3.8. Verificação de notas fiscais dos produtos/serviços adquiridos pelo proponente;

5.18.3.9. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

5.18.3.10. Estudos setoriais;

5.18.3.11. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

5.18.3.12. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

5.19. No caso de desclassificação de todas as propostas apresentadas, a licitação será declarada fracassada.

5.20. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

## 6. DA HABILITAÇÃO

6.1 Para habilitação nesta licitação, serão exigidos os seguintes documentos:

### a. Habilitação Jurídica

- a.1) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- a.2) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- a.3) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- a.4) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que atende o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- a.5) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização;
- a.6) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação;
- a.7) Cédula de identidade do representante legal.

### b. Regularidade fiscal

- b.1) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b.2) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal - CEF;
- b.3) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal e Seguridade Social ou certidão unificada com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN Nº 1.751/14;
- b.4) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal; ou do Distrito Federal, do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei:
  - b.4.1) O documento requerido na forma da alínea “b.4” deste item, das **licitantes** estabelecidas no Distrito Federal, é a **Certidão de Débitos**, emitida pela Secretaria de Fazenda e Planejamento do Distrito Federal – Subsecretaria da Receita, inadmitindo- se qualquer outra.
- b.5) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal ou do Governo do Distrito Federal – GDF (se for o caso), se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b.6) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

### Qualificação Técnica

c.1) Apresentar **ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA**, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando fornecimento de serviços compatíveis com o objeto deste edital e deverá conter as seguintes informações;

c.1.1) a identificação do signatário (razão social/nome; CNPJ da empresa contratada e contratante) e ser apresentado em papel timbrado do declarante;

c.1.2) o endereço completo e a descrição do (s) serviço (s) executados;

c.1.3) a identificação do responsável pela emissão do atestado com nome, função, data de emissão e telefone para solicitação de informações adicionais de interesse do Sescoop/MT.

### c. Qualificação Econômico-Financeira

1) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados, na forma da lei, os quais demonstrem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. O Balanço será avaliado, por meio de obtenção dos índices de Liquidez Geral (**LG**), de Solvência Geral (**SG**) e de Liquidez Corrente (**LC**), maiores que um (>1), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Ativo Não Circulante})^{1*}}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}^{2*}}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})}$$

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

**1\*- Ativo Realizável a Longo Prazo.**

**2\*-Ativo Realizável a Longo Prazo + Investimento + Imobilizado + Intangível.**

2) A licitante que apresentar resultado igual ou menor que 01 (um) em qualquer dos índices relativos à situação financeira (LG – Liquidez Geral; LC – Liquidez Corrente e SG – Solvência Geral), deverá comprovar possuir patrimônio líquido ou capital social integralizado não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, calculado por meio da fórmula abaixo:

Patrimônio Líquido = Ativo Total – Passivo Total (Passivo Circulante + Passivo **Não** Circulante).

3) A licitante com menos de um ano de existência, que ainda não tenha balanço, deverá apresentar balancetes contábeis devidamente assinados por contador habilitado junto ao CRC e pelo sócio/administrador da empresa, envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido relativos ao período de sua existência, avaliados por meio da obtenção de Índice de Solvência (**S**) maior ou igual a um ( $\geq 1$ ), conforme fórmula abaixo:

$$\text{S} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$

### Passivo Total

4) Os índices de que tratam as alíneas "1", "2" e "3" deste item serão calculados pelo licitador e confirmados pelo responsável por sua contabilidade, mediante sua assinatura e a indicação do seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

5) Para efeito de comprovação deverão ser apresentadas as demonstrações contábeis do último exercício encerrado, considerando a Lei nº 6.404/76 no art. 176 e o Novo Código Civil que estabelecem que as empresas fechem seus balanços ao término do exercício social. Observar a apresentação do termo de abertura e encerramento do balanço patrimonial.

5.1) Mesmo que dispensado, pelo Código Civil (art. 1.179, § 2º), da elaboração do Balanço Patrimonial, o microempreendedor individual (MEI), para fins de licitação, deverá apresentar o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social.

6.2. Em caso de dúvida quanto às informações contidas nos documentos comprobatórios da regularidade fiscal, o (a) Pregoeiro (a)/Comissão de Licitação, durante a sessão pública, poderá realizar consulta online aos sites dos órgãos responsáveis pela emissão dos mesmos.

- a. Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do domicílio ou sede da licitante.
- b. A não apresentação de qualquer documento relacionado nos itens anteriores ou a sua apresentação em desacordo com a forma, prazo de validade e quantidades estipuladas, implicará na automática inabilitação da licitante. Essa não ocorrerá em casos de omissões puramente formais que possam frustrar a competição, desde que não comprometa a lisura do certame e possam ser sanados em prazo fixado pelo (a) Pregoeiro (a)/Comissão de Licitação.
- c. Os documentos emitidos via internet, por órgãos ou entidades públicas e suas cópias reprográficas dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de dúvidas das informações constantes no documento apresentado, os mesmos poderão ser obtidos via internet durante a sessão. O **SESCOOP/MT** não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação da habilitação.

6.3. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

6.4. O (a) Pregoeiro (a)/Comissão de Licitação poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

6.5. As microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, atendendo o que determina o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

- a) Havendo alguma restrição, exclusiva, na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado a Licitante classificada em primeiro lugar, o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento imediatamente posterior à declaração de primeira colocada da licitação, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação formal da Licitante e devidamente acatada pelo SESCOOP/MT, para a regularização da documentação;

- b) A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem "6.5", implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Legislação pertinente, sendo facultado à instituição convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

6.6 Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o (a) Pregoeiro (a) e a Comissão de Licitação poderão fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

### **OBSERVAÇÕES:**

1. Além dos documentos acima, a empresa vencedora **deverá se atentar aos documentos que serão exigidos na assinatura do contrato** e antes do início da prestação dos serviços, conforme previsto no **item 13.8 e 13.9 do Anexo I – Nota Técnica**.
2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus Anexos.
3. Os documentos necessários à HABILITAÇÃO deverão ser apresentados - conforme determinações contidas do item 5.17 deste Edital - em original ou por qualquer processo de cópia reprográfica; ou cópia autenticada por tabelião de notas ou por membro de comissão de licitação; ou publicação em órgão da imprensa oficial; ou, se for o caso, mediante assinatura com certificado digital, sendo aceitos para todos os fins de direito, desde que realizada por meio de plataforma de autoridade certificadora. As exceções são as Certidões/Documentos que são expedidas ou podem ter a confirmação da autenticidade pela internet, estando a aceitação desses documentos condicionada à confirmação da sua validade.
4. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos do art. 10, § 1º e § 2º, da Medida Provisória nº 2.200- 2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
5. Os documentos/certidões exigidos para habilitação deverão ter validade na data de solicitação feita pelo Pregoeiro no sistema eletrônico licitações-e. Na hipótese de não constar prazo de validade nos documentos/certidões apresentados, o SESCOOP aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores a data de realização da Licitação.
6. O **SESCOOP/MT** reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.
7. O envio da documentação de habilitação e da proposta ajustada ao último lance somente será exigida da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar.
8. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro(a) verificará a eventual existência de sanção que impeça a futura contratação, mediante a consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)).
9. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

## 7. DO RESULTADO

7.1. Se a proposta de preços não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

7.2. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor.

## 8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. O interesse do licitante em interpor recurso deverá ser manifestado, imediata e motivadamente e, por meio do sistema eletrônico, no prazo de até 01 (uma) hora corrida após a declaração do vencedor, quando lhe será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação das razões do recurso.

8.2. O licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, que começará a fluir, a contar da ciência da interposição do recurso.

8.3. As razões e contrarrazões de recurso deverão ser enviadas exclusivamente para o e-mail [compras04@sescopmt.coop.br](mailto:compras04@sescopmt.coop.br)

8.3.1. Eventuais recursos poderão ser respondidos/contrarrazoados pelos licitantes interessados, em prazo idêntico para a interposição do recurso, 02 (dois) dias úteis, a contar da ciência da interposição do recurso, cujo procedimento observará o estabelecido no item 8.3.

8.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela autoridade competente à vencedora.

8.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6. Os recursos contra a decisão do (a) Pregoeiro (a) terão efeito suspensivo.

8.7. Os recursos serão julgados pela autoridade competente, ou, por quem este delegar competência e a divulgação do julgamento se dará por publicação no site do Sescop/MT ou ainda por outro meio formal que atinja sua finalidade, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para sua interposição ou, quando for o caso, da apresentação das contrarrazões.

## 9. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

9.1. A licitante vencedora será convocada, para assinatura do contrato, dentro do prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, **deverá ainda se atentar aos documentos que serão exigidos na assinatura do contrato**, conforme item **13.8 e 13.9** do Anexo I Nota Técnica.

9.2. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, dentro do prazo estabelecido no subitem 9.1, **desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sescop/MT.**

9.3. Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio eletrônico, ou outros meios cabíveis, se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.

## 10. DAS PENALIDADES

10.1 - A recusa injustificada da vencedora do certame licitatório em assinar o contrato, retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a adjudicatária: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, perda do direito à contratação; e perda da caução em dinheiro ou a execução das demais garantias (se for o caso).

10.2 A prática de ilícitos em quaisquer das fases do procedimento licitatório, o descumprimento de prazos, condições e a inobservância das demais disposições do presente instrumento convocatório, ficará sujeito à:

I - aplicação de advertência;

II - aplicação de multa, e

III - suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sescoop por prazo não superior a 2 (dois) anos.

