

Secretaria de
Estado da
Economia



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA

Contrato 043/2022 - ECONOMIA

PROCESSO Nº 202200004031381 - CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO SERVIÇO DE LANCHONETE, PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, LANCHES E ALMOÇO AOS SERVIDORES E USUÁRIOS DO COMPLEXO DA ECONOMIA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE GOIÁS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA, E A WF LICITAÇÕES LTDA, NA FORMA ABAIXO:

O **ESTADO DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA**, 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 **CONCEDENTE**, ora representada por sua titular, nos termos do art. 84-A da Lei estadual nº 17.928/2012 incluído pela Lei complementar nº 174, de 7 de julho de 2021 e conforme regulamento do Decreto estadual nº 9.898/2021, Sr^a. **CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT**, brasileira, economista, portadora da CI nº 08424251-0 DGPC/IFP/RJ e do CPF nº 011.676.317-57, residente e domiciliada em Goiânia – GO, e do outro lado a empresa **WF LICITAÇÕES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 01.390.674/0001-02, com sede na Rua Benjamin Constant, nº 482, Qd. 98, Lt. 02, Sala 108, Setor Campinas, CEP 74525-050, Goiânia - GO, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada na forma de seus estatutos pelo Sr. **FERNANDO GONÇALVES BARIANI**, brasileiro, portador da CI nº 1980630 SSP/GO e do CPF nº 785.437.971-87, resolvem firmar o presente contrato, para a **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO SERVIÇO DE LANCHONETE, POR EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO, PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, LANCHES E ALMOÇO AOS SERVIDORES E USUÁRIOS DO COMPLEXO DA ECONOMIA, PELO PERÍODO DE 30 (TRINTA) MESES**, de acordo com o Edital e seus anexos, resultante do Pregão Eletrônico nº 020/2022, objeto do Processo nº **202200004031381 de 13/04/2022**, estando as partes sujeitas aos preceitos da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, especialmente nos casos omissos, Lei Estadual nº 17.928/2012, Lei Estadual nº 18.989/2015, Decreto Estadual nº 9.666/2020 e Decreto Estadual nº 7.466/2011 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e às cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O presente contrato tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO SERVIÇO DE LANCHONETE, POR EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO, PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, LANCHES E ALMOÇO AOS SERVIDORES E USUÁRIOS DO COMPLEXO DA ECONOMIA, PELO PERÍODO DE 30 (TRINTA) MESES**, de acordo com as especificações estabelecidas no Edital e seus anexos, Proposta Comercial da **CONCESSIONÁRIA** e nas cláusulas e condições abaixo relacionadas.

Parágrafo único – Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a concessão onerosa de uso, nem emprestar ou sublocar a lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CARACTERÍSTICAS DO ESPAÇO FÍSICO

São características do espaço cedido:

Parágrafo 1º - O espaço físico destinado à concessão de uso, para exploração dos serviços de lanchonete, localizada no Secretaria da Economia do Estado de Goiás, localizado na Avenida Vereador José Monteiro, nº 2233 – Setor Nova Vila, Goiânia - GO, CEP: 74653-900.

Parágrafo 2º - O espaço mede 33,50 m² (trinta e três e cinquenta metros quadrados) de área interna, conforme plantas em anexo no Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA - BENFEITORIAS E INSTALAÇÃO

Parágrafo 1º - A **CONCESSIONÁRIA** receberá o espaço físico para instalação da Lanchonete, mediante contrato de concessão de uso, cabendo-lhe executar as obras civis, instalações elétricas, hidráulicas e da central de gás, bem como adquirir todos os equipamentos e mobiliários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, cujas despesas de adequações correrão por conta da concessionária.

Parágrafo 2º - Em nenhuma hipótese a Concessionária poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe relativo à execução do objeto, arcando com quaisquer ônus decorrentes destes fatos.

Parágrafo 3º - A **CONCESSIONÁRIA** antes de iniciar a execução das adequações necessárias para o funcionamento da Lanchonete deverá apresentar o projeto arquitetônico conforme layouts sugestivos em anexo no item 16.1 do Termo de Referência, anexo I, ao gestor do contrato, constando localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados, conforme as exigências da vigilância sanitária, acompanhado de orçamento detalhado, visando a devida autorização.

Parágrafo 4º - O projeto para as instalações elétricas, hidráulicas e da central de gás (GLP) obedecerão às plantas baixas do Complexo da Economia e layouts sugestivos de arquitetura.

Parágrafo 5º - A realização de obras e benfeitorias nas áreas do objeto licitado dependerá de autorização prévia da Supervisão de Engenharia e Arquitetura e definitiva pela Superintendência de Gestão Integrada.

Parágrafo 6º - Após assinatura do contrato o gestor do contrato emitirá ordem de serviço para concessionária, que terá o prazo de até 30 (trinta) dias para execução de todas as obras necessárias para instalação da lanchonete de acordo com o Memorial Descritivo Anexo D do Termo de Referência, que contém especificações mínimas de materiais a serem aplicados na adequação do espaço.

