



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CONTRATO Nº 032 /2013

PROCESSO Nº 201200004012463 - concessão de uso de área localizada no Complexo Fazendário Meio Ponte, destinada à instalação e exploração de serviços de restaurante para fornecimento de refeições aos servidores e usuários da SEFAZ, que entre si celebram o ESTADO DE GOIÁS, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA, e a empresa ALLA RESTAURANTE E CHOPPERIA LTDA, decorrente da Concorrência nº 001/2013, na forma a seguir:

DO CEDENTE

ESTADO DE GOIÁS, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representado pelo Procurador do Estado, nos termos da Portaria nº. 90/2012 GAB-PGE, Chefe da Advocacia Setorial da Secretaria de Estado da Fazenda, **DR. TOMAZ AQUINO DA SILVA JÚNIOR**, brasileiro, advogado, inscrito na OAB/GO sob o nº 23.510, CPF nº878.729.431-15, residente e domiciliado nesta capital, com a interveniência da **SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 01.409.655/0001-80, com sede à Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Complexo Fazendário Meio Ponte, Setor Nova Vila, nesta capital, doravante denominada **CEDENTE**, ora representada pelo seu titular, **Sr. SIMÃO CIRINEU DIAS**, brasileiro, economista, portador do RG nº 441928 SSP-MA, inscrito no CPF nº 004.476.253-49, residente e domiciliado em Brasília –DF.

DA CESSIONÁRIA

ALLA RESTAURANTE E CHOPPERIA LTDA EPP, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF nº 09.391.463/0001-04, com sede na Avenida Coronel Cirilo Lopes de Moraes, nº 715, Qd. 00A, Lt 08, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, neste ato representada, por procuração, pelo **Sr. SERGIO BRASIL DE CASTRO**, brasileiro, empresário, Cédula de Identidade nº 3418016 DGPC/GO e CPF/MF nº 792.597.901-15, residente e domiciliado nesta capital.

Gerência de Licitações e Contratos

Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Bl. "B", 1º Andar, Setor Nova Vila, CEP: 74.653-900 – Goiânia – Goiás
Fones: (62) 3269-2087



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

I - O presente contrato tem por objeto a **concessão de uso de uma área aproximada de 164.55m² (área total em prédio próprio), localizada no Complexo Fazendário Meio Ponte, destinada à instalação e exploração de serviços de restaurante, para fornecimento de refeições por quilo, tipo self-service, aos servidores e usuários da Secretaria de Estado da Fazenda.**

II - A gestão deste contrato ficará a cargo do servidor Eurípedes Lopes de Oliveira, inscrito no CPF nº 556.747.041-04, lotado na Gerência de Apoio Logístico e Suprimentos do CEDENTE, que observará as disposições contidas no artigo 52 da Lei Estadual nº 17.928/2012, designado pela Portaria nº 79/13-SGPF, emitida pela autoridade competente desta Pasta, sendo que a sua substituição poderá se dar mediante nova Portaria, a ser anexada aos autos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

PARA GARANTIR O FIEL CUMPRIMENTO DO PRESENTE CONTRATO, O CEDENTE SE COMPROMETE A:

I – Promover, por via de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando a CESSIONÁRIA às ocorrências de quaisquer fatos que a seu critério, exijam medidas corretivas.

II - A fiscalização poderá realizar pesquisas para avaliar o nível de satisfação dos usuários dos serviços prestados, quanto aos seguintes aspectos:

- a) Qualidade dos produtos fornecidos;
- b) Variedade;
- c) Atendimento;
- d) Higiene;
- e) Limpeza;
- f) Preço;

III – Exercer a gestão do contrato através do Setor de Suprimentos e Serviços da Gerência de Apoio Logístico e Suprimentos da SEFAZ, observando, dentre outras, as seguintes incumbências:

- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumprido conforme proposto no Projeto Básico;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;
- d) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, verificando ainda, os hábitos de higiene do pessoal da CESSIONÁRIA;
- e) Fiscalizar, rigorosamente a questão de higiene e a conservação dos alimentos;

Gerência de Licitações e Contratos



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

- f) Relatar ocorrência que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário;
- g) Verificar a qualificação dos empregados da CESSIONÁRIA;

IV – Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos;

V - Havendo o descumprimento de qualquer das normas, o CEDENTE estipulará prazo para atendimento, sob pena de rescisão contratual caso não observado.

VI - Exercer a fiscalização na forma prevista pela Lei Federal 8.666/93;

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

PARA GARANTIR O FIEL CUMPRIMENTO DO PRESENTE CONTRATO, A CESSIONÁRIA SE COMPROMETE A:

I – Prestar os serviços no local, condições e especificações estabelecidas no Projeto Básico e no presente instrumento.

II – Responsabilizar-se pela prestação do serviço em perfeito atendimento ao objeto e nos termos da legislação vigente.

