

Secretaria de
Estado da
Cultura



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA

TERMO DE REFERÊNCIA

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2025 PROCESSO ELETRÔNICO Nº 202417645003577

1. DO OBJETO:

1.1. Concessão de uso de espaço para exploração de atividade econômica de serviços de café/lanchonete, destinada à comercialização de lanches, bebidas (exceto alcoólicas) e outros tipos de alimentos pertinentes ao ramo, para atender aos usuários do Cine Cultura, bem como os servidores, funcionários terceirizados e visitantes do Centro Cultural Marietta Telles Machado.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A concessão de uso do espaço justifica-se pela importância de oferecer aos usuários do Cine Cultura, servidores, funcionários terceirizados e eventuais visitantes do Centro Cultural Marietta Telles Machado, a possibilidade de se alimentarem sem necessidade de deslocamento para além das dependências do Centro Cultural, proporcionando maior comodidade, segurança e otimização de tempo.

2.2. O Cine Cultura recebe uma média de 50 usuários por dia e o Centro Cultural Marietta Telles Machado circulam, em média, 200 pessoas por dia, entre funcionários e visitantes. Além disso, o Centro Cultural abriga além do Cinema Cine Cultura, as unidades do Museu da Imagem e do Som, a Biblioteca Estadual Pio Vargas, a Biblioteca Braille, a Gibiteca Jorge Braga.

3. DA VIGÊNCIA:

3.1. A vigência contratual será de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogável por até 60 (sessenta) meses, conforme Lei Federal nº 14.133/21.

4. DO ESPAÇO, CONDIÇÕES, SERVIÇOS E VISTORIA:

4.1 DO ESPAÇO:

4.1.1. O espaço destinado à concessão de uso localiza-se nas dependências do Centro Cultural Marietta Telles Machado, situado na Praça Pedro Ludovico Teixeira, nº 2, Centro, Goiânia-GO. Possui 13,70m², paredes em pintura acrílica, piso em granito, pia e bancada em granito, teto com forro gesso, porta principal em vidro temperado.

4.1.2. No espaço consta também, um aparelho de Ar Condicionado tipo Split, um equipamento de Cortina de Ar, duas câmeras do Circuito Fechado de Televisão (CFTV) e um aparelho de Televisão, todos sob a responsabilidade do PODER CONCEDENTE.

4.1.3. Caberá ao CONCESSIONÁRIO, às suas expensas, dotar o espaço de todos os utensílios e equipamentos que se façam necessários para a atividade econômica e ainda:

4.1.3.1. Instalar, às suas expensas, todos os equipamentos que julgar necessários, desde que aprovado com antecedência pelo gestor do contrato.

4.1.3.2. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação, quando necessário, do espaço e das suas instalações hidráulicas e elétricas, preliminarmente aprovadas pelo gestor do contrato.

4.2. DAS CONDIÇÕES:

4.2.1. O horário de funcionamento do café/lanchonete acompanhará o período de atividades do Centro Cultural Marietta Telles Machado e do Cine Cultura:

4.2.1.1. De segunda-feira à sexta-feira: das 07:30h às 19:00h;

4.2.1.2. Sábado, Domingo e Feriados em geral: 13:00h às 21:00h;

4.2.1.3. Feriados especiais: Ano Novo, Carnaval e Natal - Fechado.

4.2.3. Em caráter excepcional poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

4.2.4. A licitante vencedora deverá apresentar comprovação de aptidão para desempenho das atividades pertinentes e compatíveis em características com o objeto da licitação, por meio de registro legal que comprove o tempo mínimo de 06 (seis) meses no ramo de alimentação. Entende-se que a comprovação de aptidão para desempenho das atividades pertinentes e compatíveis em características com o objeto da licitação garantirá que o vencedor da licitação prestará um serviço de qualidade, pois já tem experiência no ramo, afastando possíveis licitantes que, por ventura, tenham trabalhado somente por um curto período de tempo com o ramo, em situações eventuais tais como festas e outros eventos, bem como garantir a contratação de uma empresa séria é uma segurança a mais quanto a Administração não ter problemas na execução desse tipo de contrato, como interrupções na prestação dos serviços, ausência de pagamento de funcionários, resultando em prejuízos à administração pública e encerramento prematuro de contratações que poderiam se perpetuar por um longo tempo. Além disso, conforme Portaria SMS N°406 de 06/09/2019 é obrigatório a presença de um responsável técnico pelo local, que ficará responsável por responder possíveis questionamentos de órgãos de fiscalização e controle e garantir o atendimento das exigências da Resolução n° 216 de 15/09/2004 do Ministério da Saúde.