Parágrafo 7º - Findo as benfeitorias úteis, será realizada uma vistoria pela Gerência de Vistoria e Avaliação de Imóveis da Secretaria de Estado da Administração e pela Supervisão de Engenharia e Arquitetura da Secretaria de Estado da Economia, a fim de verificar se as adequações estão adequadas.

Parágrafo 8º - Após aprovação das áreas responsáveis, o gestor do contrato emitirá uma ordem de serviço com o prazo de até 10 (dez) dias para o funcionamento da lanchonete.

Parágrafo 9º - As benfeitorias que passam a integrar o imóvel ou as que não puderem ser retiradas, fica a Secretaria da Economia obrigada a indenizar a empresa CONCESSIONÁRIA, através de desconto no valor mensal acordado, após comprovada sua conclusão e atestada pela Supervisão de Engenharia e Arquitetura.

Parágrafo 10º - O percentual a ser descontado será de até 100% (cem por cento) do valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pactuados com a CONCEDENTE por ofício, até a liquidação total do investimento.

Parágrafo 11º - O valor será descontado a partir do primeiro mês de vigência contratual, após a comprovação dos serviços prestados ao Gestor do Contrato.

Parágrafo 12º - A realização de benfeitorias posteriores nas dependências da lanchonete, pela CONCESSIONÁRIA, dependerá de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE e, uma vez realizadas, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA QUARTA - DA DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Parágrafo 1º - É de responsabilidade da concessionária providenciar sem quaisquer ônus para a concedente, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento da Lanchonete.

Parágrafo 2º - O alvará de funcionamento requerido pela concessionária às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do instrumento contratual, mesmo quando os objetos previstos no respectivo contrato social (ou estatuto) sejam mais amplos.

Parágrafo 3º - Tendo em vista que as atividades da Secretaria de Estado da Economia ocorrem nos períodos matutino e vespertino, o horário de funcionamento da lanchonete será das 07:00h às 18:00h.

Parágrafo 4º - O horário de entrada e saída dos empregados da concessionária poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre às 06:00 e 19:00 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.

Parágrafo 5º - Todos os funcionários da lanchonete deverão ser credenciados junto à Secretaria da Economia, o qual só permitirá a entrada daqueles devidamente cadastrados no controle de acesso.

Parágrafo 6º - Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, touca, sapatos fechados e outros que fizerem necessários.

Parágrafo 7º - Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas técnicas de boas práticas para serviços de alimentação com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 e Portaria 06/99 da Anvisa e de acordo com os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação com base na Resolução RDC nº 275 de 21/10/02.

Parágrafo 8º - A empresa deverá ofertar os seguintes itens básicos do grupo único de lanches e refeições:

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DA OFERTA
1	Café coado	Copo de 200 ml	Diário
2	Café com leite	Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)	Diário
3	Leite quente ou frio	Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)	Diário
4	Chá (diversos sabores)	Copo de 200 ml	Diário
5	Água com gás	Garrafa pet de 500 ml	Diário
6	Água sem gás	Garrafa pet de 500 ml	Diário
7	Água de coco	Caixinha de 200 ml	Diário
8	Vitaminas de frutas	Copo de 300, 400 ou 500 ml de frutas diversas	Diário
9	Suco natural ou da polpa de frutas	Copo de 300, 400 ou 500 ml de frutas diversas. Açúcar ou adoçante (feito com água potável)	Diário
10	iogurte Natural	Tamanhos variados	Diário
11	iogurte de frutas (sabores diversos)	Tamanhos variados	Diário

12	Pão quente	Pão francês (50 gr) com manteiga	Diário
13	Misto quente	Pão de forma tradicional ou integral ou pão francês (50g), presunto (20g) e mussarela (20g)	Diário
14	Bauru	Pão de forma tradicional ou integral ou pão francês (50g), presunto (20g), mussarela (20g) e uma fatia de tomate (20).	Diário
15	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional, pão sírio ou pão integral. No mínimo dois sabores	Diário
16	Pão de queijo	Unidade de 80 gr	Diário
17	Biscoito de queijo	Unidade de 80 gr	Diário
18	Salgados assados	Massa assada (100gr) com no mínimo dois sabores variados.	Diário
19	Salgados fritos	Massa assada (100gr) com no mínimo dois sabores variados.	Diário
20	Cachorro quente	Lanche: pão tipo hot dog, molho de tomate com salsichas e acompanhamentos.	Diário
21	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar.	Diário
22	Biscoitos caseiros	Pacotes de tamanhos variados com sabores diversos.	Diário
23	Biscoito salgado	Pacotes de tamanhos variados com sabores diversos.	Diário
24	Bolo simples	Bolos simples sem recheio: fubá, cenoura, laranja, formigueiro, mesclado com chocolate, chocolate e outros.	Diário
25	Rosca	Unidade 100g.	Diário
26	Tapioca	Mínimo dois sabores.	Diário
27	Barra de Cereal	Sabores diversos e unidades de 25g a 35g.	Diário
28	Refeição – Combinação A	1 (uma) porção de salada, 2 (dois) acompanhamentos quentes, 1 (um) prato principal proteico e 1 (uma) guarnição	Diário
29	Refeição – Combinação B	1 (uma) porção de salada, 1 (uma) porção de massa/risoto, 1 (um) prato principal proteico e 1 (uma) guarnição	Diário