III – Manter durante todo o Contrato, em compatibilidade com as obrigações nele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na presente modalidade licitatória.

VI - Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução deste contrato, assim como taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham incidir sobre este contrato.

VII – Zelar pelas instalações físicas concedidas pelo CEDENTE (SEFAZ/GO);

VIII - Dotar a cozinha de todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a atividade econômica, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, balança para pesar as refeições, etc, além de balcão com capacidade para os tipos de saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente;

IX - Instalar, às suas expensas, e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

X - Instalar, às suas expensas, balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos;

XI - Dotar o espaço de atendimento aos usuários, de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda;

XII - Caso algum equipamento ou eletrodoméstico esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições;

XIII - Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação do espaço e instalações, dos equipamentos ou eletrodomésticos, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente aprovados pela Administração;

XIV - Indenizar o CEDENTE 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;

XV - Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, deixar o espaço físico e as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições;

XVI - Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela SEFAZ/GO, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;

XVII - 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;

XVIII - Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios;

XIX - Durante o contrato, com a prévia anuência do Gestor do Contrato, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições;

XX - Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, preferencialmente, de aço inoxidável;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

XXI - Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados;

XXII - Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida;

XXIII - Designar um Encarregado Geral 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;

XXIV - Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na exploração da atividade econômica, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto ao Gestor do Contrato;

XXV - Manter o seu pessoal devidamente uniformizado, utilizando guarda pó, jaleco, proteção para cabelos e identificado por crachá, 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 do CEDENTE e ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do restaurante;

XXVI - Manter em lugar visível e devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato;

XXVII - Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na exploração mediante Concessão de Uso, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

XXVIII - 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, providenciando inclusive toda a documentação necessária (Alvará, Licença, Vistorias, pagamentos de taxas, Registro junto aos Órgãos Competente, etc.);

XXIX - Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha e despensa antes de começar as atividades, e posteriormente a cada 4 (quatro) meses;

XXX - Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias, anotando tal procedimento em registro próprio;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

XXXI - Providenciar e arcar com as despesas de instalação e uso de linha telefônica;

XXXII - A realização de obras, benfeitorias na área objeto licitado, dependerão de autorização prévia da fiscalização e passarão e integrar o imóvel, sem que seja devida qualquer indenização futura ressalvado à CESSIONÁRIA a retirada dos bens móveis e equipamentos que tenha instalado na área.

XXXII - Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal 8.666/93, Lei Estadual nº 17.928 de 27/12/2012 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela concessão em objeto, a **CESSIONÁRIA** pagará ao **CEDENTE** valor **MENSAL** de R\$ 1.510,00 (um mil quinhentos e dez reais).

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DA VIGÊNCIA

I - O prazo de vigência do presente Contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo prorrogar-se por meio de termo aditivo, em conformidade com a Lei Federal nº 8.666/1993.

Parágrafo único - Será indicado pela Superintendência de Gestão, Planejamento e Finanças o gestor do contrato para atuação conforme legislação pertinente.

CLÁUSULA SEXTA – DA QUANTIDADE MÍNIMA DE PESSOAL

I - Para execução dos serviços a **CESSIONÁRIA** deverá contar com no mínimo a seguinte equipe de profissionais qualificados e habilitados, de segunda a sexta feira, no horário pertinente ao funcionamento do restaurante:

- a) 01 (um) nutricionista;
- b) 01 (um) cozinheiro;
- c) 04 (quatro) auxiliares de cozinha.
- d) 04 (quatro) Garçons;
- e) 02 (dois) Churrasqueiros;

CLÁUSULA SETIMA – DAS CONSIDERAÇÕES ACERCA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS

I - As refeições deverão ser preparadas e servidas no restaurante;

II - Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);

Gerência de Licitações e Contratos

Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Bl. "B", 1º Andar, Setor Nova Vila, CEP: 74.653-900 – Goiânia – Goiás
Fones: (62) 3269-2087



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;

III - Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.

IV - Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição na saída do restaurante, ou de forma mais prática com anuência do CEDENTE;

Os usuários das refeições utilizarão o sistema "self service", a quilo (preço calculado), sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanham a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;

V - O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);

VI - A empresa CESSIONÁRIA deverá dispor de balança própria para pesar as refeições.

CLÁUSULA OITAVA - DO PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

A) GÊNERO	
ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva. Como opção, sem a falta do primeiro, será admitido azeites misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do azeite puro não poderá ser inferior a 50%.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mussarela, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo produtor
CARNE SUÍNA E BOVINA	Tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, cabeça, espinhas e escamas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇA	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas

ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

	unicamente de carne bovina, de frango e suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor,
REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.