10.3 A licitante ficará suspensa do direito de licitar ou contratar com o Sescoop, pelo prazo de até dois anos, sem prejuízo de multa de 10% do valor da proposta escrita, nos seguintes casos:

a) Cometer fraude fiscal;

b) Apresentar documento falso;

c) Fizer declaração falsa;

d) Comportar-se de modo inidôneo;

e) Não assinar o contrato no prazo estabelecido;

f) Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

g) Não mantiver a proposta;

10.4. São considerados comportamentos inidôneos as seguintes práticas e atos:

a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;

c) Devassar o sigilo de proposta apresentada em procedimento licitatório, ou proporcionar a terceiro o ensejo de devassá-lo;

d) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo.

10.5 Para aplicação das penalidades previstas no Edital e seus anexos, a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de cinco dias úteis, contados da notificação.

10.6 O valor da multa aplicada poderá ser descontado dos pagamentos e, se for o caso, cobrado judicialmente.

10.7 O prazo máximo para recolhimento da multa aplicada será de até 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento da intimação pela Contratada.

10.8 As multas serão cobradas sem prejuízo da ação judicial cabível, podendo ensejar, inclusive, a rescisão do contrato por descumprimento de obrigação. A rescisão não isenta a CONTRATADA da ação civil cabível, em caso de prejuízo à CONTRATANTE.

10.9 As penalidades previstas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

10.10 A imposição de penalidade contratual, quando for o caso, observará o procedimento regulamentar, preservado o direito de defesa e contraditório da CONTRATADA.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1. O Sescoop/MT, por sua natureza jurídica de entidade paraestatal, está impedido de realizar qualquer tipo de pagamento antecipado.

11.2. O pagamento será em até 10 (dez) dias úteis após a entrega do serviço contratado junto com a nota fiscal, devidamente atestada por representante autorizado pelo Sescoop/MT.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

11.4. O **CONTRATANTE** poderá sustar sem aviso prévio o pagamento de qualquer fatura, no todo ou em parte, se a **CONTRATADA** deixar de cumprir o disposto em qualquer das cláusulas do Contrato.

11.5. Sendo identificada cobrança indevida na Nota Fiscal, a FISCALIZAÇÃO do Sescoop/MT poderá, a seu critério, fazer a glosa dos valores devidos ou solicitar formalmente à CONTRATADA a reapresentação da Nota Fiscal, devidamente corrigida. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da nova emissão.

11.6. A Nota Fiscal deverá ser emitida com CNPJ da Contratada, especificar o objeto, o número do contrato, o número do Pregão Eletrônico e os dados bancários para pagamento.

## 12. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por funcionário designado pelo **CONTRATANTE**.

12.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não excluirá e nem reduzirá a responsabilidade da **CONTRATADA** por danos causados à Unidade do Sescoop/MT ou a terceiros decorrentes de ilícito na execução do Contrato, ou por qualquer irregularidade. Na ocorrência dessa, não implicará corresponsabilidade do Sescoop/MT.

## 13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com o objeto da presente licitação, correrão:

Conta contábil nº 3120104007 - Refeições e Lanches.

## 14. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

14.1. O presente instrumento vigorará por 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura do contrato; podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, nos termos do artigo 26, parágrafo único da Resolução nº 1990/2022 – Sescoop.

14.2. A contratada iniciará a execução do objeto da presente licitação imediatamente após a assinatura deste contrato.

14.3 Os valores do objeto desta licitação permanecerão fixos e irrevogáveis durante toda a vigência do contrato, podendo ser atualizado (devidamente justificado) na realização de eventual renovação contratual pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo/IPCA.

## 15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A simples participação na presente Licitação evidencia ter a licitante, que se candidata, examinado cuidadosamente este Edital e seus Anexos e se inteirado de todos os seus detalhes e com eles haver concordado. A participação no certame também evidencia a aceitação dos princípios fundamentais e éticos que norteiam a conduta dos empregados, estagiários, menores aprendizes e prestadores de serviços da Unidade Nacional do Sescop, conforme disposições contidas na Resolução nº 1878/2019, que instituiu o Programa de integridade do SESCOOP e respectivos instrumentos, disponíveis em <http://somoscooperativismo.coop.br/transparencia-sescoop>, ícone "integridade e transparência", subícone "programa de integridade".

15.1.1. As empresas que venham a participar do certame declaram, ainda que tacitamente:

- a) Fiel observância aos dispositivos contidos na Carta Magna; na Consolidação das Leis Trabalhistas, e na Lei 8.069/1990, no que concerne, em especial, ao emprego de mão de obra de menores;
- b) Inexistência de fatos impeditivos à sua habilitação, obrigando-se a informar aquelas ocorrências ulteriores e supervenientes;
- c) A inexistência de relação de parentesco entre proprietário e sócio para com dirigentes e/ou empregados do Sescop/MT. De igual forma, estão cientes de que seus funcionários, dirigentes, executivos, administradores e/ou conselheiros não possuem parentesco com dirigentes e/ou empregados do Sescop/MT, em linha reta e colateral, ou por afinidade, nos termos do Código civil Brasileiro;
- d) Conhece a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, e autoriza o Sescop/MT a coletar e tratar os dados pessoais de seus representantes, para o fim exclusivo de viabilizar o presente procedimento licitatório e a futura execução do objeto contratado.

15.2. O Sescop/MT não admitirá declarações, posteriores à abertura das propostas, de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas ou a adjudicação à licitante vencedora.

15.3. É facultada ao (a) Pregoeiro (a), à Comissão de Licitação e à autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

15.4. Quaisquer pedidos de esclarecimentos e quaisquer manifestações no sentido de impugnar os termos deste Edital e seus Anexos deverão ser encaminhados exclusivamente para o endereço eletrônico [compras04@sescopmt.coop.br](mailto:compras04@sescopmt.coop.br), em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

15.5. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimentos, bem como quaisquer alterações ao Edital e aos seus Anexos; ou, ainda, eventual decisão de adiamento da data de abertura da sessão pública serão divulgadas previamente a todos os interessados, antes do dia marcado para abertura do certame, por meio do portal: <https://sescop.ocabmt.coop.br/editais-e-licitacoes-sescoop> e/ou plataforma "Licitações-e".

15.6. Fica assegurado ao Sescop/MT o direito de transferir ou cancelar, no todo ou em parte, a presente Licitação, mediante justificativa, sem que em decorrência dessa medida tenham as participantes direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

15.7. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato.

15.8. O Processo Administrativo referente a este Pregão ficará disponível para vistas e eventual solicitação de cópias de documentos. Para tanto, deverá encaminhá-la, por meio do e-mail [compras04@sescoopmt.coop.br](mailto:compras04@sescoopmt.coop.br), dirigida à Comissão de Licitação do SESCOOP/MT.

15.9. Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão Permanente de Licitação em conjunto com a Diretoria Executiva do SESCOOP/MT.

15.10. Quando da formalização do Contrato, a **CONTRATADA** obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com o Art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP.

15.11. Integram este Edital os seguintes documentos:

- ANEXO I** – Nota Técnica;
- ANEXO II** – Modelo de Planilha de Preços;
- ANEXO III** – Minuta de Contrato.

15.12 Tendo em vista que a realização de processo licitatório advém de uma obrigação regulamentar insculpida na Resolução nº 1990/2022, devidamente alinhada às Decisões nº 907/1997 - TCU e nº 461/1998 - TCU, a disponibilização de dados pessoais nos autos do processo administrativo não configurará afronta à Lei Geral de Proteção de Dados, uma vez que o referido diploma legal prevê, nos incisos I e V do art. 7º, a possibilidade de tratamento desses dados. Ademais, a mera participação no presente certame evidencia a aceitação aos termos do instrumento convocatório, e, inclusive, o conhecimento no tratamento de dados pessoais para fins inerentes à instrução processual e respectivo contrato.

15.13 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça do Estado de Mato Grosso, no Foro da cidade de Cuiabá/MT, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Cuiabá/MT, 24 de Agosto de 2022.

**Fernando Gomes Moreno**  
**Pregoeiro**

## Anexo I

### **PREGÃO ELETRÔNICO – 03/2022** **NOTA TÉCNICA 116/2022**

#### **1 – OBJETO**

Contratação de empresa fornecedora de **Serviços de Buffet**, para atender ao Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato – Sescop/MT.

#### **2 – MODALIDADE**

Art. 5º, Inc. V - Pregão / Art. 21 - Pregão Eletrônico – Resolução nº 1990/2022 SESCOOP.

#### **3 – JUSTIFICATIVA**

O Sescop/MT, pessoa jurídica de direito privado, criado nos termos da Medida Provisória nº 1.715, de 03 de setembro de 1998, e suas reedições, e regulamentado pelo Decreto nº 3.017, de 06 de abril de 1999, tem por objetivo organizar, administrar e executar o ensino de formação profissional, a promoção social dos empregados de cooperativas, cooperados, dirigentes de cooperativas e de seus familiares, e o monitoramento das cooperativas em todo o território do estado do MT. Busca cumprir sua missão por meio da atuação finalística regimentalmente definida, caracterizada por Funções Programáticas, distribuídas nas áreas de: Monitoramento; Formação Profissional e Promoção Social.