Parágrafo 9º - Deverão ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo, 2 (duas) combinações de pratos prontos, intitulados acima neste Contrato como combinação A e B, conforme sugestão abaixo:

ITEM	SUGESTÃO DA COMPOSIÇÃO
Saladas – pelo menos 2 (dois) tipos	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, rúcula, palmito, pepino, tomate, vagem e etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico e etc.
Prato principais proteicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega e etc.
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, tilápia e salmão): grelhado, frito, milanesa, assado e etc.
Massas/risotos	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff e etc.
	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque e entre outras.
Guarnições	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto, carbonara, sugo, funghi, bechamel e entre outros.
	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, quiabo, cenoura, brócolis e etc.
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, farofa, tabule, suflês e etc.

Parágrafo 10º - As refeições oferecidas pela Concessionária deverão ser servidas imediatamente após seu preparo.

Parágrafo 11º - Os variados tipos de lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

Parágrafo 12º - Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche, poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS

Parágrafo 1º - Pelo fornecimento dos lanches e bebidas, a CONCESSIONÁRIA estabelecerá os seus valores dentro dos limites de preços praticado no mercado local e aprovados pelo gestor do contrato em até 7 (sete) dias antes do início das atividades.

Parágrafo 2º - Os preços dos produtos alimentícios e bebidas poderão ser reajustados, desde que devidamente justificados e comprovados, sendo validados somente após a aprovação formal do gestor do contrato.

Parágrafo 3º - Os preços deverão estar expostos em quadro próprio e em lugar visível para os clientes.

Parágrafo 4º - Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, nem a sua cobrança a parte.

Parágrafo 5º - A concessionária deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito e débito, além de dinheiro em espécie.

CLÁUSULA SEXTA - ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Parágrafo 1º - Dos serviços

I - O tipo de serviço a ser oferecido no local deverá ser exclusivamente de Lanchonete, com fornecimento de lanches, comidas e bebidas, com um cardápio pré-estabelecido e padronizado, sempre respeitando o limite máximo dos preços estipulados.

II - Os serviços compreendem o fornecimento de alimentos/bebidas, servidos exclusivamente nas áreas destinadas ao objeto deste contrato.

III - A Lanchonete funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Complexo Fazendário, das 07:00 às 18:00 horas, podendo este horário ser modificado, a critério do Concedente, com prévio aviso e autorização do gestor do contrato.

IV - Os horários de entrada e saída dos empregados da CONCESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos em 6:00 e 19:00 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.

V- Na lanchonete fica vedado:

- a) Utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao serviço público;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- d) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

VI - Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras: a Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, CDC, a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde.

VII - Os lanches e bebidas deverão ser preparados e servidos de acordo com o cardápio sugestivo apresentado no item 7.8 e 7.9 do Termo de Referência - Anexo I do Edital, devidamente aprovados pelo gestor do contrato/Superintendência de Gestão Integrada, na variedade dos produtos e valores a serem praticados, 15 (quinze) dias antes do início das atividades.

VIII - No caso de disponibilização de outros tipos de produtos, após o início das atividades, o novo item só poderá ser comercializado após aprovação de sua qualidade e valor validados pelo gestor do contrato formalmente, passando assim a integrar o (s) cardápio (s).

IX - A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar no local diariamente somente os produtos típicos na área de alimentação, naturais e industrializados, considerados de primeira qualidade.

X - Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.

XI - Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.

XII - Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

XIII - O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

XIV - O manuseio 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.

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

XVI - Durante todo o expediente, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização.

XVII - É proibido à empresa CONCESSIONÁRIA manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos.

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

XIX - 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 pela CONCEDENTE, o que deverá ocorrer diariamente em recipientes adequados, tipo contêiner com rodas e tampa, antes do início previsto para a abertura da lanchonete e após as 18 horas.

Parágrafo 2º - Da equipe para execução dos serviços

I - Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:

- a) Encarregado Geral, que deverá estar presente nas dependências da Lanchonete, coordenando toda a operação e sua equipe, em consonância com o gestor do contrato.
- b) Atendentes em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da Lanchonete, observada a jornada máxima de 44 horas semanais previstas na CLT.
- c) Caixa (a pessoa responsável pelo caixa não poderá manipular os alimentos).