CLÁUSULA NONA – DOS SERVIÇOS

I - O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e limpeza;

II - As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

III - Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização;

IV - O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pelo CEDENTE, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 16 horas;

V - As refeições deverão ser fornecidas de acordo com os cardápios aprovados previamente pelo Gestor do Contrato (Gerência de Apoio Logístico e Suprimentos da SEFAZ/GO);

VI - A CESSIONÁRIA deverá comercializar no local diariamente os produtos típicos essências na área de alimentação, naturais e industrializados, considerados de primeira qualidade, exceto a venda de bebidas alcoólicas, drogas de qualquer natureza, e de tabaco a menores;

VII - É proibido à empresa CESSIONÁRIA manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos;

VIII - É proibido à empresa CESSIONÁRIA reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

IX - É proibido à empresa CESSIONÁRIA cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CARDÁPIO

I - As refeições serão fornecidas no sistema “self-service” com pesagem (Kg), obedecendo a um padrão mínimo de fatores nutricionais, contendo uma variação mínima diária de:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO
01	- seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
02	- duas leguminosas na forma de salada;
03	- dois tipos de feijão, sendo um de caldo e outra opção diversificada (tropeiro, verde, tutu, de corda ou feijoada).
04	- três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral;
05	- uma opção de massa (macarrão, lasanha, espaguete, nhoque, etc);
06	- pelo menos (05) cinco tipos de carne: sendo uma carne bovina, uma carne branca, um dos tipos de carne grelhada, uma opção diversificada (carne de porco, peixe, embutidos, defumados, vísceras, etc) e churrasco (carnes diversas).
07	- uma opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;
08	- três tipos de molho para temperar saladas;
09	- três tipos de frutas;
10	- sobremesas diversificadas: doces de frutas caseiros, pudins, mousses ou saladas de frutas (preço à parte);

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

I - Constituem ilícitos administrativos, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, além da prática dos atos previstos nos arts. 81, 86, 87 e 88 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, cabendo as sanções previstas nos arts. 86 a 88 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Parágrafo Primeiro – Nas hipóteses previstas no “caput”, o interessado poderá apresentar sua defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da notificação do ato, sendo facultada a produção de todas as provas admitidas em direito, por iniciativa e a expensas daquele que as indicou.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

a) Quando necessárias, as provas serão produzidas em audiência previamente designada para este fim.

b) Concluída a instrução processual, a comissão designada ou, quando for o caso, o serviço de registro cadastral, dentro de 15 (quinze) dias, elaborará o relatório final e remeterá os autos para deliberação da autoridade competente para aplicar a penalidade, após o pronunciamento da área jurídica.

Parágrafo Segundo - Sem prejuízo do exposto no "caput", poderão ser aplicadas, a critério do CEDENTE, as seguintes penalidades:

a) Em caso de inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a CESSIONÁRIA, além das penalidades previstas no "caput", a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos aos seguintes limites máximos:

I – 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no 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;

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

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

b) Aplicação da multa ora prevista não impede que o CEDENTE rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas em Lei.

Parágrafo Terceiro - Caso a CESSIONÁRIA pratique infrações previstas no art. 81, inciso III da lei estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a Administração Estadual, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida quando ressarcida a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da respectiva sanção.

 **Parágrafo Quarto** - Para os casos não previstos no "caput", a penalidade de suspensão será aplicada, conforme determinação do art. 87 da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012. 



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

Parágrafo Quinto - As sanções ora previstas poderão ser aplicadas conjuntamente às da alínea "a" do Parágrafo Segundo desta Cláusula.

Parágrafo Sexto - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

A rescisão do presente contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito do CEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do artigo 78 da Lei 8.666 de 21/06/93 e suas alterações posteriores.

II - consensual, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo 1º – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

Parágrafo 2º – A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, conforme o disposto nos artigos 77 e 78 da Lei 8.666 de 21/06/93 e suas alterações posteriores. Na hipótese de rescisão serão assegurados à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo 3º – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FONTE RECEBEDORA DOS VALORES ADVINDOS DA CONCESSÃO

O recolhimento dos recursos advindos desta concessão onerosa se dará através de Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais - DARE, tendo como especificação de receita "alugueis".

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

I - Fica eleito o foro de Goiânia para dirimir as questões oriundas da execução deste contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

E, por estarem as partes desse modo contratadas, foi o presente instrumento impresso em 03 (três) vias, de igual teor que, depois de lido, conferido e achado conforme, vai assinado pelas partes e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

GABINETE DO SECRETÁRIO DA FAZENDA, em Goiânia, aos 02
dias do mês de maio de 2013.

Pelo **CEDENTE**:


SIMÃO CIRÍNEU DIAS
Secretário de Estado da Fazenda


TOMAZ AQUINO DA SILVA JÚNIOR
Procurador do Estado

Pela **CESSIONÁRIA**:


SÉRGIO BRASIL DE CASTRO
Alla Restaurante e Chopperia Ltda - EPP

TESTEMULHAS:

CPF nº

CPF nº