



ESTADO DE GOIÁS
GOIÁS TURISMO - AGÊNCIA ESTADUAL DE TURISMO
SUPERVISÃO DE LICITAÇÃO

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATANTE: GOIÁS TURISMO - AGÊNCIA ESTADUAL DE TURISMO, entidade autárquica estadual, dotada de personalidade jurídica de direito público interno, criada pela Lei Estadual nº 13.550, de 11 de novembro de 1999, e alterada pela Lei Estadual nº 17.257/2011, de 25 de janeiro de 2011, com alteração dada pela Lei Estadual nº 21.792 de 16 de fevereiro de 2023, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 03.549.463/0001-03, com sede na Rua 30 eq. c/ Rua 04, s/nº, Bl. A, do Centro de Convenções de Goiânia, Centro, Goiânia, Goiás, CEP: 74.015-180, neste ato representada por seu Presidente, **FABRÍCIO BORGES AMARAL**, brasileiro, casado, advogado, portador do RG. nº. 331496-2 DGPC/GO, C.P.F./MF n.º 791.127.811-34, residente e domiciliado na Rua Baru, Qd. 04, Lote 60, Condomínio Residencial Reserva do Cerrado, Senador Canedo-GO, CEP: 75250-000, cuja nomeação foi efetivada pelo D.O.E./GO nº 22968 – Suplemento, datado de 09 de janeiro de 2019, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na Rua XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado por XXXXXXXXXXXXX portador da certa de identidade nº. XXXXXXXXXXXX e inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado à Rua XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, firmam o presente contrato decorrente do **Pregão Eletrônico n.º 04/2023 - Goiás Turismo**, com fulcro na Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Lei Estadual nº 18.989 de 27 de agosto de 2015, Decreto Federal nº 10.024/19 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e às cláusulas e condições seguintes:

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO.

2.1. **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET (ALMOÇO/JANTAR, CAFÉ DA MANHÃ E COQUETEL), MEDIANTE DEMANDA, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, para atendimento das necessidades da Goiás Turismo, conforme Termo de Referência e demais disposições fixadas no Edital e seus Anexos, que fazem parte do presente instrumento, independente de transcrição.

2.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições aqui contratadas, acréscimos ou supressões do objeto do presente contrato, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 65 da Lei federal nº. 8.666/93 e alterações.

2.3. É vedada a compensação de quantitativos de acréscimos e supressões, devendo as eventuais alterações de quantitativos fundamentadas no Art. 65 da Lei nº 8.666/93 considerarem os acréscimos e supressões de forma isolada, nos termos da orientação do Acórdão nº 749/2010 – TCU – Plenário.

2.4. O objeto a ser entregue deverá atender às especificações, quantidades e preços estimados, apresentados nos seguintes demonstrativos:

DESCRIÇÃO DOS ITENS

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADES	QUANTIDADES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01 (ÚNICO)	1	Almoço/Jantar	Pessoa	150	R\$	R\$
	2	Café da manhã	Pessoa	700	R\$	R\$
	3	Coquetel	Pessoa	650	R\$	R\$
	4	Lanche da tarde (Brunch)	Pessoa	700	R\$	R\$
VALOR TOTAL						R\$

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

3.1. ALMOÇO/JANTAR:

Saladas: (no mínimo 02 (dois) tipos)

- Salada Caesar;
- Salada Tropical;

SELF SERVICE

- arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha.);
- carnes (ex: contra filé, alcatra, bisteca.); no mínimo duas carnes no self service.
- Legumes Marinados;

BEBIDAS:

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;

SOBREMESAS: no mínimo uma dessas sobremesas no self service.

- Frutas flambadas;
- Doces em geral;
- Sorvete;
- Calda de banana ou outros

3.2. CAFÉ DA MANHÃ:

10 tipos de salgados fritos e assados a serem escolhidos dentre as seguintes opções:

- Bolinho de bacalhau;
- Folhado de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;

- Charutinho ao cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Croquete de carne;
- Bolinho de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Coxinha de frango;
- Coxinha de carne seca;
- Risole de milho ao molho branco;
- Risole de carne;
- Quibe frito;
- Quibe assado;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de palmito;
- Empadinha de camarão;
- Empadinha de carne seca;
- Maravilha de queijo;
- Esfirra de carne;
- Esfirra de queijo;
- Esfirra de frango;
- Croissant de frango;
- Croissant de goiabada;
- Enroladinho de salsicha;
- Enroladinho de queijo.

FRIOS:

- Queijos;
- Salaminho, presunto, peito de peru, copa.

QUITANDAS:

- 03 tipos de bolos;
- 03 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajour, bolacha de nata);
- Tortas salgadas;
- Tortas doces;
- Pães diversos;
- Biscoito de queijo;
- Pão de queijo.

