

# CONTRATO Nº 060/2013

PROCESSO Nº 201300004036512, de 04/07/2013 - Concessão de uso de área localizada no Complexo Fazendário Meio Ponte, destinada à instalação e exploração de serviços de lanchonete, que entre si celebram o Estado de Goiás, por meio da Secretaria da Fazenda, e a empresa AMANCIO & LIMA LTDA-ME, decorrente da Concorrência nº 002/2013, na forma a seguir:

#### DO CEDENTE

ESTADO DE GOIÁS, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representado nos termos do § 2º do art. 47 da Lei Complementar nº 58/2006, alterada pela Lei Complementar nº 95/2012, pelo Procurador do Estado, 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 Meia Ponte, Setor Nova Vila, nesta capital, doravante denominada CONTRATANTE, ora representada pelo seu titular, Sr. JOSÉ TAVEIRA ROCHA, brasileiro, administrador, portador do RG nº 55398 2ª VIA SSP/GO devidamente inscrito no CPF/MF sob o nº 002.444.221-68, residente e domiciliado nesta capital.

## DA CESSIONÁRIA

AMANCIO & LIMA LTDA-ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF n° 03.600.237/0001-00, com sede na Rua Amorgaste José da Silveira n° 612, Setor Centro Oeste, Goiânia-GO, neste ato representada por sua sócia **GEONICE AMANCIO DA SILVA**, Cédula de Identidade n° 1019773 SSP/DF, e CPF/MF n° 410.676.491-15, residente e domiciliada nesta capital.

# CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

I - O presente contrato tem por objeto o USO MEDIANTE CONCESSÃO DA ÁREA EXTERNA FRONTAL DESCOBERTA DE 45,75M², ÁREA EXTERNA DO FUNDO E LATERAL DESCOBERTO DE 44,21M² E ÁREA CONSTRUÍDA DE 17,75M², PERFAZENDO-SE DE UMA ÁREA TOTAL DE 107,71M², LOCALIZADA NO COMPLEXO FAZENDÁRIO MEIO PONTE, EM GOIÂNIA-GO, DESTINADO À INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE AOS SERVIDORES E USUÁRIOS DA SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA.

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) 3269-2078



## 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, mediante portaria de nomeação de gestor, 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 concessionária;
- e) Fiscalizar, rigorosamente a questão de higiene e a conservação dos alimentos;
- Relatar ocorrência que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário;
- g) Verificar a qualificação dos empregados da concessionária;

IV – Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidos os lanches, 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, a 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:

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) 3269-2078



- 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.
- IV 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.
- V Para o acompanhamento dos lanches, só poderão ser utilizados produtos tipo maionese, catchup e mostarda em embalagens individuais (saches);
- VI Observar sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;
- 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: geladeira, chapas, exaustor, espremedores de frutas, liquidificadores, estufa, fritadeiras, forno, talheres, pratos, copos, móveis e utensílios a escolha da cessionária, além de todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento;
- 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 Concessionária;
- X Instalar, às suas expensas, balcões expositores necessários à exposição dos lanches;
- 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 dos lanches;
- 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 a 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;

Gerência de Licitações e Contratos



- XV Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, deixando o espaço físico e as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma à não interromper o fornecimento dos lanches;
- XVI Manter, por conta própria, a área física para exploração comercial rigorosamente limpa arrumada, 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 freqüência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CEDENTE, 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 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, 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 os lanches;
- XX Conservar a tabela de preços dos produtos afixada em lugar visível aos consumidores;
- 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 da CEDENTE ou que deixen de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete;



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, Licenca, Vistorias, pagamentos de taxas, Registro junto aos Órgãos Competente, etc.);

XXIX - Efetuar desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, 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;

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.

XXXIII - 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 E DO REAJUSTE

I - Pela concessão em objeto, a **CESSIONÁRIA** pagará à **CEDENTE** valor MENSAL de R\$ 480,00 (quatrocentos e oitenta reais), além das despesas mensais decorrentes do consumo de energia elétrica, água e taxa de esgoto, estes conforme consumo mensal.

**Parágrafo Único** - O pagamento será efetuado ao Tesouro Estadual, ou a quem este determinar, na data do seu vencimento, sendo este reajustado conforme índice oficiais regulamentadores da matéria; os recolhimentos dos recursos advindos desta concessão onerosa se darão através de Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais — DARE, tendo como especificação de receitas de "Alugueis", e para energia elétrica e água "Taxa".

II - Pelo fornecimento de lanches a cedente estabelecerá os seus preços dentro dos limites de precos praticado no mercado local e aprovados pelo Gestor do Contrato.

9 P.

Gerência de Licitações e Contratos



- III O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo padrão de qualidade;
- IV Os preços dos lanches poderão ser reajustados, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA e/ou legislação correlata, observando, também, o preço praticado no mercado local, e mediante aprovação do Gestor do Contrato;
- V Para efeito de controle deverá ser emitido uma nota individual para cada usuário, onde será pago diretamente pelo usuário à CESSIONÁRIA, no caixa do estabelecimento, ou de forma mais prática com anuência da CEDENTE;

# CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E 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** - A gestão deste contrato ficará a cargo do servidor Eurípedes Lopes de Oliveira, inscrito no CPF nº 556.747.041-04, devidamente designado pela Portaria nº 314/2013, 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.

# CLÁUSULA SEXTA – DA QUANTIDADE MÍNIMA DE PESSOAL

- I Para execução dos serviços a concessionária deverá contar com no mínimo a seguinte equipe de profissionais qualificados e habilitados, de segunda a sexta feira, no horário pertinente ao funcionamento da lanchonete:
- a) 01 (um) auxiliar de cozinha;
- b) 01 (um) quitandeiro;
- c) 01 (um) caixa;
- d) 01 (um) atendente.