II - O uso de uniforme completo pelos funcionários da lanchonete é obrigatório, cabendo a CONCESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidade suficiente, conforme especificações a seguir:

- a) Calça comprida e camisa ou blusa;
- b) Avental longo;

- c) Proteção para os cabelos (gorro ou touca);
- d) Luvas;
- e) Máscaras;
- f) Calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

III - O uso de luvas, máscaras, proteção para os cabelos e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, materiais descartáveis, louças, talheres e copos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE (SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA)

Parágrafo único - Realizar pesquisas para avaliar o nível de satisfação dos usuários dos serviços prestados, quanto aos seguintes aspectos:

I. Qualidade dos produtos fornecidos;

- a) Variedade;
- b) Atendimento;
- c) Higiene;
- d) Limpeza;
- e) Preço;

II. Exercer a gestão do contrato através da Superintendência de Gestão Integrada, que dentre outras, poderá:

- a) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- b) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;
- c) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, verificando ainda, os hábitos de higiene do pessoal da CONCESSIONÁRIA;
- d) Fazer vistorias periódicas no local onde são servidos os produtos, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos;
- e) Relatar ocorrência que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário;
- f) Verificar a qualificação dos empregados da Concessionária;
- g) Havendo o descumprimento de qualquer das normas, a Concedente estipulará prazo para atendimento, sob pena de rescisão contratual caso não observado;
- h) Arcar com as despesas do fornecimento de energia e água para as áreas destinadas à Lanchonete.
- i) Exercer a fiscalização na forma prevista pela Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA

Parágrafo 1º - Apresentar o projeto de instalação da lanchonete, compatível com a arquitetura e padrão adotado para o Complexo da Economia, ficando o mesmo sujeito à aprovação final por parte da Supervisão de Engenharia e Arquitetura/Superintendência de Gestão Integrada.

Parágrafo 2º - Responsabilizar-se pela execução das obras civis (pintura, revestimento de piso, revestimento de parede, esquadrias e ferro), rede hidráulica (instalação de pias, torneiras e tubulação de água potável e esgoto), rede elétrica (instalação de quadro de distribuição de energia, tomadas, lâmpadas) e outros serviços necessários para o bom funcionamento do equipamento que serão instalados na Lanchonete.

Parágrafo 3º - Deverá ainda passar 01 (um) circuito elétrico do Quadro de energia que será instalado na lanchonete até o Quadro de Distribuição Geral de Força, indicado pela Supervisão de Engenharia e Arquitetura.

Parágrafo 4º - A Concessionária ficará ainda, obrigada a apresentar projeto, a ser autorizado pela Supervisão de Engenharia e Arquitetura, para a instalação de central de gás (GLP), na Lanchonete, conforme exigência da Norma Técnica 28/2014 – Manipulação, Utilização e Central de GLP e demais Normas Técnicas do CBMGO.

Parágrafo 5º - Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências da Concedente.

Parágrafo 6º - Afixar em local acessível e visível aos clientes, quadro em tamanho compatível com o ambiente, contendo os preços de todos os itens disponíveis na Lanchonete.

Parágrafo 7º - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Concedente, o que não diminui ou altera a responsabilidade da Concessionária diante do controle do Conselho Regional de Nutricionista-CRN e dos órgãos governamentais competentes, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos.

Parágrafo 8º - Substituir, por solicitação da Concedente, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da Lanchonete.

Parágrafo 9º - Cumprir todas as orientações da Concedente, visando o fiel desempenho das atividades específicas, devendo prestar todos os esclarecimentos necessários e atender a todas as reclamações formuladas.

Parágrafo 10º - Atender com a máxima presteza a clientela, por ordem de chegada, de forma a otimizar o processo de atendimento dos pedidos.

Parágrafo 11º - Providenciar sem quaisquer ônus para a Concedente, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento da Lanchonete.

Parágrafo 12º - Servir os lanches em pratos apropriados ou em louças sobre bandejas forradas com papel descartável. As embalagens descartáveis utilizadas para o empacotamento do lanche como: embalagens térmicas, sacos, sacolas e outros, não integrarão o custo dos produtos.

Parágrafo 13º - Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade.

Parágrafo 14º - Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Parágrafo 15º - As mesas e cadeiras das áreas de consumação deverão ser padronizadas e compatíveis com o ambiente da Concedente, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de propaganda do fabricante e/ou do fornecedor. Os modelos e o layout do espaço deverão ser previamente aprovados pelo gestor do contrato.

Parágrafo 16º - A Concessionária deverá manter à disposição dos clientes, por sua conta e em todas as mesas, galheteiros, contendo: sal, azeite de oliva, molho de pimenta, ketchup, mostarda, maionese, açúcar, adoçante, porta-guardanapo e paliteiro. Todos os molhos e temperos tipos molho de pimenta e ketchup, etc. deverão ser industrializados e embalados, individualmente, em saches, não sendo permitido o fornecimento daqueles de fabricação caseira.