BEBIDAS: (Escolher 4 itens dentre as opções abaixo)

- 03 tipos de sucos naturais;

- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;
- Leite;
- Achocolatado;
- Café com e sem açúcar

FRUTAS: Frutas diversas ou saladas de frutas.

Material incluso: decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

3.3. COQUETEL:

FRIOS (escolher três dentre as opções abaixo de patês para as tábuas ou mesas de frios)

- Patê de atum;
 - Patê de frango;
 - Patê de chester defumado;
1. Opção: **Tábua de frios em cada mesa, contendo:** torradas ou pão sírio, salaminho, copa, blanquete de peru, queijo provolone, azeitonas, patês (escolhidos dentre os acima listados) e azeite extra virgem;
 2. Opção: **Mesas de frios, contendo:** tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, patês (escolhidos dentre os acima listados), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, pão sírio, amendoim torrado e azeite extra virgem.

Escolher 06 tipos dentre as seguintes opções para o serviço de mesa.

- Croquete de carne;
- Quiche de frango;
- Quiche de queijo e presunto;
- Coxinha de frango;
- Risole de carne;
- Risole de queijo e presunto;
- Quibe assado recheado com mussarela ou catupiry;
- Empadinha de frango;
- Mini medalhão de frango;
- Esfirra aberta de carne
- Esfirra aberta de frango;
- Esfirra aberta de queijo.
- Caldos

BEBIDAS:

- 02 tipos de refrigerantes;

- 02 tipos de refrigerantes (diet/light);
- Água mineral com e sem gás;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- 02 tipos de sucos naturais.
- Café
- Chá
- Chocolate Quente
- Água com e sem gás

FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.

Material incluso: decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

3.4. LANCHE DA TARDE:

03 tipos de sanduíches naturais, com pão integral:

- Peito de Peru Defumado;
- Ricota ou queijo cottage com ervas;
- Patê de frango com cenoura;

03 tipos de sanduíches naturais, com pão de batata:

- Presunto, queijo, alface e tomate;
- Patê de frango com cenoura;
- Patê de chester defumado;

05 tipos de salgados fritos e assados a serem escolhidos dentre as seguintes opções:

- Bolinho de bacalhau;
- Folhado de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;
- Charutinho ao cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Croquete de carne;
- Bolinho de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Quiche de alho-poró;
- Coxinha de frango;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de palmito;
- Empadinha de camarão;

- Empadinha de carne seca;
- Esfirra aberta de carne;
- Esfirra aberta de queijo;
- Esfirra aberta de frango;
- Croissant de presunto e queijo;
- Croissant de chocolate;
- Enroladinho de salsicha;
- Enroladinho de queijo.

FRIOS:

- Queijos;
- Salaminho, presunto, peito de peru, copa;
- Patê de ricota com tomate seco;
- Patê de chester defumado;
- Patê de frango aos quatro queijos.

BEBIDAS: (Escolher 4 itens dentre as opções abaixo)

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;
- Café com e sem açúcar

FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.

Material incluso: decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZOS, LOCAIS, FORMA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO.

4.1. As requisições de fornecimento serão emitidas pela Gerência de Compras e Apoio Administrativo com a antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data de realização do evento.

4.2. Os serviços serão prestados na cidade de Goiânia - GO, especificadamente no prédio Casa do Turismo, localizada na Rua 30, Centro. Eventualmente poderá ocorrer a necessidade de realização em endereço diverso.

4.3. Em face da natureza perecível do objeto, a conferência da espécie, quantidade e qualidade será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob a pena de caracterização de inexecução contratual.

4.4. O produto a ser eventualmente adquirido será aferido pela Gerência de Compras e Apoio Administrativo ou a quem estas designarem, que se resguarda o direito de recusar o que estiver em desacordo com o Termo de Referência.

7.1.7. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.1.8. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

7.1.9. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

7.1.10. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

7.1.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

7.1.12. Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato.

7.1.13. Permitir o acesso dos empregados da empresa às dependências da Goiás Turismo, para execução dos serviços referentes ao objeto do contrato, quando se fizer necessário, desde que estejam identificados com o crachá da empresa;

7.1.14. O Fiscal do Contrato deverá acompanhar e fiscalizar toda a execução do Contrato, bem como atestar as Notas Fiscais emitidas pela Contratada, efetuando o pagamento à contratada.

7.1.15. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1. A **CONTRATADA** deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes no termo de referência.

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.

8.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

8.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.6. Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

8.1.7. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociadas entre o Contratante e a detentora do preço registrado as condições dessa prestação de serviços.

8.1.8. Quando solicitado o fornecimento do serviço, a detentora do preço registrado deverá providenciar o *Buffet* de acordo com os tipos de cardápio discriminados pelo requisitante.

