



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

1
447

CONTRATO DE CONCESSÃO Nº 021 /2015

Contrato de concessão que entre si celebram o Estado de Goiás, por meio da Secretaria de Estado da Fazenda e a empresa Larissa Vilela Silva Luciano ME, na forma a seguir.

DO CONTRATANTE

O **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 106/2013, pelo Procurador do Estado, Chefe da Advocacia Setorial da Secretaria de Estado da Fazenda, **DR. PAULO CÉSAR NEO DE CARVALHO**, brasileiro, advogado, inscrito na OAB/GO sob o nº 20.161, CPF/MF nº 015.094.058-01, RG nº 14.067.770 – SSP/SP, 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 por sua titular, **Srª. ANA CARLA ABRÃO COSTA**, brasileira, economista, portadora do RG nº 1308423 2ª via, DGPC/Go, CPF nº 836.130.727-34, residente e domiciliada em Goiânia - GO, residente e domiciliado nesta capital.

DO CONTRATADO

LARISSA VILELA SILVA LUCIANO ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF nº 20.399.415/0001-97, com sede na Av. Anhanguera, nº 14.404, LUC 245, Portal Shopping, Capuava, 74.450-010, Goiânia/Go, neste ato representada pela proprietária Sra. Larissa Vilela Silva Luciano, Cédula de Identidade nº MG12633648, SSP-MG, e CPF/MF nº 061.807.156-37, residente e domiciliada nesta capital.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

I - O presente contrato tem por objeto a **concessão de uso de uma área aproximada de 175.40 m² (área total em prédio próprio), localizado no Complexo Fazendário Meia Ponte, destinado à instalação e exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por kilo, tipo self-service e lanches, aos servidores e usuários da Secretaria de Estado da Fazenda.**



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

II - A gestão deste contrato ficará a cargo do servidor **Rubem Marques de Brito, devidamente designado pela Portaria nº 386/2015**, 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 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 concessionária;
- e) Fiscalizar, rigorosamente a questão de higiene e a conservação dos alimentos;
- f) 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 servidas as refeições e 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



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

para atendimento, sob pena de rescisão contratual caso não observado.

VI - Exercer a fiscalização na forma prevista pela Lei Federal 8.666/93 e Lei Estadual nº 17.928/2012.

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, realizando as benfeitorias necessárias para atender às necessidades da prestação de serviços e otimizar as condições funcionais do espaço reservado ao restaurante e lanchonete, ficando os custos de tais benfeitorias sob a responsabilidade da futura cessionária mediante prévia aprovação da estrutura organizacional/lay out, do setor de Engenharia da Gerência de Apoio Logístico e Suprimentos – SEFAZ.

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 do RESTAURANTE com 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 – Dotar a cozinha da LANCHONETE com 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 desse instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

- X - 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;
- XI - Instalar, às suas expensas, balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos e lanches;
- XII - Dotar o espaço de atendimento aos usuários, de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda;
- XIII - Caso algum equipamento ou eletrodoméstico esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições e lanches;
- XIV - 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;
- XV - 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;
- XVI - Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, deixando o espaço físico e as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições e lanches;
- XVII - Manter, por conta própria, o salão de refeições e lanches 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;
- XVIII - 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;
- XIX - Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios;
- XX - Durante o contrato, com a prévia anuência do Gestor do Contrato, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições e lanches;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

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

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 - Para acompanhamento dos lanches, só poderão ser utilizados produtos tipo maionese, catchup e mostarda em embalagens individuais(saches).

XXIV - 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;

XXV - 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;

XXVI - 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 deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do restaurante e lanchonete;

XXVII - 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;

XXVIII - 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;

XXIX - 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.);



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

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

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

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

XXXIII - 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 concessionária a retirada dos bens móveis e equipamentos que tenha instalado na área.

XXXIV - 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 à **CEDENTE** valor MENSAL de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais).

Parágrafo Primeiro: O valor será fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses.

Parágrafo Segundo: Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

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 18 de agosto de 2015 ou de sua outorga, o que ocorrer por último, em decorrência de obrigações contratuais previamente assumidas pelo Contratante, podendo prorrogar-se por meio de termo aditivo, em conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/1993.

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 do restaurante:



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

- a) 01 (um) nutricionista;
- b) 01 (um) cozinheiro;
- c) 02 (dois) auxiliar de cozinha.
- d) 01 (um) Garçom;
- e) 01 (um) Churrasqueiro;

II - 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 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 - As refeições e lanches deverão ser preparadas e servidas no restaurante e lanchonete;
- II - Os pratos para refeições e lanches devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);
- III - Os talheres para refeições e 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;
- IV - Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
- V - Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes deverão ser servidos imediatamente após seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis;
- VI - Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição ou lanche na saída do restaurante/lanchonete, ou de forma mais prática com anuência do cedente;
- VII - 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;
- VIII - O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

IV - A empresa concessionária 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 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.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

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/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;
- 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.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CÁRDAPIO DO RESTAURANTE

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 – DO CÁRDAPIO DA LANCHONETE

I - Para dar opção de escolha no tipo de alimento o cardápio deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais.

II - Cardápio sugerido: Dentro das sugestões a seguir apresentar cardápio semanal que deverá constar de aval de uma nutricionista com a aprovação do Gestor do Contrato.

a) 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, pães de batata.

ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

Obs.: 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.

b) 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);

Obs.: 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.

c) SANDUICHES:

- Misto;
- Americano;
- Natural (pão integral).

d) SOBREMESAS:

- Saladas de frutas;
- Coalhada;
- Gelatinas;
- Mousse (chocolate, maracujá);
- Torta doce;
- Pudim

Obs.: 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 itens.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

e) BEBIDAS:

- Café;
- Cappuccino;
- Café com leite;
- Chás;
- Água de coco;
- Refrigerante lata, 600ml, etc;
- Suco lata, etc.

Obs.: 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.

f) SUCO COM UMA FRUTA:

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

f) 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.

Obs.: 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.

g) CREMES (VITAMINA) UMA FRUTA:

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



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

i) CREMES (VITAMINA) DUAS FRUTAS:

- Pêssego com coco;
- Abacaxi com coco;
- Açaí com morango;
- Açaí com banana;
- Morango com banana.

Obs.: 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 DÉCIMA SEGUNDA – 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 o CESSIONÁRIO, além das penalidades previstas no “caput”, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos aos seguintes limites máximos:



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

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 o CESSIONÁRIO 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

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 QUARTA - DA FONTE RECEBEDORA DOS VALORES ADVINDOS DA CONCESSÃO

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" e para energia elétrica e água "Taxa".

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

I - Correrão a expensas da CESSIONÁRIA a despesa mensal decorrentes do consumo de energia elétrica, água e taxa de esgoto, estes conforme consumo mensal dos equipamentos alocados no local.

II - O tipo de serviço a ser oferecido no local deverá ser exclusivamente de restaurante e lanchonete.

III - Deverá ser comercializado no local diariamente almoço, suco natural e refrigerantes considerados de primeira qualidade, exceto a venda de tabaco a menor e a venda de bebida alcoólica;

IV - A cessionária deverá trabalhar com preços equivalentes aos praticados no mercado similar da região.



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - 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 DA SECRETÁRIA DA FAZENDA, em Goiânia, aos 14 dias do
mês de agosto de 2015.

Pelo CONTRATANTE:


ANA CARLA ABRÃO COSTA
Secretária da Fazenda


PAULO CÉSAR NEO DE CARVALHO
Procurador do Estado

Pelo CONTRATADO:


LARISSA VILELA SILVA LUCIANO

TESTEMULHAS:

CPF nº

CPF nº