Parágrafo 17º - Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem contaminação.

Parágrafo 18º - Fica vedada a instalação de churrasqueira, de qualquer tipo, no ambiente da Lanchonete.

Parágrafo 19º - Dotar as instalações da Lanchonete de todos os equipamentos e utensílios de preparação/apresentação que se façam necessários para a atividade econômica, tais como: geladeiras, freezers, liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, talheres, copos descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos, etc.

Parágrafo 20º - Assim como o mobiliário, os equipamentos/utensílios também não poderão estampar qualquer tipo de propaganda do fabricante e/ou do fornecedor.

Parágrafo 21º - Será de responsabilidade da contratada despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, ficando a sua instalação, testes de estanqueidade periódicos, abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

Parágrafo 22º - Caberá a Concedente, aprovar ou não os uniformes dos funcionários, bem como, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, mobiliários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da Lanchonete, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação.

Parágrafo 23º - Caso algum equipamento ou eletrodoméstico esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento dos produtos.

Parágrafo 24º - Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação do espaço e instalações, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pelo gestor do contrato.

Parágrafo 25º - A Concessionária deverá ainda manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.

Parágrafo 26º - 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.

Parágrafo 27º - Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, deixar o espaço físico e as instalações em perfeitas condições de funcionamento.

Parágrafo 28º - Manter, por conta própria, a área da Lanchonete rigorosamente limpos e arrumados, 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 Supervisão de Serviços Gerais, 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.

Parágrafo 29º - Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza da atividade econômica, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, 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.

Parágrafo 30º - 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.

Parágrafo 31º - 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.

Parágrafo 32º - Manter seus empregados rigorosamente treinados para o preparo e distribuição dos lanches/bebidas.

Parágrafo 33º - Manter os funcionários devidamente uniformizados, portando crachá de identificação e em condições de higiene pessoal adequadas, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares vigentes na Secretaria da Economia ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da Lanchonete.

Parágrafo 34º - 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.

Parágrafo 35º - Manter, em qualquer circunstância, quadro efetivo de pessoal sempre completo, nos dias e horários previstos, podendo a Concedente, caso considere a quantidade de profissionais insuficientes, solicitar complementação, sendo o custeio de tais despesas de responsabilidade exclusiva da Concessionária.

Parágrafo 36º - Respeitar as normas e os procedimentos da CONCEDENTE quanto à segurança interna, principalmente as que envolvam entrada, saída e acesso de pessoas, bens móveis e materiais às diversas áreas da CONCEDENTE, além das normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional, diligenciando para seus empregados trabalhem com os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários.

Parágrafo 37º - Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente a todas as reclamações.

Parágrafo 38º - Manter a CONCEDENTE permanentemente informada e atualizada sobre números telefônicos e e-mail para contato.

Parágrafo 39º - Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, informando à CONCEDENTE a superveniência de qualquer fato ou ato que venha a modificar as condições já descritas.

Parágrafo 40º - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sob pena de rescisão contratual e aplicação das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo 41º - Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, criminal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse da CONCEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

Parágrafo 42º - Não utilizar o nome da CONCEDENTE, ou sua qualidade de CONCESSIONÁRIA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente contrato.

Parágrafo 43º - Não utilizar o local da Lanchonete no Complexo da Economia como sede da empresa, sob pena de rescisão do presente contrato.

Parágrafo 44º - 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.

Parágrafo 45º - 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.

Parágrafo 46º - Prestar os serviços dentro dos parâmetros e das rotinas estabelecidos, de forma satisfatória no que se refere à quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação.

Parágrafo 47º - Ficar responsável por todas as despesas inerentes aos serviços contratados, inclusive as de pagamento de seguro contra acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, por danos causados à Administração Pública e a terceiros.

Parágrafo 48º - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados no local de trabalho e/ou a Administração Pública.

Parágrafo 49º - O recebimento de gêneros alimentícios e demais insumos deverá ocorrer de forma a não comprometer a rotina das atividades da instituição e deverá ser feita em dias e horários comerciais de funcionamento do Complexo da Economia.

Parágrafo 50º - Todas as questões financeiras, ou correlatas, entre os Servidores Públicos e a Concessionária, deverão ser resolvidas no ambiente da Lanchonete.

Parágrafo 51º - Proceder à separação dos resíduos recicláveis descartados de forma seletiva, especialmente o papel, em observância ao Decreto nº 5.940/2006.

Parágrafo 52º - A limpeza, manutenção e conservação do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da concessionária, e deverá ser diária.

Parágrafo 53º - Caberá a Concessionária providenciar periodicamente a detetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pelo gestor do contrato da Concedente.

Parágrafo 54º - A concessionária deverá manter em perfeita higienização frutas, legumes e verduras, lavando-as em solução adequada antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de qualidade comprovada.

Parágrafo 55º - Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos trabalhos.

Parágrafo 56º - Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico da Secretaria da Economia.