## CLÁUSULA SETIMA – DAS CONSIDERAÇÕES ACERCA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS

- I Os lanches deverão ser preparados e servidos na lanchonete;
- II Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes deverão ser servidos imediatamente após seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis;
- III Os talheres para os lanches 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;

Gerência de Licitações e/Contratos

Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Bl. "B", 1º Andar, Setor Nova VIIa, CEP: 74.653-900 – Goiânia – Goiás Fones: (62) 3269-2078



IV - Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, recebendo o pagamento diretamente dos usuários da "lanchonete", ou de forma mais prática com anuência da CEDENTE.

# CLÁUSULA OITAVA - DO CARDÁPIO A SER COMERCIALIZADO

- I Para dar opção de escolha no tipo de alimento o cardápio devera ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais.
- II Dentro das sugestões a seguir apresentar cardápio semanal que deverá constar de aval de uma nutricionista com a aprovação do Gestor do Contrato.

## Parágrafo Primeiro - QUITANDAS:

- Pão de queijo tradicional;
- Mini pão de queijo;
- Biscoito de queijo;
- Pão francês com manteiga;
- Pão francês com presunto e mussarela;
- Pão com ovo;
- Bolos (cenoura, bolo de laranja, bolo de coco, bolo de milho, e bolo de fubá;
- Mini broas, mini roscas, p\u00e4es de batata.
- a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 5 itens.

## Parágrafo Segundo - SALGADOS:

- Enroladinho (queijo, salsicha);
- Coxinha;
- Quibe;
- Pastel (carne, frango e queijo);
- Pizza em fatias ou mini pizza;
- Empadas (frango, palmito, carne e camarão);
- Tortas;
- Esfirra;
- Disco (carne, frango);
- Risole (milho, carne, frango);
- a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 7 itens.

Parágrafo Terceiro - SANDUICHES:

Misto;

Gerência de Licitações e Contretos

Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Bl. "B", 1º Andar, Setor Nova Vila CEP: 74.653-900 – Goiânia – Goiás Fones: (62) 3269-2078

\_\_\_

p. 9



- Americano;
- Natural (pão integral).

## Parágrafo Quarto - SOBREMESAS:

- Saladas de frutas;
- Coalhada;
- Gelatinas:
- Mousse (chocolate, maracujá);
- Torta doce;
- Pudim
- a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com <u>no mínimo 2 itens</u>.

## Parágrafo Quinto - BEBIDAS:

- Café;
- Cappuccino;
- Café com leite;
- Chás:
- Água de coco;
- Refrigerante lata, 600ml, etc;
- Suco lata,etc.
- a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 2 tipos de cada item.

### Parágrafo Sexto - SUCO COM UMA FRUTA:

 Laranja, Açaí, Abacaxi (hortelã), Acerola, Morango, Caju, Goiaba, Mamão, Manga, Limão, Maracujá, Melão, Tamarindo e Uva.

## Parágrafo Sétimo - SUCO COM DUAS FRUTAS:

- Laranja com Acerola;
- Laranja com cenoura;
- Laranja com Morango;
- Laranja com Pêssego;
- Laranja com mamão;
- Açaí com Laranja;
- Açaí com Morango;
- Açaí com Banana;
- Maça com Limão;
- Abacaxi com Morango e hortelã.

9

Gerência de Licitações e Contratos



a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 7 tipos de cada item.

## Parágrafo Oitavo - CREMES (VITAMINA) UMA FRUTA:

Morango, Cupuaçu, Açaí, Banana; Mamão; Maracujá; Manga, abacate.

## Parágrafo Nono - CREMES (VITAMINA) DUAS FRUTAS:

- Pêssego com coco;
- Abacaxi com coco;
- Açaí com morango;
- Açaí com banana;
- Morango com banana.
- a) Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 3 itens.

## 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 expediente 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 da lanchonete e após as 18 horas;
- V Os lanches 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 tabagismo a menores;
- VII É proibido à empresa CESSIONÁRIA manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos;

4

9



- VIII É proibido à empresa CESSIONÁRIA reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente;
- IX É proibido à empresa CESSIONÁRIA cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados;
- X O tipo de serviço a ser oferecido no local deverá ser exclusivamente de lanchonete;
- XI Deverá ser comercializado no local diariamente: sucos naturais e refrigerantes considerados de primeira qualidade, exceto a venda de tabaco a menor e a venda de bebida alcoólica;
- XII A CESSIONÁRIA deverá trabalhar com preços equivalentes aos praticados no mercado similar da região.

## CLÁUSULA DÉCIMA – 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.

- 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 expresso 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.

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

A rescisão do presente contrato poderá ser:

- I Determinada por ato unilateral e escrito da 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 SEGUNDA - DA FONTE RECEBEDORA DOS VALORES ADVINDOS DA CONCESSÃO

Gerência de Licitações e Contratøs

Av. Vereador José Monteiro, nº 2.233, Bl. "B", 1º Andar, Setor Nova VIII, CEP: 1/4.653-900 - Goiânia - Goiás Fones: (62) 3269-2078



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

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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.

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	A FAZENDA, em Goiânia, aos 04 dias do mês de
Pelo CEDENTE:  JOSÉ TAVEIRA ROCHA Secretário de Estado da Fazenda	TOMAZ AQUINO DA SILVA JÚNIOR Procurador do Estado
Pela CESSIONÁRIA:	
	E AMANCIO DA SILVA neio & Lima LTDA-ME
TESTEMULHAS:	
CPF n°	
CPF n°	