4.2.5. A limpeza diária, manutenção, conservação do espaço físico concedido serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.2.6. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios do café/lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

4.2.7. Embora haja serviço de vigilância destinado a preservar a segurança da CONCEDENTE, cabe à CONCESSIONÁRIA monitorar o acesso e permanência de pessoal estranho ao seu quadro de funcionários, devendo comunicar imediatamente qualquer anormalidade tão logo verificada, prestando os esclarecimentos julgados necessários junto ao gestor do Contrato.

4.2.8. Os detritos provenientes da lanchonete, deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados diariamente das dependências da CONCEDENTE.

4.2.9. A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

4.2.9.1. os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e organizados;

4.2.9.2. não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cujas datas de vencimento estejam vencidas, ou que não estejam embalados adequadamente;

4.2.9.3. o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas, devendo, também, preservá-los de qualquer contaminação, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

4.2.9.4. os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em local adequado, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

4.2.10. A CONCESSIONÁRIA manterá a higienização dos alimentos a serem consumidos in natura, quando for o caso, e deverá também zelar para que os gêneros alimentícios industrializados a serem utilizados sejam de procedência reconhecida e de qualidade comprovada.

4.2.11. A CONCESSIONÁRIA deverá contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

4.3. DOS SERVIÇOS:

4.3.1. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

4.3.2. Os variados tipos de sobremesas e lanches frios, quando disponíveis, devem ser colocados em balcão refrigerado. Os produtos quentes que não precisam ser preparados no momento de servir devem ser dispostos em balcões térmicos.

4.3.3. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade-fim, desde que seja comunicado e aprovado previamente pelo gestor do contrato.

4.3.4. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

4.3.5. O café/lanchonete se destinará unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso.

4.3.6. No café/lanchonete é expressamente vedado:

4.3.6.1. utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao funcionamento do Centro Cultural;

4.3.6.2. utilização de gás de cozinha (GLP);

4.3.6.3. a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor; comercialização ou uso de bebidas alcoólicas;

4.3.6.4. comercialização ou uso de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

4.3.6.5. comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

4.3.7. Os preços dos alimentos e bebidas devem ser acessíveis ao público e disponível em local visível.

4.3.8. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários e manter em funcionamento o pagamento dos lanches por meio eletrônico, como cartões de crédito, débito e pix.

4.3.9. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços deverão ser equivalentes aos praticados no mercado similar local, isto é, do Setor Central da cidade de Goiânia/GO.

4.3.10. A CONCESSIONÁRIA deverá estar provida de "troco" ("dinheiro") suficiente para o desempenho de suas atividades comerciais.

4.3.11. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

4.3.12. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o seu pessoal devidamente identificado e uniformizado, utilizando guarda pó/jaleco e proteção para cabelos, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CONCEDENTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do café/lanchonete.

4.3.13. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conforme art. 7º, XXXIII da Constituição Federal/1988.

4.3.14. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza da atividade econômica, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

4.4. DA VISTORIA:

4.4.1. O interessado em participar da licitação poderá realizar VISTORIA no local de forma a conhecer a situação em que se encontra o espaço físico e o grau de dificuldade para o atendimento de todas as exigências deste Termo de Referência.

4.4.2. É facultada aos licitantes a realização de vistoria nos locais de execução dos serviços, caso haja interesse, até o segundo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existente, mediante prévio agendamento de horário junto a Secretaria de Cultura pelo Telefone (62) 3201-4600.

4.4.3. A vistoria será individual e acompanhada pelo responsável da área onde será realizada a concessão, devendo ter sido agendada com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência à sua efetiva realização, podendo ocorrer em dias úteis no horário das 9h00 às 17h00.