CLÁUSULA NONA – DO VALOR, PAGAMENTO, DO FATURAMENTO E DO REAJUSTE

ITEM	SERVIÇO	VALOR MENSAL R\$	VALOR TOTAL PARA 30 MESES R\$
1	Concessão onerosa de espaço público de 33,50m ² destinado à exploração comercial do serviço de lanchonete, por empresa especializada no ramo, para fornecimento de café da manhã, lanches e almoço aos servidores e usuários do Complexo da Economia.	R\$ 1.520,00	R\$ 45.600,00

Parágrafo 1º - Pela concessão em objeto, a **CESSIONÁRIA** pagará à **CEDENTE** valor MENSAL de R\$ 1.520,00 (um mil quinhentos e vinte reais). O valor total deste contrato é de R\$ 45.600,00 (quarenta e cinco mil e seiscentos reais).

Parágrafo 2º - A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento mensal pela utilização dos espaços concedidos (tal valor engloba, além do espaço, despesas de consumo de energia e água), correspondente ao valor MENSAL ofertado na licitação.

Parágrafo 3º - O valor decorrente do item anterior deverá ser recolhido até o 5º dia útil do mês subsequente, mediante depósito em conta que será oportunamente informada ou por DARE.

Parágrafo 4º - Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados ao gestor do contrato até o décimo dia útil do mês subsequente ao vencido.

Parágrafo 5º - Ocorrendo atraso no pagamento em que a concedente não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, a concedente fará jus a compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$EM = N \times Vp \times (I / 365)$ onde:

EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

Parágrafo 6º - Ficarão a cargo da **CONCESSIONÁRIA** todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará, inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a **CONCEDENTE** e o pessoal da **CONCESSIONÁRIA**.

Parágrafo 7º - O atraso no cumprimento do pagamento mensal acarretará para a **CONCESSIONÁRIA** multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescidos de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

Parágrafo 8º - O não pagamento após os 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

Parágrafo 9º - Se o atraso no pagamento por parte da concessionária for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

Parágrafo 10º - A regularidade fiscal e trabalhista deverá ser comprovada mensalmente pelos documentos hábeis ou por meio do Certificado de Registro Cadastral – CRC, e outros documentos que possam ser considerados pertinentes pelo setor responsável pelo pagamento da ECONOMIA/GO, devendo a contratada manter todas as condições de habilitação exigidas pela Lei.

Parágrafo 11º - O preço ajustado, a ser pago mensalmente, será fixo durante a vigência do contrato e reajustado anualmente, a partir da apresentação da proposta, em conformidade com o IPCA-IBGE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato será de 30 (trinta) meses, a contar da data da outorga, prorrogável em conformidade com o art. 57, II, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Parágrafo 1º - Não obstante a contratada seja a única responsável pela execução de todos os serviços, a contratante se reserva no direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, sendo:

I - Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução dos serviços, de acordo com todas as obrigações constantes no art. 67 da Lei Federal nº 8.666/1993 e na Lei Estadual nº 17.928/2012, formalizando os eventuais pedidos de penalização da Contratada, nos casos previstos neste Contrato;

II - Notificar a Contratada sobre as deficiências ou quaisquer irregularidades encontradas na execução dos serviços ou no descumprimento das obrigações, fixando prazos para sua correção;

III - Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução dos serviços que vierem a ser solicitados pelos empregados da Contratada e que sejam efetivamente vinculados ao objeto deste Contrato;

IV - Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as exigências estabelecidas neste Contrato;

Parágrafo 2º - O Gestor do Contrato designado por meio de Portaria, deverá acompanhar o pagamento mensal, e será efetuado com base no objeto do contrato e nos serviços efetivamente prestados.

Parágrafo 3º - O gestor realizará vistorias uma vez ao mês na lanchonete, afim de verificar as condições de qualidade e higiene da cozinha, bem como a limpeza do ambiente e o pleno funcionamento das instalações que compõem a estrutura física do ambiente.

Parágrafo 4º - Fiscalizar se os alimentos estão sendo preparados e armazenados de forma correta dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas técnicas de boas práticas para serviços de alimentação da ANVISA.

Parágrafo 5º - Realizar pesquisas de satisfação mensal dos usuários afim de verificar a qualidade dos serviços prestados pela concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

Parágrafo 1º – Constituem ilícitos administrativos, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, além da prática dos atos previstos nos arts. 81 e 86 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a prática dos atos previstos no art. 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou em dispositivos de normas que vierem a substituí-los, cabendo as sanções previstas nos arts. 86 e incisos I e II do art 87 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Parágrafo 2º – Nas hipóteses previstas no parágrafo 1º, 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 3º – Sem prejuízo do expresso no parágrafo 1º acima, poderão ser aplicadas, a critério da **CONTRATANTE**, as seguintes penalidades:

a) Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não manter a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

b) A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a **CONTRATADA**, além das penalidades previstas no parágrafo 1º, 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.