O Sescop/MT promove frequentemente, cursos de pós-graduação, fórum, palestras, workshop e treinamentos para cooperados, funcionários e dirigentes de cooperativas, bem como reuniões e encontros, vinculados diretamente à sua atividade finalística. Tratam-se de eventos que contribuem para o desenvolvimento da atividade cooperativista do estado de Mato Grosso, uma vez que são voltados para formação, qualificação, educação e monitoramento desta. Estes eventos e capacitações normalmente demandam serviço de alimentação como coffee break e/ou café da manhã e/ou brunch e/ou almoço/jantar.

Desta forma solicitamos a contratação dos serviços de Buffet para atendimento das ações a serem realizadas pelo Sescop/MT nos municípios de Cuiabá/MT e/ou Várzea Grande/MT e Araputanga/MT.

#### **4 – DESCRIÇÃO SOLICITADA**

Os serviços a serem contratados através desta nota técnica são:

##### **Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO
01	Café da Manhã
02	Coffee Break
03	Brunch
04	Almoço/Jantar
05	Garrafas de Café

##### **Lote II – Cidade de Araputanga/MT**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO
01	Coffee Break

**5 - DESCRIÇÃO TÉCNICA PARA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO**

A descrição técnica dos serviços a serem contratados:

**Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT (Sob demanda)**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
1	Café da manhã	Leite quente	180 ml
		01 tipo de chá	100 ml
		Adoçante sachê 2,5g	02 unidades
		02 tipos de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10g
		Iogurte (jarra)	180 ml
		03 tipos de fruta picadas ou Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	02 unidades
		Pão de queijo	02 unidades
		01 tipos de mini sanduíche	02 unidades
		03 tipos de salgado frito	03 unidades
		02 tipos de salgado assado	02 unidades
		Torradas	02 unidades
		Manteiga sachê 10g (com sal e sem sal)	01 unidade
Geleias 10g	01 unidade		

**\*Quantidade mínima por pessoa: Café da manhã duração aproximadamente de 60 minutos.**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
2	Coffee Break	01 tipo de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10 g
		02 tipos de refrigerante (sendo 1 diet ou zero)	200 ml
		Salada de frutas (mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	01 unidade
		Pão de queijo	02 unidades
		01 tipo de mini sanduíche	01 unidade
		02 tipos de salgado frito	03 unidades
02 tipos de salgado assado	03 unidades		

**\*Quantidade mínima por pessoa: Coffee Break duração aproximadamente de 30 minutos.**

**SUGESTÕES PARA OS ITENS 1 e 2:**

**Sucos:** Laranja, maracujá, uva, melancia, acerola, morango, cupuaçu, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Salgados fritos/assados:** Canudos de frango, frango com catupiry, palmito e/ou milho com azeitona; Barquete de salpicão, frango com catupiry; Bauru; bolinha de milho, queijo e/ou calabresa; canudos de frango com catupiry; cigarretes de presunto e queijo e/ou salsicha; coxinha de frango, frango com catupiry e/ou carne; croquetes de frango, suíço, suíço com passas e/ou milho; croissant; enroladinho de salsicha; empada de carne seca, frango, palmito, queijo; esfiha de carne, frango, queijo; mini quiches; mini pizza; pão italiano; pastelão; pastel de carne, frango, queijo, presunto e queijo, napolitano e/ou

palmito; peito de frango, peito de frango com bacon, peito de frango com bacon e ameixa; quibe de carne; rissoles de frango, queijo, milho com azeitona, presunto com queijo, carne, palmito e/ou frango com catupiry; trouxinha de frango com catupiry, entre outros;  
**Bolos:** Laranja, cenoura, limão, chocolate, fubá, fubá com goiabada, coco, bem casado, mandioca, arroz, cappuccino, banana, banana com canela, formigueiro, abacaxi entre outros.

**Sanduíches:** Lanche natural de pão sírio; mini baguete recheada; bisnaguinha recheada de presunto e queijo com requeijão; mini sanduíche pão integral e pasta de atum, frango, tomate seco, rúcula e/ou salaminho; mini sanduíche pão branco; beirute, entre outros;

**Frutas:** Maçã, banana, abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, pêssego, pocã, laranja, kiwi entre outras;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros;

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
3	Brunch	1 tipo de salada (com os molhos)	120g
		1 prato quente	300g
		1 prato frio	100g
		1 tipo de sobremesa	150g
		02 tipos de Refrigerante (sendo 01 diet ou zero)	200 ml
		1 tipo de suco natural ou polpa	200 ml

**\*Quantidade mínima por pessoa: Brunch duração aproximadamente de 01 hora.**

### SUGESTÕES PARA O ITEM 3:

**Saladas:** Rúcula com tomate seco, Caesar Salad, Salada de alface americana, croutons, mussarela ralada e tomate picado, salada de alface americana, rúcula, agrião e tomate cereja, salada alface americana com manga-repolho e maionese, salpicão de frango, salada de grão de bico, tomates picados com queijo branco e ovos de codorna, salada tropical, salada de cenoura com passas, caponata de berinjela e/ou legumes, entre outras;

**Prato quente:** Lasanha à bolonhesa, frango, presunto e queijos e/ou quatro queijos, risoto de filé, calabresa, carne seca e/ou frango, quiche, strogonoff de carne e/ou frango, empadão de frango, raviole 4 queijos, rondole presunto e queijo ao bechamel, arroz de forno, conchiglione, entre outros;

**Pratos frios:** Torta salgada de frango, tábua de frios, canapés variados, salpicão de frango, maionese, quibe, entre outros;

**Sobremesas:** Arroz doce, abacaxi gelado, bolo floresta negra, cheesecake, creme gelado de abacaxi com coco, creme de abacaxi, chico balanceado, canjica, cassata, doce de banana, doce de leite, furrundu, gelatina colorida, manjar de coco, mousse de maracujá, mousse de morango, mousse de chocolate, panacota, pavê, pêssego em calda, pudim de leite, pudim de claras, quindim, rocambole de floresta negra, sorvete, tiramissu, torta de morango, torta de limão, torta de maracujá, torta holandesa, torta alemã, banoffe, entre outros.

**Molhos para salada:** Azeite com ervas, mostarda e mel, rosê, iogurte natural, limão e azeite, entre outros.

**Sucos:** laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
4	Almoço/Jantar	01 tipo de salada (com os molhos)	120g
		01 tipo de carne vermelha	200g
		01 tipo de carne branca	200 g
		01 tipo de arroz	150 g
		01 tipo de massa	150 g
		02 tipos de Refrigerante (sendo 01 diet ou zero)	200 ml
		01 tipos de suco natural ou polpa	200 ml
		Água mineral sem gás	200 ml
		01 tipo de sobremesa	150 g
		01 tipo de fruta	120 g

**\*Quantidade mínima por pessoa: Almoço/Jantar duração aproximadamente de 01h30min.**

#### SUGESTÕES PARA OS ITENS 4:

**Saladas:** Rúcula com tomate seco, Caesar Salad, Salada de alface americana, croutons, mussarela ralada e tomate picado, salada alface americana, manga, abacaxi, repolho e maionese, Salpicão de frango, salada de grão de bico, tomates picados com queijo branco, Salada de cenoura com passas, caponata de berinjela e/ou legumes, entre outras;

**Carnes vermelha/branca:** Lagarto recheado ao molho madeira, filé ao molho de vinho, frango à parmegiana, filé à parmegiana, strogonoff de carne, strogonoff de frango, medalhão suíno ao barbecue, frango grelhado acebolado, frango assado ao molho de laranja, maminha assada ao vinho tinto, bife a role, pernil assado acebolado, frango gratinado, mojica de pintado, ventrecha de pacu frita e entre outros;

**Acompanhamentos:** arroz branco, arroz primavera, arroz à grega, arroz com brócolis, batata frita, legumes sautés, legumes gratinados, batatas assadas, e outros;

**Massas:** macarrão alho e óleo, macarrão bolonhesa, conchiglioni, talharim ao bechamel, ravioli 4 queijos, rondale presunto e queijo ao bechamel, fusili ao sugo, panquecas de frango ao sugo, lasanha de queijo entre outros;

**Sobremesas:** Arroz doce, abacaxi gelado, bolo floresta negra, cheesecake, creme gelado de abacaxi com coco, creme de abacaxi, chico balanceado, canjica, cassata, doce de banana, doce de leite, furrundu, gelatina colorida, manjar de coco, mousse de maracujá, mousse de morango, mousse de chocolate, panacota, pavê, pêssego em calda, pudim de leite, pudim de claras, quindim, rocambole de floresta negra, sorvete, tiramissu, torta de morango, torta de limão, torta de maracujá, torta holandesa, torta alemã, e outros;

**Frutas:** Abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, pêssego, kiwi entre outras;

**Molhos para salada:** Azeite com ervas, mostarda e mel, rose, iogurte natural, limão e azeite, outros;

**Sucos:** laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
5	Garrafas Térmicas com Café	Garrafas Térmicas com café líquido - com açúcar e/ou sem açúcar acompanhada de adoçante	2 litros

### Instruções Gerais

- Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente frescos e naturais, evitando-se, sempre os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- As frutas deverão ser frescas quando servidas;
- Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado;
- Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas;
- A comida e a bebida deverão ser servidas para atender em quantidade e qualidade todo o período do evento de forma satisfatória;
- Os itens solicitados nos cardápios devem conter quantidade mínima por pessoa
- Refrigerantes e sucos deverão ser servidos gelados;
- A composição dos salgados deverá obedecer na proporção de 30% (trinta por cento) de massa para 70% (setenta por cento) de recheio;
- Os recheios deverão conter carnes brancas ou vermelhas, sem pele ou gordura, e, predominantemente, queijos brancos;
- É proibida a utilização de gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos servidos, sejam eles doces ou salgados;
- Os gêneros alimentícios, a exemplo dos refrigerantes, devem ser acondicionados em embalagens térmicas apropriadas a cada caso, permitindo que se conservem as condições ideais de consumo por, no mínimo, 30 (trinta) minutos após a entrega;
- Deverá ser provido pessoal e utensílios necessários para o bom andamento do serviço (tais como: toalhas de mesa, guardanapos, talheres, baixelas, copos, mesas, etc);
- Em se tratando de um mesmo evento, salvo manifestação expressa em contrário, o cardápio deverá ser sortido dentre as opções possíveis dentro da sua especificação.