4.4.4. Caso seja realizada a vistoria, a empresa deve preencher a seguinte Declaração de Vistoria e anexá-la à Documentação de Habilitação:

4.4.4.1. Declaro que vistoriei minuciosamente o local para as Concessão de uso constante do objeto do Edital de Licitação Pregão Presencial nº 01/2025, e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, tendo, assim, o conhecimento necessário para a prestação dos serviços.

4.4.5. A empresa licitante, a seu critério, poderá abdicar da visita, sendo, neste caso vedado à empresa vencedora fazer quaisquer reclamações posteriores ou requerer alterações contratuais, alegando desconhecimento de detalhes técnicos ou financeiros específicos dos ambientes de prestação de serviço.

4.4.6. Caso a empresa se abstenha de realizar a vistoria a mesma deverá preencher a Declaração de Abstenção de Vistoria e anexá-la à Documentação de Habilitação:

4.4.7. Declaramos, em atendimento ao previsto nas condições estabelecidas no Edital de Licitação Pregão Presencial nº 01/2025 - que NÃO vistoriamos o local das concessões de uso, objeto desta licitação, sendo do nosso inteiro conhecimento as condições e características dos locais para a concessão de uso.

4.4.8. Assim, assumimos inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

5. DAS OBRIGAÇÕES:

5.1. Ficam estabelecidas as obrigações a seguir:

5.1.1. DA CONCESSIONÁRIA:

- 5.1.1.1. Observar e seguir as normas de disciplina e de segurança da CONCEDENTE, por parte de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 5.1.1.2. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da CONCEDENTE, pessoal qualificado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, além do fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.
- 5.1.1.3. Providenciar, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE, o registro na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 5.1.1.4. Realizar as reformas necessárias para adequar o espaço físico cedido de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, sem ônus para a CONCEDENTE.
- 5.1.1.5. As reformas devem ser previamente submetidas à aprovação do gestor do contrato.
- 5.1.1.6. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 90 (noventa) dias para apresentar toda a documentação necessária ao correto funcionamento.
- 5.1.1.7. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 5.1.1.8. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários à execução dos serviços.
- 5.1.1.9. Promover a evacuação e destinação correta do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pela CONCEDENTE.
- 5.1.1.10. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo gestor do contrato.
- 5.1.1.11. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados durante a execução do contrato.
- 5.1.1.12. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial a CONCEDENTE for compelida a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.
- 5.1.1.13. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 5.1.1.14. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONCEDENTE, mantiver conduta incompatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 5.1.1.15. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.
- 5.1.1.16. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 5.1.1.17. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização.
- 5.1.1.18. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.1.1.19. Em nenhuma hipótese poderá ser transferida a terceiros a concessão do espaço.
- 5.1.1.20. Zelar pelas instalações físicas concedidas.
- 5.1.1.21. Manter, por conta própria, o café/lanchonete rigorosamente limpa e arrumada, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano.
- 5.1.1.22. Indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada da exploração da atividade econômica, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.
- 5.1.1.23. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, o espaço físico e as instalações deverão ser deixados em perfeitas condições de funcionamento.
- 5.1.1.24. Designar um representante da empresa para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o gestor do contrato.
- 5.1.1.25. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade.

5.1.2. DO CONCEDENTE:

- 5.1.2.1. Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços.

5.1.2.2. Designar gestor do contrato, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado, informando à direção da CONCEDENTE para que sejam tomadas as devidas providências.

5.1.2.3. Exigir a reparação de danos causados à CONCESSIONÁRIA e a terceiros, em razão da ocorrência de qualquer evento decorrente da exploração da atividade econômica de lanchonete.

5.1.2.4. Entregar, em até 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato, o espaço nas condições descritas neste Termo de Referência, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, caso necessário, e previamente informado à concessionária.

5.1.2.5. A entrega de que trata o item anterior será feita pelo gestor do contrato, mediante atesto de conformidade das condições e atendimento das obrigações da concessionária.

6. DO VALOR DE REFERÊNCIA:

6.1. O valor mínimo definido a título de taxa mensal de utilização que a CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar ao CONCEDENTE para exploração da área é de R\$ 893,10 (oitocentos e noventa e três reais e dez centavos), de acordo com o valor de mercado demonstrado pelo Laudo de Avaliação para Locação 19/2025 emitido pelos técnicos da Secretaria de Administração - SEAD, em anexo.