Nota: A multa a que se refere a alínea b) não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas em Lei.

c) Para os casos não previstos no parágrafo 3º alínea a), a penalidade de suspensão será aplicada, conforme determinação do art. 81 da lei estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012.

Parágrafo 4º – As sanções previstas nesta cláusula décima segunda poderão ser aplicadas juntamente às do parágrafo 3º alínea b).

Parágrafo 5º – Nos termos do Despacho 178/2022-GAB/PGE, os efeitos de fortuita sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar estarão restritos ao âmbito do ente federado sancionador.

Parágrafo 6º – Conforme Decreto Estadual nº 9152 de 22 de janeiro de 2018 serão inscritas no CADIN Estadual – Goiás as pessoas físicas ou jurídicas que tenham sido impedidas de celebrar ajustes com a Administração Estadual, em decorrência da aplicação de sanções previstas na legislação pertinente a licitações e contratos administrativos ou em legislações de parcerias com entes públicos ou com o terceiro setor.

Parágrafo 7º – Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à **CONTRATADA** o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

Parágrafo Único – As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento deste ajuste, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

Os conflitos que possam surgir relativamente a este contrato, acaso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, no tocante aos direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se desde já para o seu julgamento a CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando a esta os poderes para indicar os árbitros e renunciando expressamente à jurisdição e tutela do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos, consoante instrumento Anexo, integrante deste contrato (CLÁUSULA ARBITRAL).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

Parágrafo 1º – A rescisão do presente contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da **CONCEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- b) amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a **CONCEDENTE**;
- c) judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo 2º – A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, conforme o disposto nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. Na hipótese de rescisão serão assegurados à **CONCESSIONÁRIA** o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Fica eleito o foro de Goiânia para dirimir as questões oriundas da execução deste contrato.

E, por estarem justas e acordadas, as partes firmam o presente contrato, assinado eletronicamente, para que produza os necessários efeitos legais.

GABINETE DA SECRETÁRIA DA ECONOMIA,

Pela **CONTRATANTE**:

CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT

Secretária de Estado da Economia

Pela **CONTRATADA**:

FERNANDO GONÇALVES BARIANI

WF Licitações LTDA



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDO GONÇALVES BARIANI**, Usuário Externo, em 25/08/2022, às 10:57, 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 **CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT**, Secretário (a) de Estado, em 25/08/2022, às 17:10, 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 **000032872869** e o código CRC **4E97C0EC**.

GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS
AVENIDA VEREADOR JOSE MONTEIRO , COMPLEXO FAZENDÁRIO , BLOCO B - Bairro SETOR NOVA VILA -
GOIANIA - GO - CEP 74653-900 - (62)3269-2068.



Referência: Processo nº 202200004031381



SEI 000032872869

Secretaria de
Estado da
Economia



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS

ANEXO Nº I - CLÁUSULA ARBITRAL - CONTRATO 043/2022 - ECONOMIA/GELC-11947

- 1) Qualquer disputa ou controvérsia relativa à interpretação ou execução deste ajuste, ou de qualquer forma oriunda ou associada a ele, no tocante a direitos patrimoniais disponíveis, e que não seja dirimida amigavelmente entre as partes (precedida da realização de tentativa de conciliação ou mediação), deverá ser resolvida de forma definitiva por arbitragem, nos termos das normas de regência da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA).
- 2) A CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA) será composta por Procuradores do Estado, Procuradores da Assembleia Legislativa e por advogados regularmente inscritos na OAB/GO, podendo funcionar em Comissões compostas sempre em número ímpar maior ou igual a 3 (três) integrantes (árbitros), cujo sorteio se dará na forma do art. 14 da Lei Complementar Estadual nº 114, de 24 de julho de 2018, sem prejuízo da aplicação das normas de seu Regimento Interno, onde cabível.
- 3) A sede da arbitragem e da prolação da sentença será preferencialmente a cidade de Goiânia.
- 4) O idioma da Arbitragem será a Língua Portuguesa.
- 5) A arbitragem será exclusivamente de direito, aplicando-se as normas integrantes do ordenamento jurídico ao mérito do litígio.
- 6) Aplicar-se-á ao processo arbitral o rito previsto nas normas de regência (inclusive o seu Regimento Interno) da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), na Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996, na Lei nº 13.140, de 26 de junho de 2015, na Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018 e na Lei Estadual nº 13.800, de 18 de janeiro de 2001, constituindo a sentença título executivo vinculante entre as partes.
- 7) A sentença arbitral será de acesso público, a ser disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Procuradoria-Geral do Estado, ressalvadas as hipóteses de sigilo previstas em lei.
- 8) As partes elegem o Foro da Comarca de Goiânia para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. A eventual propositura de medidas judiciais pelas partes deverá ser imediatamente comunicada à CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), e não implica e nem deverá ser interpretada como renúncia à arbitragem, nem afetará a existência, validade e eficácia da presente cláusula arbitral.