### Dos Serviços

- Os serviços ocorrerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer eventualmente no período noturno;
- Os espaços onde acontecerão os eventos serão de responsabilidade do SESCOOP/MT
- Almoço ou Jantar e Brunch - o buffet de sal e doce será tipo americano (self-service), as bebidas servidas por garçons;
- Coffee-break, café da manhã - o buffet de sal, de doce e bebidas serão dispostos em mesas para o cliente servir-se pessoalmente.

Aparatos, utensílios e materiais a serem disponibilizados pela empresa contratada para prestação dos serviços:

- Aparadores;
- Baixelas de inox;
- Bandejas de inox;
- Cumbucas de inox e/ou porcelana, Compoteira(s) de vidro e/ou acrílico para salada de frutas e sobremesas;
- Copos de vidro de no mínimo (180 ml) e/ou descartáveis;
- Garrafas térmicas (caso necessário);
- Guardanapos descartáveis de papel;
- Jarras de vidro e/ou inox para refrigerantes e sucos;
- Pires;
- Pratos de sobremesa vidro e/ou porcelana;
- Pratos em porcelana (apenas para *brunch*, *almoço* e *jantar*);
- *Rechaud* (para *brunch*, *almoço* e *jantar*);
- Suqueiras;
- Talheres (colheres, garfos e facas) de inox;
- Toalha para mesa de apoio;
- Toalhas para mesas de refeição e cobre manchas (apenas para *brunch*, *almoço* e *jantar*);
- Travessas de Inox, vidro e/ou louça branca;
- Xícaras de vidro ou louça (apenas para café da manhã);

Todos os utensílios e materiais deverão ser de boa qualidade e quantidade proporcional ao número de pessoas a serem atendidas e alimentos a serem fornecidos. Disponibilizar acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.

Para um número de até 50 pessoas atendidas COFFE BREAK, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 50 a 100 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 100 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para um número de até 25 pessoas atendidas BRUNCH, ALMOÇO E JANTAR, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 25 a 50 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 50 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais, conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para o transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos.

Os itens solicitados, deverão ser disponibilizados com antecedência de 10 minutos afim de conferência do Sescop/MT, antes de serem dispostos para consumo. Os garçons deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

#### **Lote II – Cidade de Araputanga/MT – (Sob demanda)**

<b>ITEM</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>CARDÁPIO PROPOSTO</b>	<b>QUANTIDADE*</b>
2	Coffee Break	01 tipo de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10 g
		02 tipos de refrigerante (sendo 1 diet ou zero)	200 ml
		Salada de frutas (mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	02 unidades
		Pão de queijo	03 unidades
		01 tipo de mini sanduíche	02 unidades
		02 tipos de salgado frito	05 unidades
		02 tipos de salgado assado	03 unidades

**\*Quantidade mínima por pessoa: Coffee Break duração aproximadamente de 30 minutos**

#### **Descrição de Serviços de Coffee Break**

#### **Sugestão de Itens para o Coffee Break:**

**Sucos:** Laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros.

**Salgados fritos:** coxinha de frango/carne, bolinha de queijo, pastel, risoles, quibes, cigarretes recheados, peito de frango empanado no palito, entre outros.

**Salgados assados:** empadas de frango, pão italiano, esfirra, enroladinho de salsicha, wrap de presunto e queijo e/ou frango, croissant, Bauru, pastelão, torta de frango, torta de carne seca, mini quiches, mini folhados recheados, mini pizza, entre outros.

**Bolos:** Bolo de laranja com cobertura de chocolate, bolo de cenoura com chocolate, bolo de limão com mousse de limão, bolo de chocolate, bolo de fubá com goiabada, bolo de coco, bolo bem casado, bolo cappuccino, bolo banana com canela, entre outros.

**Sanduíches natural:** Lanche natural de pão integral com presunto queijo e tomate, Lanche natural de pão sírio, mini baguete recheada, mini sanduíche pão integral com pasta de atum/frango/tomate seco/mix de ervas, entre outros.

**Frutas:** Maçã, banana, abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, goiaba e outras.

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

### **Dos alimentos:**

Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não denote escassez;  
Deverão estar dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas limpas;  
A empresa deverá servir os salgados quentes, bem como os sucos gelados;  
Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;  
Os alimentos e bebidas devem ser dispostos em mesa (s), para o cliente servir-se pessoalmente.

### **Fornecimento dos Serviços:**

A empresa deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o *Coffee Break* será servido;  
A empresa deverá disponibilizar um garçom para suporte e organização.

### **Utensílios e Materiais:**

Os alimentos deverão ser servidos preferencialmente em travessas de metal, louça ou vidro;  
Os apetrechos de metal, tais como talheres, bandejas, baixelas, travessas, deverão ser em "inox", modelo liso;  
As jarras para sucos deverão ser em "inox" ou vidro fino, transparente, incolor e liso;  
Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso ou descartáveis;  
As toalhas e/ou sobre toalhas deverão ser em algodão, lisas ou em tons discretos, sem desenhos ou estampas;  
Os guardanapos de papel deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas e de boa qualidade.

Todos os utensílios e materiais deverão ser de boa qualidade e quantidade proporcional ao número de pessoas a serem atendidas e alimentos a serem fornecidos. Disponibilizar acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.

Para um número de até 50 pessoas atendidas COFFE BREAK, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 50 a 100 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 100 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para o transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos.

Os itens solicitados, deverão ser disponibilizados com antecedência de 10 minutos afim de conferência do Sescop/MT, antes de serem dispostos para consumo. Os garçons deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

## **6 – VALOR DE REFERÊNCIA**

### **Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT**

<b>ITEM</b>	<b>Tipo de Serviço</b>	<b>Valor por pessoa R\$</b>
<b>01</b>	Café da Manhã	49,30
<b>02</b>	Coffee Break	42,30
<b>03</b>	Brunch	65,27
<b>04</b>	Almoço/Jantar	84,45
<b>05</b>	Garrafas de Café	73,30
<b>Total</b>		<b>314,62</b>

O preço apresentado constitui valor por pessoa, já inclusas as despesas com fornecimento de materiais, disponibilização de utensílios e outros equipamentos necessários, bem como os serviços

de garçom, este último dependerá da quantidade de pessoas presentes no evento, **a quantidade mínima de atendimento, por solicitação será de 15 pessoas.**

#### **Lote II – Cidade de Araputanga/MT**

<b>ITEM</b>	<b>Tipo de Serviço</b>	<b>Valor por pessoa R\$</b>
<b>01</b>	Coffee Break	27,50
<b>Total</b>		<b>27,50</b>

O preço apresentado constitui valor por pessoa, já inclusas as despesas com fornecimento de materiais, disponibilização de utensílios e outros equipamentos necessários, bem como os serviços de garçom, este último dependerá da quantidade de pessoas presentes no evento, **a quantidade mínima de atendimento, por solicitação será de 15 pessoas.**

O custo estimado para contratação foi apurado mediante pesquisa de preço junto a fornecedores de prestação de serviços dessa natureza no mercado, conforme especificação, anexo ao processo.

O julgamento dos lotes se dará com base no **preço global** da proposta. Todas as despesas com encargos, tributos, fretes, montagem e instalação também devem estar inclusas no valor total da proposta, ficando a empresa contratada responsável pelos custos dispostos.

#### **7 – PRAZO PARA ENTREGA**

Os serviços serão prestados, sob demanda, a contar da data de assinatura do contrato, mediante solicitação de serviços a ser enviado por e-mail com antecedência de até 05 dia úteis antes da Ação.

Qualquer ocorrência que possam alterar estas descrições será tratada pontualmente e em comum acordo entre as partes (Contratante e Contratado).

O contrato poderá ser renovado por um período máximo de 60 meses, conforme parágrafo único do art. 26 da Resolução nº 1990/2022 do SESCOOP.

#### **8 – LOCAL DE ENTREGA DO SERVIÇO**

##### **LOTE I – Cuiabá/MT e/ou Várzea Grande/MT**

Nas cidades de Cuiabá/MT ou Várzea Grande/MT, em locais indicados previamente pela contratante.

##### **LOTE II – Araputanga/MT**

Na cidade de Araputanga/MT, em locais indicados previamente pela contratante.

#### **9 – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

A proposta deverá ser encaminhada conforme determinação constante no edital de convocação do certame seus anexos.