8.1.9. Quando o Contratante solicitar qualquer serviço de *Buffet* a CONTRATADA deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço desde a arrumação adequada do ambiente.

8.1.10. Disponibilização de serviço de garçom, gerente de *Buffet*, para o fornecimento de café da manhã, coquetel e lanche da tarde, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento.

8.1.11. Disponibilização proporcional ao número de participantes, bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

8.1.12. Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café e água.

8.1.13. Diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos pelo Contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio.

8.1.14. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado.

8.1.15. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.

8.1.16. Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de *Buffet*.

8.1.17. Diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

8.1.18. Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do Contratante, com antecedência mínima de 01 (uma) hora do início do evento.

8.1.19. Será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Contratante.

8.1.20. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, a CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em um único dia, a CONTRATADA deverá variar o cardápio nos períodos da manhã, tarde e noite.

8.1.21. Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Contratante, a empresa CONTRATADA se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, devendo ressarcir o Contratante de quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.

8.1.22. O Contratante, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do FORNECEDOR REGISTRADO que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.

8.1.23. Quando da interação da empresa Contratada com o Contratante, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a empresa CONTRATADA comunicar ao requisitante, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

8.1.24. O Contratante poderá cancelar as Requisições de Fornecimento, mediante comunicação a CONTRATADA não cabendo qualquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a realização do evento.

8.1.25. Ser responsável pelo transporte de todo o material necessário à prestação de serviços, bem como pelo transporte de seus empregados.

8.1.26. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício.

8.1.27. A Retenção do Imposto de Renda na Fonte - Por determinação da Portaria nº261, de 18 de julho de 2023, da Secretaria de Estado da Economia do Estado de Goiás, publicada em Diário Oficial do Estado de Goiás, em 21 de julho de 2023, os prestadores de serviço e fornecedores de bens, inclusive obras de construção civil, deverão, a partir da data de vigência da referida Portaria, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012. Assim, a pessoa jurídica deverá informar, no documento fiscal, o valor do IR a ser retido para o pagamento, conforme IN nº 1.234/2012, caso a pessoa jurídica seja isenta ou imune, deverá constar no documento fiscal essa informação, ou apresentar documento que comprove sua situação, conforme IN nº 1.234/2012.

8.1.28. A CONTRATADA deverá cumprir as recomendações previstas na IN 01/2010-MPOG, art. 6º, VI e VII, que estabelece que as empresas realizem separação e destinação dos resíduos gerados, assim como seu encaminhamento a cooperativas de reciclagem.

9. CLÁUSULA NONA - DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado pela Contratante pontualmente, de acordo com a frequência de emissão da Ordem de Serviço/Fornecimento, no valor proporcional aos quantitativos demandados e efetivamente executados no período.

9.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a protocolização da fatura devidamente atestada pelo Gestor.

9.3. O pagamento será efetivado em conta corrente de titularidade da Contratada.

9.4. Caso haja previsão nas leis fiscais vigentes, a Contratante efetuará as devidas retenções nos pagamentos.

9.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

9.6. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, o Gestor deverá notificar a Contratada para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

9.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

9.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

9.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.10.1. **DA RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA NA FONTE.** Por determinação da Portaria nº261, de 18 de julho de 2023, da Secretaria de Estado da Economia do Estado de Goiás, publicada em Diário Oficial do Estado de Goiás, em 21 de julho de 2023, os prestadores de serviço e fornecedores de bens, inclusive obras de construção civil, deverão, a partir da data de vigência da referida Portaria, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012. Assim, a pessoa jurídica deverá informar, no documento fiscal, o valor do IR a ser retido para o pagamento, conforme IN nº 1.234/2012, caso a pessoa jurídica seja isenta ou imune, deverá

constar no documento fiscal essa informação, ou apresentar documento que comprove sua situação, conforme IN nº 1.234/2012.

9.10.2. Com a revogação da Lei Estadual nº 18.364/2014 que estabelecia a obrigatoriedade de pagamento a fornecedores exclusivamente em conta de instituição bancária contratada pelo Governo do Estado de Goiás, a Caixa Econômica Federal poderá reter as tarifas de transferência via TED ou DOC, caso o fornecedor não informe a existência de conta corrente no referido banco.

9.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.12. Ocorrendo atraso no pagamento em que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, a CONTRATADA fará jus à 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. 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, 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 a 88 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.

10.2. Nas hipóteses previstas no item 10.1, o interessado poderá apresentar sua defesa à Gerência de Compras e Apoio Administrativo, situada à Rua 30, s/n - St. Central, Goiânia - GO, 74015-180, Goiânia – Goiás, ou solicitar dados para envio de e-mail no telefone 62-3201-8122/8170, 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.