GABINETE DA SECRETÁRIA DA ECONOMIA,

Pela **CONTRATANTE:**

CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT

Secretária de Estado da Economia

Pela **CONTRATADA**:

FERNANDO GONÇALVES BARIANI

WF Licitações LTDA



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDO GONÇALVES BARIANI, Usuário Externo**, em 25/08/2022, às 11:00, 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 **CRISTIANE ALKMIN JUNQUEIRA SCHMIDT, Secretário (a) de Estado**, em 25/08/2022, às 17:11, 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 **000032880262** e o código CRC **79AE200B**.

GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS
AVENIDA VEREADOR JOSE MONTEIRO - Bairro SETOR NOVA VILA - CEP 74653-900 -
GOIANIA - GO - COMPLEXO FAZENDÁRIO , BLOCO B (32)3269-2068



Referência: Processo nº 202200004031381



SEI 000032880262



APOSTILA

PROCESSO Nº 202200004031381, de 13/04/2022 - PRIMEIRO APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 043/2022, FIRMADO ENTRE O ESTADO DE GOIÁS, REPRESENTADO PELA SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA, E A EMPRESA WF LICITAÇÕES LTDA, QUE TEM POR OBJETO A CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO SERVIÇO DE LANCHONETE, PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, LANCHES E ALMOÇO AOS SERVIDORES E USUÁRIOS DO COMPLEXO DA ECONOMIA, PELO PERÍODO DE 30 (TRINTA) MESES.

APLICAÇÃO DO REAJUSTE DO VALOR MENSAL DA CONCESSÃO, APRESENTADO PELA CONCEDENTE, EM DECORRÊNCIA DE PREVISÃO LEGAL E CONTRATUAL - CLÁUSULA 9ª, § 11º DO CONTRATO INICIAL.

Pelo exposto nos autos, determino o reajustamento do valor mensal da concessão onerosa de espaço público, com base nos cálculos e justificativa apresentados nos autos, realizados a partir do novo valor MENSAL DA CONCESSÃO, aplicando-se o índice IPC-A (IBGE) acumulado no período de 08/2022 a 07/2023, valor percentual correspondente a 3,992440 %.

O reajuste do valor mensal da concessão onerosa será formalizado por meio de Apostilamento, nos termos do § 8º do Artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

O valor mensal da concessão passa de R\$ 1.520,00 (um mil quinhentos e vinte reais), para R\$ 1.580,69 (um mil quinhentos e oitenta reais e sessenta e nove centavos), acrescido em R\$ 60,69 (sessenta reais e sessenta e nove centavos), a partir de 26/08/2023 até 25/02/2025.

Assim, o valor total do contrato fica acrescido em R\$ 1.092,42 (um mil noventa e dois reais e quarenta e dois centavos).

O valor total do Contrato passa de R\$ 45.600,00 (quarenta e cinco mil e seiscentos reais) para R\$ 46.692,42 (quarenta e seis mil seiscentos e noventa e dois reais e quarenta e dois centavos).

ITEM	SERVIÇO	VALOR MENSAL INICIAL R\$	VALOR MENSAL APÓS REAJUSTE	ACRÉSCIMO MENSAL
1	Concessão onerosa de espaço público de 33,50m ² destinado à exploração comercial do serviço de lanchonete, por empresa especializada no ramo, para fornecimento de café da manhã, lanches e almoço aos servidores e usuários do Complexo da Economia.	R\$ 1.520,00	1.580,69	60,69
VALOR ACRESCIDO AO CONTRATO - DE 25/08/23 A 25/02/2025				R\$ 1.092,42

O próximo reajuste será cabível a partir de 26/08/2024, utilizando-se o IPCA acumulado no período de agosto/2023 a julho/2024.

O embasamento legal para este Apostilamento está no §8º do Artigo 65 da Lei Federal 8.666/93 que dispõe:

“ Art. 65. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

.....
§ 8º - A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite de seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento”.

Permanecem inalteradas todas as demais condições contratuais pactuadas.

Face o exposto, encaminhe-se o presente Apostilamento à Supervisão de Serviços Gerais, para os devidos fins.

GABINETE DA SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA,

DANILLO CAETANO SOARES CARDOSO

Chefe de Gabinete, Portaria Nº 279/23, DOE Nº 24.092 de
01/08/2023



Documento assinado eletronicamente por **DANILLO CAETANO SOARES CARDOSO, Chefe de Gabinete**, em 26/09/2023, às 16:31, 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 **51950773** e o código CRC **F6925D62**.

AVENIDA VEREADOR JOSE MONTEIRO - Bairro SETOR NOVA VILA
- CEP 74653-900 - GOIÂNIA - GO - COMPLEXO FAZENDÁRIO,
BLOCO B 32692068



Referência: Processo nº 202200004031381



SEI 51950773