#### **10 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

##### **10.1 Forma de Pagamento:**

##### **LOTE I – Cuiabá/MT e/ou Várzea Grande/MT**

## LOTE II – Araputanga/MT

1. A forma de pagamento e os respectivos valores devem corresponder aos itens negociados consolidados na proposta.
2. O SESCOOP não acatará em nenhuma hipótese a apresentação adicional de faturamento com quaisquer despesas que não tenham sido apresentadas na proposta e validadas.
3. A Nota Fiscal deve ser emitida dentro do mês de execução.

O pagamento será realizado em até **10 dias úteis após recebimento dos documentos listados no item 13.6**, mediante apresentação de Nota Fiscal, e o ateste da área responsável pelo serviço.

### 11 – CONDIÇÃO DE GARANTIA DE SERVIÇO/PRODUTO PELA EMPRESA CONTRATADA.

Não se Aplica

### 12 – QUALIFICAÇÃO ECONOMICA-FINANCEIRA DA EMPRESA CONTRATADA.

A análise da qualificação econômico-financeira da empresa se dará conforme especificação do edital e seus anexos norteador do certame.

### 13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

- 13.1 A entrega do serviço será sob demanda e no local indicado pela Administração, em estrita observância das especificações da Nota Técnica.
- 13.2 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente Nota Técnica;
- 13.3 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que possam interferir na execução do objeto, com a devida comprovação;
- 13.4 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, sem a devida autorização do SESCOOP/MT.
- 13.5 **Observar quando a empresa se apresentar no mercado (proposta) com nome de fantasia, o mesmo deve estar legalmente registrado ao menos no contrato social ou cartão CNPJ, caso não esteja a proposta deve constar o nome empresarial.**
- 13.6 Remeter ao Contratante os formulários que comprovem a execução do serviço: Nota Fiscal;
- 13.7 Apresentar declaração quando o serviço for realizado pelo titular ou sócio, para que não haja retenção do INSS, conforme regulamento vigente. Em caso de dispensa de retenção por outro motivo, deverá apresentar documentos comprobatórios;
- 13.8 **Apresentar o atestado de Responsabilidade Técnica, expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, comprovando o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos da licitante, em conjunto com a Certidão de Registro e Quitação (CRQ) devidamente atualizada.**
- 13.9 **Apresentar a Licença expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária, da sede da licitante, com atividade compatível com o objeto da licitação, e dentro do prazo de validade.**

#### **14 – OBRIGAÇÕES DO SESCOOP/MT**

O Contratante obriga-se a:

14.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, termos de sua proposta, edital e seus anexos;

14.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por funcionário especialmente designado;

14.3 Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da aquisição, fixando prazo para a sua correção;

14.4 Efetuar pagamento à Contratada do valor resultante do serviço.

#### **15 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O CONTRATANTE poderá aplicar a CONTRATADA, garantida a prévia defesa:

Juros de mora de 1% (um por cento) ao mês pro-rata dia, mais variação mensal do INPC, por atraso injustificado na execução de entrega dos serviços, acrescido de 10% (dez por cento) de multa, quando o atraso for superior a 15 (quinze) minutos, somando ainda 05% (cinco por cento) para cada 15 (quinze) minutos adicionais de atraso, até completar o total de 30 minutos de atraso. Após o período de 30 minutos de atraso, o CONTRATANTE se reserva ao direito de cancelar o processo, responsabilizando a CONTRATADA por arcar com todos os prejuízos causados ao SESCOOP.

Este Contrato poderá ser rescindido por mútuo consentimento das partes, ou unilateralmente pela CONTRATANTE em casos de inadimplemento total ou parcial das obrigações, mediante notificação a CONTRATADA.

Na ocorrência de qualquer das hipóteses de inadimplemento total ou parcial das obrigações, a CONTRATANTE poderá inclusive aplicar a suspensão do direito de licitar ou contratar com o SESCOOP por prazo não superior a 02 (dois) anos.

#### **16 – RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

17.1 Responsável pela gestão do contrato com a empresa fornecedora do serviço: Dayane de Jesus Costa, Fernando Gomes Moreno e Yane Guimarães Siman Mecca.

17.2 Responsável pela fiscalização do contrato: Jucimar Israel Moraes dos Santos, Juliana Conceição de Arruda e Karla Veronica da Silva - Analistas de Formação Profissional.

#### **17 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1. Da Integridade e Transparência - A assinatura do presente instrumento evidencia a aceitação dos princípios fundamentais e éticos que norteiam a conduta dos empregados, estagiários, jovens aprendizes e prestadores de serviços do SESCOOP/MT, conforme disposições do Conselho Nacional do SESCOOP, que podem ser acessadas através dos documentos disponíveis em "<https://www.somoscooperativismo.coop.br/transparencia-sescoop/uf/MT>" no filtro "Integridade e Transparência".

18.2. Do Sigilo das Informações e da Política de Proteção de Dados Pessoais - A este instrumento jurídico aplicarão, no que couber, as disposições da Lei nº. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados "LGPD"), da Resolução do SESCOOP Nacional nº 1969/21 e outras que vierem a alterá-las, em especial quanto ao uso e guarda dos dados pessoais e equivalente, obtidos nas atividades a serem executadas.

Cuiabá-MT, 19 de agosto de 2022

Juliana Conceição de Arruda  
Analista de Formação Profissional  
Promoção Social

Luciana Ferreira Gomes da Silva  
Coordenadora de Formação Profissional e

**Anexo II**

**PREGÃO ELETRÔNICO – 03/2022  
PLANILHA DE PREÇO**

<b>Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT</b>		
<b>Item</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>Valor Unit. R\$</b>
01	Café da Manhã	X,XX
02	Coffee Break	X,XX
03	Brunch	X,XX
04	Almoço/Jantar	X,XX
05	Garrafas de Café	X,XX
<b>(descrição do valor total por extenso)</b>		

<b>Lote II - Cidade de Araputanga/MT</b>		
<b>Item</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>Valor Unit. R\$</b>
01	Coffee Break	X,XX
<b>(descrição do valor total por extenso)</b>		

**OBSERVAÇÕES:**

- 1 - Nos valores acima, deverão estar incluídos todos os custos de despesas, tais como e sem se limitar a custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, serviços, transporte, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação;
- 2 - As licitantes deverão cotar o item de cada lote;
- 3 - O julgamento se dará pelo menor preço por lote;
- 4 - As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas com o mesmo CNPJ da proposta/documentos de habilitação, apresentados na Licitação;
- 5 - O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, contadas da solicitação do (a) Pregoeiro (a), por meio do e-mail [compras04@sescoopmt.coop.br](mailto:compras04@sescoopmt.coop.br) a Proposta de Preço adequada ao último lance.

**DADOS DO PROPONENTE:**

Nome Representante Legal do(a) Proponente:  
Razão Social:  
Endereço completo:

RG / CPF:  
CNPJ:  
Telefone:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 03/2022  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 24377.2.1.1

Validade da Proposta (não inferior a 60 dias corridos): E-mail:

Cuiabá, de de 2022

---

REPRESENTANTE LEGAL DA PROPONENTE

### Anexo III

## PREGÃO ELETRÔNICO – 03/2022 MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI, O  
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO  
COOPERATIVISMO NO ESTADO DE MATO  
GROSSO – SESCOOP/MT E**

**(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º  
24377.2.1.1 (PREGÃO ELETRÔNICO N.º  
03/2022)).**

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

1.1 Pelo presente instrumento particular, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE MATO GROSSO – SESCOOP/MT**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede em Cuiabá/MT, na Rua Engenheiro Agrônomo Arnaldo Duarte Monteiro, Quadra 4 – Lote 3, Setor A – Ala B – Centro Político Administrativo, CEP 78.049-050, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 07.097.887/0001-27, neste ato representado pelo Superintendente Sr. **ADAIR MAZZOTTI**, brasileiro, casado, economista, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_, e CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em Cuiabá/MT, em conformidade com a delegação de competência conferida pelo Conselho de Administração, que passa a ser denominada simplesmente de **CONTRATANTE** e \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_, na Av./Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº 03/2022, e o despacho que homologou e adjudicou o objeto à **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado o presente Contrato, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP e de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 Contratação de empresa fornecedora de Serviços de Buffet, para atender ao Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato – SESCOOP/MT, conforme condições e especificações constantes no edital do Pregão Eletrônico nº. 03/2022 e Anexos (Anexo I – Nota técnica; Anexo II – Planilha de preços; Anexo III–Minuta de Contrato).

**Parágrafo Único.** Passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº. 03/2022, seus Anexos e a Proposta da **CONTRATADA** datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das demais disposições legais e contratuais, são obrigações da **CONTRATADA**:

- 3.1 Cumprir rigorosamente todas as normas contratuais, bem como as constantes do Edital do Pregão Eletrônico 03/2022, seus anexos e de sua proposta, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022;
- 3.2 Entregar o serviço no prazo indicado pela contratante, em estrita observância das especificações da nota técnica, edital e seus anexos.
- 3.3 Atender prontamente a quaisquer exigências da contratante, inerentes ao objeto da presente contratação;
- 3.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;

- 3.5 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, sem a devida autorização do SESCOOP/MT;
- 3.6 Responder pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da presente Contratação;
- 3.7 Se a empresa contratada for optante pelo Simples Nacional, é obrigatório a apresentação da Declaração de Optante (se for o caso) junto da Nota Fiscal/Fatura para pagamento;
- 3.8 A nota fiscal deverá ser entregue posteriormente ao serviço executado;
- 3.9 O SESCOOP/MT é substituto tributário e fará a retenção de ISS se o serviço contratado constar na Lei Complementar 116/03. A retenção será devida caso a empresa prestadora tenha sede em Cuiabá/MT, ou se a empresa prestadora for de outro município e prestar serviços em Cuiabá/MT na hipótese dos serviços relacionados nos incisos "I" e "XX" do art. 256 da Lei 239 (se couber).