10.3. Sem prejuízo do expresso no item 10.1 acima, poderão ser aplicadas, a critério da GOIÁS TURISMO, as seguintes penalidades:

a) Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, será aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, sendo descredenciado do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado - CADFOR, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

b) A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das penalidades previstas no item 10.1, 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, 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 GOIÁS TURISMO rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas em Lei.

c) Caso a Contratada 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.

d) Para os casos não previstos no item 10.3: a), a penalidade de suspensão será aplicada, conforme determinação do art. 81 da lei estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012.

10.4. As sanções previstas neste item 10.1 poderão ser aplicadas juntamente às do item 10.3 alínea b).

10.5. 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 GOIÁS TURISMO ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GESTÃO DO CONTRATO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, serão designados pela autoridade competente, mediante Portaria, servidor para atuarem no acompanhamento e fiscalização da execução do objeto:

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.4. Caberá ao (gestor) servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

11.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não elide, nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

12.1. O presente instrumento poderá ser rescindido:

12.2. por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78, da Lei nº 8.666/93 (observado o disposto no artigo 80 da mesma lei);

12.3. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para Administração;

12.4. judicial, nos termos da legislação;

12.5. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

12.6. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78, em consonância com o art. 79, § 2º da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da CONTRATADA, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito ao pagamento devidos pela execução do contrato até a data da rescisão.

12.7. Se a CONTRATADA der causa à rescisão contratual, ficará sujeita às multas estipuladas neste contrato que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual.

12.8. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir, de pleno direito, os termos do contrato, no caso de os valores da futura Ata de Registro de preços da Secretaria de Estado da Administração - SEAD se mostrarem mais vantajosos para a Administração.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

13.1. O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas e por acordo entre as partes, para restabelecer a relação inicialmente pactuada entre os encargos da Contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do contrato, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual (art. 65 da lei Federal nº8.666/1993).

13.2. Em havendo alteração unilateral do contrato que aumente os encargos da Contratada, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

13.3. DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO

13.3.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da última proposta comercial.

13.3.2. É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da Contratada, contemplando a variação do índice *IPCA* após 12 (doze) meses da apresentação da última proposta comercial, no prazo de 60 dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

13.3.3. O requerimento a que se refere o item anterior prescinde da demonstração da variação índice de reajustamento no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

13.3.4. O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual e contemplará a variação do índice de reajustamento durante 12 (doze) meses, a partir da data de apresentação da última proposta comercial.

13.3.5. Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

13.3.6. A Contratada só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

13.3.7. Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que a Contratada firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no inciso 13.3.2.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Fica vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: TERMO DE COMPROMISSO AO PROGRAMA TURISMO LIVRE DE TRABALHO INFANTIL - PROTULTI

15.1 - A CONTRATADA deverá abster-se de manter empregado com idade inferior a 18 (dezoito) anos prestando serviços em locais prejudiciais à sua formação, ao seu desenvolvimento físico, psíquico, moral ou social;

15.2 - A CONTRATADA deverá abster-se de manter empregado com idade inferior a 18 (dezoito) anos prestando serviço em horário noturno, este compreendido entre as 22 e as 05 horas;

15.3 - A CONTRATADA deverá abster-se de manter empregado com idade inferior a 18 (dezoito) anos nas atividades de venda a varejo de bebidas alcoólicas;

15.4 - A CONTRATADA deverá orientar seus empregados e prepostos a alertarem, em caso de presenciarem trabalho infantil, às autoridades municipais e/ou realizarem denúncias via sistema ipê - trabalho infantil (ipetrabalho infantil.trabalho.gov.br) ou disque 100; e

15.5 - A CONTRATADA deverá auxiliar, na medida de suas possibilidades, na divulgação e orientação, fisicamente ou por meio de suas redes sociais, sobre campanhas contra o trabalho infantil propostas no âmbito do PROTULTI - Programa Turismo Livre de Trabalho Infantil.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO FORO, DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO.

16.1 - As partes elegem o Foro da Comarca de Goiânia para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, 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.

E por estarem acordes, assinam este instrumento os representantes das partes, para que se alcance os jurídicos e desejados efeitos.

Pela **CONTRATANTE**:

Presidente - Goiás Turismo

Pela **CONTRATADA**:

Representante da Contratada



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO ADAD KRAVCHENKO**, Assistente, em 27/10/2023, às 15:17, 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 **52948010** e o código CRC **7123D30B**.

SUPERVISÃO DE LICITAÇÃO

RUA 30, s/n, Bl. A, 2º Andar do Centro de Convenções de Goiânia - Bairro SETOR CENTRAL -
GOIANIA - GO - CEP 74015-180 - (62)3201-8115.



Referência: Processo nº 202300027001100



SEI 52948010