6.2. Na taxa mensal de utilização estão inclusos os custos de água, energia e demais tributos.

6.3. O pagamento da retribuição mensal deverá ser realizado até o 10º (décimo) dia do mês subsequente, via depósito em conta corrente da CONCEDENTE, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa contratual de 2%, acrescido de juros moratórios de 1% ao mês.

6.4. Quando o atraso for superior a 60 (sessenta) dias, fica facultado à CONCEDENTE, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, proceder ao ajuizamento da dívida e rescindir o contrato.

6.5. O valor adjudicado poderá ser corrigido anualmente, contado a partir do orçamento estimativo, qual seja a data do Laudo de Avaliação realizado pela equipe técnica da SEAD, devendo ser utilizado o índice IPCA referente ao período ou outro índice que vier a substituí-lo.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A forma de comunicação entre os gestores ou fiscais do CONCEDENTE e o preposto da CONTRATADA será realizada preferencialmente por Ofício, ou outro meio eletrônico com certificação de recebimento.

7.3. A gestão do contrato competirá à Gerência de Contratos que deverá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar a fiscalização técnica do contrato.

7.4. Caberá à Comissão de Fiscalização Técnica:

7.4.1. Realizar pesquisa de satisfação semestral via questionário aplicado aos usuários, que não serão identificados, e em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA.

7.4.2. Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários.

7.4.3. Encaminhar à Gerência de Contratos documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas à CONCESSIONÁRIA.

7.4.4. Aprovar e observar se os itens oferecidos na prestação do serviço estão sendo cumpridos conforme o proposto neste Termo de Referência.

7.4.5. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital.

7.4.6. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.

7.4.7. Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos recipientes adequados e áreas adjacentes.

7.4.8. Realizar visitas periódicas às instalações da lanchonete.

7.5. Sempre que se fizer necessário, a Comissão de Fiscalização Técnica poderá realizar vistorias nas instalações utilizadas pela CONCESSIONÁRIA.

7.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração do CONCEDENTE, durante o período de vigência do Contrato de Concessão, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

7.7. A fiscalização da CONCEDENTE poderá exigir a substituição do preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato.

7.8. A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

7.9. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto da contratação deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem quaisquer ônus para a CONCEDENTE.

7.10. A fiscalização deverá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, dando ciência de tudo à CONTRATADA.

7.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

8. DA PROPOSTA DE PREÇO:

8.1. Ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com clareza, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as folhas pelo representante legal da licitante e ser elaborada segundo as exigências do Termo de Referência e demais orientações do Edital e seus anexos.

8.2. Indicar a razão social da licitante, endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade, CEP, UF), telefone e endereço eletrônico (e-mail), bem como, a qualificação do representante da licitante, para fins de assinatura do contrato.

8.3. O prazo de validade da proposta deverá ser de pelo menos, 60 (sessenta) dias.

9. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

9.1. Poderão participar da presente procedimento todas as pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências contidas neste Termo de Referência, e possuir capacidade técnica na realização da atividade econômica de serviços de café/lanchonete, destinada à comercialização de lanches, bebidas (exceto alcoólicas) e outros tipos de alimentos pertinentes ao ramo, mediante apresentação do ato constitutivo (Contrato social ou estatuto social) e curriculum da empresa com as devidas comprovações.

9.2. A CONCESSIONÁRIA será selecionada por meio da realização de procedimento de licitação, na Modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR VALOR MENSAL.

9.3. É vedada a subcontratação dos serviços objeto do Contrato de Concessão.

9.4. Não poderão participar da presente licitação as empresas que:

9.4.1. Se encontrem sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionam no país;

9.4.2. Foram declaradas suspensas de contratar junto a qualquer órgão da Administração Pública Estadual;

9.4.3. Foram declaradas inidôneas para licitar junto a qualquer órgão da administração direta ou indireta Federal, Estadual ou Municipal;

9.4.4. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

9.4.5. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independentemente do resultado do procedimento licitatório.

9.4.6. A participação neste certame implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

9.4.7. Não é admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

9.4.8. É admitida a participação de empresas estrangeiras.