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Caberá ao **CONTRATANTE**:

- 4.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta e edital;
- 4.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto, por empregado especialmente designado;
- 4.3 Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da aquisição, fixando prazo para a sua correção;
- 4.4 Efetuar pagamento à Contratada do valor resultante do serviço.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

A descrição técnica dos serviços a serem contratados:

##### **Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT (Sob demanda)**

<b>ITEM</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>CARDÁPIO PROPOSTO</b>	<b>QUANTIDADE*</b>
1	Café da manhã	Leite quente	180 ml
		01 tipo de chá	100 ml
		Adoçante sachê 2,5g	02 unidades
		02 tipos de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10g
		Iogurte (jarra)	180 ml
		03 tipos de fruta picadas ou Salada de frutas (com no mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	02 unidades
		Pão de queijo	02 unidades
		01 tipos de mini sanduíche	02 unidades
		03 tipos de salgado frito	03 unidades
		02 tipos de salgado assado	02 unidades
		Torradas	02 unidades
		Manteiga sachê 10g (com sal e sem sal)	01 unidade
Geleias 10g	01 unidade		

**\*Quantidade mínima por pessoa: Café da manhã duração aproximadamente de 1 hora.**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
2	Coffee Break	01 tipo de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10 g
		02 tipos de refrigerante (sendo 1 diet ou zero)	200 ml
		Salada de frutas (mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	01 unidade
		Pão de queijo	02 unidades
		01 tipo de mini sanduíche	01 unidade
		02 tipos de salgado frito	03 unidades
		02 tipos de salgado assado	03 unidades

**\*Quantidade mínima por pessoa: Coffee Break duração aproximadamente de 30 minutos.**

### SUGESTÕES PARA OS ITENS 1 e 2:

**Sucos:** Laranja, maracujá, uva, melancia, acerola, morango, cupuaçu, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Salgados fritos/assados:** Canudos de frango, frango com catupiry, palmito e/ou milho com azeitona; Barquete de salpicão, frango com catupiry; Bauru; bolinha de milho, queijo e/ou calabresa; canudos de frango com catupiry; cigarretes de presunto e queijo e/ou salsicha; coxinha de frango, frango com catupiry e/ou carne; croquetes de frango, suíço, suíço com passas e/ou milho; croissant; enroladinho de salsicha; empada de carne seca, frango, palmito, queijo; esfiha de carne, frango, queijo; mini quiches; mini pizza; pão italiano; pastelão; pastel de carne, frango, queijo, presunto e queijo, napolitano e/ou palmito; peito de frango, peito de frango com bacon, peito de frango com bacon e ameixa; quibe de carne; rissoles de frango, queijo, milho com azeitona, presunto com queijo, carne, palmito e/ou frango com catupiry; trouxinha de frango com catupiry, entre outros;

**Bolos:** Laranja, cenoura, limão, chocolate, fubá, fubá com goiabada, coco, bem casado, mandioca, arroz, cappuccino, banana, banana com canela, formigueiro, abacaxi entre outros.

**Sanduíches:** Lanche natural de pão sírio; mini baguete recheada; bisnaguinha recheada de presunto e queijo com requeijão; mini sanduíche pão integral e pasta de atum, frango, tomate seco, rúcula e/ou salaminho; mini sanduíche pão branco; beirute, entre outros;

**Frutas:** Maçã, banana, abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, pêssego, poçã, laranja, kiwi entre outras;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros;

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
3	Brunch	1 tipo de salada (com os molhos)	120g
		1 prato quente	300g
		1 prato frio	100g
		1 tipo de sobremesa	150g
		02 tipos de Refrigerante (sendo 01 diet ou zero)	200 ml
		1 tipo de suco natural ou polpa	200 ml

**\*Quantidade mínima por pessoa: Brunch duração aproximadamente de 01 hora.**

### SUGESTÕES PARA O ITEM 3:

**Saladas:** Rúcula com tomate seco, Caesar Salad, Salada de alface americana, croutons, mussarela ralada e tomate picado, salada de alface americana, rúcula, agrião e tomate cereja, salada alface americana com manga-repolho e maionese, salpicão de frango, salada de grão de bico, tomates picados com queijo branco e ovos de codorna, salada tropical, salada de cenoura com passas, caponata de berinjela e/ou legumes, entre outras;

**Prato quente:** Lasanha à bolonhesa, frango, presunto e queijos e/ou quatro queijos, risoto de filé, calabresa, carne seca e/ou frango, quiche, strogonoff de carne e/ou frango, empadão de frango, raviole 4 queijos, rondole presunto e queijo ao bechamel, arroz de forno, conchiglione, entre outros;

**Pratos frios:** Torta salgada de frango, tábua de frios, canapés variados, salpicão de frango, maionese, quibe, entre outros;

**Sobremesas:** Arroz doce, abacaxi gelado, bolo floresta negra, cheesecake, creme gelado de abacaxi com coco, creme de abacaxi, choco balanceado, canjica, cassata, doce de banana, doce de leite, furrundu, gelatina colorida, manjar de coco, mousse de maracujá, mousse de morango, mousse de chocolate, panacota, pavê, pêssego em calda, pudim de leite, pudim de claras, quindim, rocambole de floresta negra, sorvete, tiramissu, torta de morango, torta de limão, torta de maracujá, torta holandesa, torta alemã, banoffe, entre outros.

**Molhos para salada:** Azeite com ervas, mostarda e mel, rosê, iogurte natural, limão e azeite, entre outros.

**Sucos:** laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
4	Almoço/Jantar	01 tipo de salada (com os molhos)	120g
		01 tipo de carne vermelha	200g
		01 tipo de carne branca	200 g
		01 tipo de arroz	150 g
		01 tipo de massa	150 g
		02 tipos de Refrigerante (sendo 01 diet ou zero)	200 ml
		01 tipos de suco natural ou polpa	200 ml
		Água mineral sem gás	200 ml
		01 tipo de sobremesa	150 g
		01 tipo de fruta	120 g

\*Quantidade mínima por pessoa: Almoço/Jantar duração aproximadamente de 01h30min.

### SUGESTÕES PARA OS ITENS 4:

**Saladas:** Rúcula com tomate seco, Caesar Salad, Salada de alface americana, croutons, mussarela ralada e tomate picado, salada alface americana, manga, abacaxi, repolho e maionese, Salpicão de frango, salada de grão de bico, tomates picados com queijo branco, Salada de cenoura com passas, caponata de berinjela e/ou legumes, entre outras;

**Carnes vermelha/branca:** Lagarto recheado ao molho madeira, filé ao molho de vinho, frango à parmegiana, filé à parmegiana, strogonoff de carne, strogonoff de frango, medalhão suíno ao barbecue, frango grelhado acebolado, frango assado ao molho de laranja, maminha assada ao

vinho tinto, bife a role, pernil assado acebolado, frango gratinado, mojica de pintado, ventrecha de pacu frita e entre outros;

**Acompanhamentos:** arroz branco, arroz primavera, arroz à grega, arroz com brócolis, batata frita, legumes sautés, legumes gratinados, batatas assadas, e outros;

**Massas:** macarrão alho e óleo, macarrão bolonhesa, conchiglioni, talharim ao bechamel, ravioli 4 queijos, rondole presunto e queijo ao bechamel, fusili ao sugo, panquecas de frango ao sugo, lasanha de queijo entre outros;

**Sobremesas:** Arroz doce, abacaxi gelado, bolo floresta negra, cheesecake, creme gelado de abacaxi com coco, creme de abacaxi, chico balanceado, canjica, cassata, doce de banana, doce de leite, furrundu, gelatina colorida, manjar de coco, mousse de maracujá, mousse de morango, mousse de chocolate, panacota, pavê, pêssego em calda, pudim de leite, pudim de claras, quindim, rocambole de floresta negra, sorvete, tiramissu, torta de morango, torta de limão, torta de maracujá, torta holandesa, torta alemã, e outros;

**Frutas:** Abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, pêssego, kiwi entre outras;

**Molhos para salada:** Azeite com ervas, mostarda e mel, rose, iogurte natural, limão e azeite, outros;

**Sucos:** laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros;

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
5	Garrafas Térmicas com Café	Garrafas Térmicas com café líquido - com açúcar e/ou sem açúcar acompanhada de adoçante	2 litros

### Instruções Gerais

- Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente frescos e naturais, evitando-se, sempre os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- As frutas deverão ser frescas quando servidas;
- Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado;
- Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas;
- A comida e a bebida deverão ser servidas para atender em quantidade e qualidade todo o período do evento de forma satisfatória;
- Os itens solicitados nos cardápios devem conter quantidade mínima por pessoa
- Refrigerantes e sucos deverão ser servidos gelados;
- A composição dos salgados deverá obedecer na proporção de 30% (trinta por cento) de massa para 70% (setenta por cento) de recheio;
- Os recheios deverão conter carnes brancas ou vermelhas, sem pele ou gordura, e, predominantemente, queijos brancos;
- É proibida a utilização de gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos servidos, sejam eles doces ou salgados;
- Os gêneros alimentícios, a exemplo dos refrigerantes, devem ser acondicionados em embalagens térmicas apropriadas a cada caso, permitindo que se conservem as condições ideais de consumo por, no mínimo, 30 (trinta) minutos após a entrega;
- Deverá ser provido pessoal e utensílios necessários para o bom andamento do serviço (tais como: toalhas de mesa, guardanapos, talheres, baixelas, copos, mesas, etc);
- Em se tratando de um mesmo evento, salvo manifestação expressa em contrário, o cardápio deverá ser sortido dentre as opções possíveis dentro da sua especificação.

### Dos Serviços

- Os serviços ocorrerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer eventualmente no período noturno;
- Os espaços onde acontecerão os eventos serão de responsabilidade do SESCOOP/MT
- Almoço ou Jantar e Brunch - o buffet de sal e doce será tipo americano (self-service), as bebidas servidas por garçons;
- Coffee-break, café da manhã – o buffet de sal, de doce e bebidas serão dispostos em mesas para o cliente servir-se pessoalmente.

Aparatos, utensílios e materiais a serem disponibilizados pela empresa contratada para prestação dos serviços:

- Aparadores;
- Baixelas de inox;
- Bandejas de inox;
- Cumbucas de inox e/ou porcelana, Compoteira(s) de vidro e/ou acrílico para salada de frutas e sobremesas;
- Copos de vidro de no mínimo (180 ml) e/ou descartáveis;
- Garrafas térmicas (caso necessário);
- Guardanapos descartáveis de papel;
- Jarras de vidro e/ou inox para refrigerantes e sucos;
- Pires;
- Pratos de sobremesa vidro e/ou porcelana;
- Pratos em porcelana (apenas para *brunch, almoço e jantar*);
- *Rechaud* (para *brunch, almoço e jantar*);
- Suqueiras;
- Talheres (colheres, garfos e facas) de inox;
- Toalha para mesa de apoio;
- Toalhas para mesas de refeição e cobre manchas (apenas para *brunch, almoço e jantar*);
- Travessas de Inox, vidro e/ou louça branca;
- Xícaras de vidro ou louça (apenas para café da manhã);

Todos os utensílios e materiais deverão ser de boa qualidade e quantidade proporcional ao número de pessoas a serem atendidas e alimentos a serem fornecidos. Disponibilizar acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.

Para um número de até 50 pessoas atendidas COFFEE BREAK, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 50 a 100 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 100 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para um número de até 25 pessoas atendidas BRUNCH, ALMOÇO E JANTAR, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 25 a 50 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 50 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais, conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para o transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos.

Os itens solicitados, deverão ser disponibilizados com antecedência de 10 minutos afim de conferência do SESCOOP/MT, antes de serem dispostos para consumo. Os garçons deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

**Lote II – Cidade de Araputanga/MT – (Sob demanda)**

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	CARDÁPIO PROPOSTO	QUANTIDADE*
2	Coffee Break	01 tipo de suco natural ou polpa	200 ml
		Creme de leite	10 g
		02 tipos de refrigerante (sendo 1 diet ou zero)	200 ml
		Salada de frutas (mínimo 3 tipos de fruta)	180g
		01 tipo de bolo	02 unidades
		Pão de queijo	03 unidades
		01 tipo de mini sanduíche	02 unidades
		02 tipos de salgado frito	05 unidades
		02 tipos de salgado assado	03 unidades

**\*Quantidade mínima por pessoa: Coffee Break duração aproximadamente de 30 minutos**

**Descrição de Serviços de Coffee Break**

**Sugestão de Itens para o Coffee Break:**

**Sucos:** Laranja, maracujá, acerola, manga, mamão com laranja, abacaxi, caju, entre outros.

**Salgados fritos:** coxinha de frango/carne, bolinha de queijo, pastel, risoles, quibes, cigarretes recheados, peito de frango empanado no palito, entre outros.

**Salgados assados:** empadas de frango, pão italiano, esfirra, enroladinho de salsicha, wrap de presunto e queijo e/ou frango, croissant, Bauru, pastelão, torta de frango, torta de carne seca, mini quiches, mini folhados recheados, mini pizza, entre outros.

**Bolos:** Bolo de laranja com cobertura de chocolate, bolo de cenoura com chocolate, bolo de limão com mousse de limão, bolo de chocolate, bolo de fubá com goiabada, bolo de coco, bolo bem casado, bolo cappuccino, bolo banana com canela, entre outros.

**Sanduíches natural:** Lanche natural de pão integral com presunto queijo e tomate, Lanche natural de pão sírio, mini baguete recheada, mini sanduíche pão integral com pasta de atum/frango/tomate seco/mix de ervas, entre outros.

**Frutas:** Maçã, banana, abacaxi, melão, morango, uva, melancia, manga, goiaba e outras.

**Refrigerantes:** Cola, laranja, limão, guaraná, entre outros.

**Dos alimentos:**

Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não denote escassez;

Deverão estar dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas limpas;

A empresa deverá servir os salgados quentes, bem como os sucos gelados;

Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;

Os alimentos e bebidas devem ser dispostos em mesa (s), para o cliente servir-se pessoalmente.

**Fornecimento dos Serviços:**

A empresa deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o *Coffee Break* será servido;

A empresa deverá disponibilizar um garçom para suporte e organização.

**Utensílios e Materiais:**

Os alimentos deverão ser servidos preferencialmente em travessas de metal, louça ou vidro;

Os apetrechos de metal, tais como talheres, bandejas, baixelas, travessas, deverão ser em "inox", modelo liso;

As jarras para sucos deverão ser em "inox" ou vidro fino, transparente, incolor e liso;

Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso ou descartáveis;

As toalhas e/ou sobre toalhas deverão ser em algodão, lisas ou em tons discretos, sem desenhos ou estampas;

Os guardanapos de papel deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas e de boa qualidade.

Todos os utensílios e materiais deverão ser de boa qualidade e quantidade proporcional ao número de pessoas a serem atendidas e alimentos a serem fornecidos. Disponibilizar acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.

Para um número de até 50 pessoas atendidas COFFE BREAK, deverá ser disponibilizado 01 garçom; De 50 a 100 pessoas, deverá ser disponibilizados 02 garçons; Acima de 100 pessoas, deverá disponibilizar 03 garçons ou mais conforme total de pessoas a serem atendidas.

Para o transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos.

Os itens solicitados, deverão ser disponibilizados com antecedência de 10 minutos afim de conferência do Sescop/MT, antes de serem dispostos para consumo. Os garçons deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

6.1 Pelo Serviços de Buffet, constantes na Cláusula Quinta, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor conforme tabela abaixo:

<b>Lote I - Cidades de Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT</b>		
<b>Item</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>Valor Unit. R\$</b>
01	Café da Manhã	X,XX
02	Coffee Break	X,XX
03	Brunch	X,XX
04	Almoço/Jantar	X,XX
05	Garrafas de Café	X,XX
<b>(descrição do valor total por extenso)</b>		

**O preço apresentado constitui valor por pessoa**, já inclusas as despesas com fornecimento de materiais, disponibilização de utensílios e outros equipamentos necessários, bem como os serviços de garçom, este último dependerá da quantidade de pessoas presentes no evento, **a quantidade mínima de atendimento, por solicitação será de 15 pessoas.**

<b>Lote II - Cidade de Araputanga/MT</b>		
<b>Item</b>	<b>TIPO DE SERVIÇO</b>	<b>Valor Unit. R\$</b>
01	Coffee Break	X,XX
<b>(descrição do valor total por extenso)</b>		

**O preço apresentado constitui valor por pessoa**, já inclusas as despesas com fornecimento de materiais, disponibilização de utensílios e outros equipamentos necessários, bem como os serviços de garçom, este último dependerá da quantidade de pessoas presentes no evento, **a quantidade mínima de atendimento, por solicitação será de 15 pessoas.**

6.2 O SESCOOP/MT, por sua natureza jurídica de entidade paraestatal, está impedido de realizar qualquer tipo de pagamento antecipado.

6.3 O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis após a entrega do serviço contratado e emissão da nota fiscal, devidamente atestada por representante autorizado pelo SESCOOP/MT.

6.4 Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

6.5 O **CONTRATANTE** poderá sustar sem aviso prévio o pagamento de qualquer fatura/NF, no todo ou em parte, se a **CONTRATADA** deixar de cumprir o disposto em qualquer das cláusulas do Contrato.

6.6 Sendo identificada cobrança indevida na Nota Fiscal, a **FISCALIZAÇÃO** do SESCOOP/MT poderá, a seu critério, fazer a glosa dos valores devidos ou solicitar formalmente à **CONTRATADA** a reapresentação da Nota Fiscal, devidamente corrigida. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da nova emissão.

6.7 A Nota Fiscal deverá especificar o objeto, o número do contrato, o número do Pregão Eletrônico e os dados bancários para pagamento.

6.8 Os casos não abordados serão definidos pela **FISCALIZAÇÃO** do **CONTRATANTE**, de maneira a manter o padrão de qualidade previsto para entrega do objeto desta licitação.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA**

7.1 O presente instrumento vigorará por 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura do contrato; podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, nos termos do artigo 26, parágrafo único da Resolução nº 1990/2022 – SESCOOP.

7.2 A contratada iniciará a execução do objeto da presente licitação imediatamente após a assinatura deste contrato.

7.3 Os valores do objeto desta licitação permanecerão fixos e irrevogáveis durante toda a vigência do contrato, podendo ser atualizado (devidamente justificado) na realização de eventual renovação contratual pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo/IPCA.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL DE ENTREGA**

##### **LOTE I – Cuiabá/MT e/ou Várzea Grande/MT**

Nas cidades de Cuiabá/MT ou Várzea Grande/MT, em locais indicados previamente pela contratante.