9.4.9. As empresas estrangeiras deverão ter, na data da licitação, representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. Pela inexecução total ou parcial das disposições deste CONTRATO, dos ANEXOS e do EDITAL, da legislação e/ou regulamentação aplicáveis configura infração contratual e ensejará, sem prejuízo das responsabilidades administrativa, civil e penal eventualmente cabíveis, à aplicação das seguintes penalidades contratuais:

10.1.1. Advertência;

10.1.2. Multa;

10.1.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA direta ou indireta do Estado de Goiás, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

10.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.2. As penalidades previstas neste CONTRATO poderão ser aplicadas isoladamente ou cumulativamente, dependendo da gravidade do ato.

10.3. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

10.3.1. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

10.3.2. 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

10.3.3. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

10.4. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;

10.5. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

10.6. As sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública;

10.7. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10.8. Serão aplicadas multas específicas em casos de descumprimentos relativos do contrato conforme tabela abaixo:

Ocorrência	Multa
Funcionar em horário diferente do autorizado	1/30 do valor mensal do contrato multiplicado pela quantidade de dias que ocorreu o descumprimento
Utilizar alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos	1/30 do valor mensal do contrato multiplicado pela quantidade de dias que ocorreu o descumprimento
Vender bebidas alcoólicas	1/30 do valor mensal do contrato multiplicado pela quantidade de dias que ocorreu o descumprimento
Empregado da contratada descumprir normas de disciplina e segurança da CONCEDENTE	1/30 do valor mensal do contrato multiplicado pela quantidade de dias que ocorreu o descumprimento

10.9 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

10.10.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.10.2. As peculiaridades do caso concreto;

10.10.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.10.4. Os danos que dela provierem para o CONCEDENTE;

10.10.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. As atividades especificadas no objeto não excluem outras que porventura se façam necessárias, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-las prontamente como parte integrante de suas obrigações.

11.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à matéria.

11.3. A extinção contratual poderá ser:

- 11.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a IX e XVII do artigo 137 da Lei nº 14.133/2021;
- 11.3.2. consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse da Contratante;
- 11.3.3. por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral ou por decisão judicial, nos termos da legislação.

11.4. É vedado o pagamento de indenização por conta de benfeitorias e construções de caráter permanente, que passam a incorporar definitivamente ao imóvel.

11.5. Findo o prazo contratual ou rescindindo este, por qualquer motivo, incorporarão ao imóvel as benfeitorias e instalações elétricas e hidrossanitárias. À CONCESSIONÁRIA caberá somente o direito de retirada dos equipamentos, utensílios e móveis.

11.6. Independente de declaração expressa, a simples participação nesta licitação implica a aceitação das condições estipuladas no presente Termo de Referência e submissão total às normas nele contidas.

Goiânia, 06 de março de 2025.

Responsável	CPF	Função	Equipe
Denner Pereira de Sousa	XXX.558.231-XX	Integrante Administrativo	Planejamento
Luciana Faria Crisóstomo Pereira Lacerda	XXX.256.451-XX	Integrante Administrativo	Planejamento
Cecilia Guimarães Cândido	XXX.110.701-XX	Integrante Técnico	Planejamento
Fabrcio Cordeiro dos Santos	XXX.982.651-XX	Integrante Técnico e Fiscal de Contrato	Planejamento e Fiscalização de Contrato
Gabriel Dutra Bastos	XXX.916.081-XX	Integrante Requisitante	Planejamento
Gabriel Augusto Borges Gonçalves	XXX.596.251-XX	Apoio	Apoio

GOIANIA, aos 06 dias do mês de março de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **GABRIEL AUGUSTO BORGES GONCALVES, Gerente**, em 07/03/2025, às 16:55, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA FARIA CRISOSTOMO PEREIRA LACERDA, Assessor (a) Jurídico (a)**, em 07/03/2025, às 17:10, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **DENNER PEREIRA DE SOUSA, Assessor (a) Técnico (a)**, em 07/03/2025, às 17:11, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **CECILIA GUIMARAES CANDIDO, Gerente**, em 12/03/2025, às 13:43, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **71476584** e o código CRC **5F90982D**.

GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS
PRACA DOUTOR PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA 2, PRÉDIO DO CENTRO CULTURAL MARIETA TELLES
MACHADO - Bairro CENTRO - GOIANIA - GO - CEP 74003-101 - (62)3201-4623.



Referência: Processo nº 202417645003577



SEI 71476584