##### **LOTE II – Araputanga/MT**

Na cidade de Araputanga/MT, em locais indicados previamente pela contratante.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES**

A **CONTRATANTE** poderá aplicar a **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa:

9.1 - A recusa injustificada da vencedora do certame licitatório em assinar o contrato, retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se o mesmo a multa de 10% (dez) por cento sobre o valor total do contrato.

9.2 Juros de mora de 1% (um por cento) ao mês pro-rata dia, mais variação mensal do INPC, por atraso injustificado na execução de entrega dos serviços, acrescido de 10% (dez por cento) de multa, quando o atraso for superior a 15 (quinze) minutos, somando ainda 05% (cinco por cento) para cada 15 (quinze) minutos adicionais de atraso, até completar o total de 30 minutos de atraso. Após o período de 30 minutos de atraso, o CONTRATANTE se reserva ao direito de cancelar o processo, responsabilizando a CONTRATADA por arcar com todos os prejuízos causados ao Sescoop.

9.3 O contrato poderá ser rescindido por mútuo consentimento das partes, ou unilateralmente pela CONTRATANTE, mediante notificação a CONTRATADA.

9.4 Na ocorrência de qualquer das hipóteses de inadimplemento total ou parcial das obrigações, a CONTRATANTE poderá inclusive aplicar a suspensão do direito de licitar ou contratar com o SESCOOP por prazo não superior a 02 (dois) anos.

9.5 As penalidades previstas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por funcionário designado pela **CONTRATANTE**.

10.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não excluirá e nem reduzirá a responsabilidade da **CONTRATADA** por danos causados à Unidade do Sescoop/MT ou a terceiros decorrentes de ilícito na execução do Contrato, ou por qualquer irregularidade. Na ocorrência dessa, não implicará corresponsabilidade do Sescoop/MT.

10.3 A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne à execução do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL**

11.1 A inexecução, total ou parcial, pela **CONTRATADA**, do previsto neste Contrato, dará ao **CONTRATANTE** o direito de rescindi-lo unilateralmente, mediante notificação prévia (com prazo de 05 dias úteis para defesa, a contar do recebimento da notificação), independentemente de qualquer providência judicial ou extrajudicial, sujeitando-se às sanções previstas, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo, especialmente se houver:

- a) Não cumprimento de cláusulas deste Contrato;
- b) Cumprimento irregular de cláusulas deste Contrato;
- c) Cometimento reiterado de falhas na sua execução;
- d) A decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou a instauração de insolvência civil, a dissolução judicial ou a liquidação extrajudicial da **CONTRATADA**;
- e) O **CONTRATADO** poderá subcontratar partes do objeto contratual, mediante prévia autorização desde que mantida sua responsabilidade perante o **CONTRATANTE**, sendo vedada a subcontratação com licitante que tenha participado do procedimento licitatório;

11.2 Este contrato poderá ainda ser rescindido por mútuo consentimento ou judicialmente, nos termos da legislação pertinente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO SIGILO DAS INFORMAÇÕES E DA POLÍTICA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

12.1. Em razão da possibilidade de acesso a dados institucionais, a **CONTRATADA** será expressamente responsabilizada quanto à manutenção de sigilo absoluto sobre quaisquer dados, informações e artefatos, contidos em quaisquer documentos e em quaisquer mídias, de que venha a ter conhecimento durante a execução dos trabalhos, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, reproduzir ou utilizar, sob pena de lei, independentemente da classificação de sigilo conferida pelo **CONTRATANTE** a tais documentos.

12.2. A **CONTRATADA** não poderá divulgar quaisquer informações a que tenha acesso em virtude dos trabalhos a serem executados ou de que tenha tomado conhecimento em decorrência da execução do objeto sem autorização por escrito do **CONTRATANTE**, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, além do pagamento de indenização por perdas e danos.

12.3. A este contrato se aplicarão, no que couber, as disposições da Lei nº 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD”) e outras que vieram a alterá-la, em especial quanto ao uso e guarda dos dados pessoais e equivalente.

12.4. A **CONTRATADA** será exclusivamente responsabilizada pelos eventuais ilícitos causados a partir do descumprimento das disposições contidas na LGPD e outras normas correspondentes, sendo lícito ao **CONTRATANTE** o direito irrestrito de regresso caso seja demandado em ação judicial ou extrajudicial por ato praticado por representante da **CONTRATADA**.

12.5. A **CONTRATADA** em nenhuma hipótese poderá comercializar, fornecer, ceder ou repassar, a qualquer pretexto, informações ou dados pessoais dos empregados, cooperados, gestores ou quaisquer outros.

12.6. Em nenhuma hipótese a **CONTRATADA** fará contato, em seu nome ou em nome do **CONTRATANTE**, por qualquer meio, com qualquer pessoa, utilizando-se os dados pessoais à que tiver acesso, salvo mediante comprovada e expressa autorização prévia.

12.7. O descumprimento de qualquer obrigação prevista nesta seção poderá ocasionar a aplicação das sanções previstas neste contrato, sem prejuízo de a **CONTRATADA** submeter-se às medidas judiciais cabíveis.

12.8. A **CONTRATADA** não poderá divulgar quaisquer informações a que tenha acesso em virtude dos trabalhos a serem executados ou de que tenha tomado conhecimento em decorrência da execução do objeto sem autorização por escrito do **CONTRATANTE**, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, além do pagamento de indenização por perdas e danos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1 Quaisquer rotinas e procedimentos não constantes neste instrumento deverão ser objeto de negociação direta e formal entre as partes, devidamente motivadas, mediante Termo Aditivo desde que não alterem o objeto dessa contratação.

13.2 A assinatura do presente instrumento evidencia a aceitação dos princípios fundamentais e éticos que norteiam a conduta dos empregados, estagiários, jovens aprendizes e prestadores de serviços do SESCOOP/MT, conforme disposições do Conselho Nacional do SESCOOP que podem ser acessadas através dos documentos disponíveis em “<https://www.somoscooperativismo.coop.br/transparencia-sescoop/uf/MT>” no filtro “Integridade e Transparência”.

13.3 As Partes estão de acordo e reconhecem a validade da assinatura eletrônica simples e/ou assinatura com certificado digital, para todos os fins de direito, desde que realizadas por meio de plataforma de Autoridade Certificadora, bem como reconhecem ainda a validade de assinatura

híbrida, ou seja, ainda que qualquer das Partes ou das testemunhas assinem fisicamente, não ensejará na invalidade de assinatura daqueles que assinarem eletrônica ou digitalmente, ainda que estabelecidas com assinatura eletrônica ou certificação fora dos padrões ICPBRASIL, conforme disposto pelo art. 10 da Medida Provisória nº 2.200/2001 em vigor no Brasil.

13.4. Para a execução deste instrumento jurídico, as partes coincidem no fiel cumprimento da Lei Federal n.º 12.846/13, ao tempo que declaram, reciprocamente, não aceitar, dar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer vantagem, financeira ou não financeira, benefícios ou posições que, de forma direta ou indireta, envolvam o objeto deste contrato, o que se estende aos seus prepostos e colaboradores, internos ou externos, e que implique o descumprimento de quaisquer das regras da referida lei ou de qualquer outra relacionada com o combate de práticas de corrupção.

13.5. A prática de quaisquer dos atos descritos na cláusula acima implicará na caracterização de inadimplemento grave, sujeitando a parte infratora à imediata rescisão do presente instrumento e ao pagamento das perdas e danos porventura aplicáveis, sem prejuízo das demais penalidades e consequências estabelecidas neste contrato e na Lei.

13.6. As Partes garantem que nenhum pagamento será feito a autoridades, governantes, funcionários públicos, membros de partidos políticos ou profissionais da iniciativa privada, pelo Fornecedor, em nome do CONTRATANTE, sem sua prévia e expressa aprovação.

13.7. A ineficácia ou nulidade de qualquer previsão deste Contrato não implicará em nulidade ou ineficácia do que for válido, o que continuará em pleno vigor tal como pactuado. Em tais casos, as Partes se comprometem a negociar de boa-fé uma solução que permita atingir os objetivos da previsão anulada ou considerada ineficaz.

13.8. Ao assinar este instrumento as Partes declaram que:

a) Exercem suas atividades em conformidade com a legislação vigente a elas aplicável e que detêm as aprovações necessárias à celebração deste contrato e ao cumprimento das obrigações nele previstas.

b) Não utilizam trabalho ilegal e comprometem-se a não utilizar práticas de trabalho análogo ao escravo ou de mão de obra infantil, salvo este último na condição de aprendiz, observadas as disposições da Consolidação das Leis do Trabalho.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

Fica eleito o foro da comarca da Cidade de Cuiabá/MT, Capital do Estado de Mato Grosso, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento;

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e avençadas, firmam as partes o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo firmadas, cujo instrumento ficará arquivado na Seção competente das entidades signatárias.

Cuiabá/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 03/2022  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 24377.2.1.1

**ADAIR MAZZOTTI**                      **CONTRATADA**  
Superintendente SESCOOP/MT  
**CONTRATANTE**

**TESTEMUNHAS:**

---

Nome:

CPF/MF nº.:

RG nº.: