



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR

Contrato Nº 01/2020 - SECAMI

Contrato de prestação de serviço de Buffet, que fazem entre si o ESTADO DE GOIÁS, através SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR - SECAMI, a empresa ÍCONE LOCAÇÕES E SERVIÇOS LTDA EPP, nas cláusulas e condições que se seguem:

O ESTADO DE GOIÁS, representado pelo Chefe da Procuradoria Setorial da Secretaria de Estado da Casa Militar, **Dr. Marcelo Borges Proto de Oliveira**, brasileiro, Advogado, OAB-GO nº 34.353, CPF/MF nº 024.793.941-23, com base na delegação de competência, nos termos do § 2º do art. 47 da Lei Complementar Estadual nº 58, de 04 de julho de 2006, com alteração de dispositivo pela Lei Complementar Estadual nº 106, de 28 de novembro de 2013, com domicílio funcional no Palácio Pedro Ludovico Teixeira, nº 400, 9º Andar, Setor Central, Goiânia-GO, CEP: 74.015-908, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR, CNPJ nº 37.261.757/0001-49**, com sede na Rua 82 nº 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 9º Andar, Setor Central, neste ato representado pelo **Sr. Coronel QOPM Luiz Carlos Alencar**, brasileiro, casado, militar, residente e domiciliado em Goiânia-GO, portador da Carteira de Identidade nº 20.091 PMGO e CPF 391.423.701-59, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa **ÍCONE LOCAÇÕES E SERVIÇOS LTDA EPP**, inscrita no **CNPJ sob o nº 09.179.234/0001-12**, com sede na Rua 88A, nº 86, Setor Sul, Goiânia-Go, Cep: 74.085-020, neste ato doravante denominada CONTRATADA, representada na forma de seus estatutos pelo **Sr(a). Sr. Wagner José Rodrigues**, brasileiro, casado, portador da C.I. nº 167.445-4 SPTC/GO, CPF/MF nº 141.404.626-04, resolvem assinar o presente instrumento de contratação de empresa especializada em serviço de Buffet por período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades, reuniões e comemorações em Goiânia e em cidades localizadas até 300 (trezentos) quilômetros de distância, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pelo Cerimonial da Governadoria, celebrado entre o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Casa Militar, conforme Processo Administrativo nº 201900015001317, nos termos da Lei Federal 8.666/93, Lei Complementar 123, de 15 de dezembro de 2006, Resolução - RDC da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, demais normas pertinentes e exigências estabelecidas no instrumento convocatório e seus Anexos, mediante as CLÁUSULAS e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste ajuste a contratação de empresa especializada em serviço de Buffet por período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades, reuniões e comemorações em Goiânia e em cidades localizadas até 300 (trezentos) quilômetros de distância, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pelo Cerimonial da Governadoria.

1.1.1. O rol de serviços constantes do **ANEXO II** deste contrato contempla os possíveis de serem utilizados na vigência deste, podendo ser utilizados no todo ou em parte, ou ainda surgir à necessidade e outros não relacionados, cuja realização por esta contratação ficará condicionada às seguintes exigências:

- a) A Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas - gestora do contrato - deverá, antes de autorizar a aquisição, colher no mínimo mais 02 (dois) orçamentos de preços dos produtos discrepantes, para fins de comparação dos preços propostos pela contratada com as práticas de mercado;
- b) De posse dos orçamentos, a gestora do contrato, baseado no orçamento de menor valor, negociará com a contratada a fim de obter o menor preço possível, sem comprometer a qualidade dos produtos, tudo em defesa da economicidade do contrato;
- c) Cumprido as exigências descritas nas alíneas "a" e "b", a gestora, mediante documento próprio, requisitará a entrega dos produtos, fazendo juntar à respectiva Nota Fiscal, os orçamentos feitos juntamente com o que for fornecido pela contratada, cujos documentos farão parte dos autos que compõem o processo da contratação.

1.1.2. Fica vedada a realização de serviços discrepantes, sem a observância das exigências exaradas no subitem anterior (1.1.1.), salvo os casos de serviços cujo mercado seja restrito à poucos fornecedores, situação esta, que deverá ser justificada pela gestora do contrato.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO

2.1. A prestação dos serviços deste ajuste ocorrerá na cidade de Goiânia e nas cidades com até 300km (trezentos quilômetros) de distância desta Capital, conforme programação a ser definida pelo Cerimonial da Governadoria do Estado de Goiás.

2.2. Os serviços serão executados pela contratada, em cozinha própria, vedada a terceirização dos mesmos em qualquer uma das etapas tanto de produção quanto do armazenamento do material disponibilizado para o serviço.

2.3. A prestação dos serviços deverá ocorrer mediante prévia Requisição/Ordem de serviço por escrito da Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas, nela constantes tipo do evento, data, horário, quantitativo de pessoas e cardápio, sendo esta encaminhada via e-mail, fax ou, em último caso, pessoalmente à empresa contratada, com no mínimo 24 (vinte e quatro horas) de antecedência do evento, que deverá providenciar, em tempo hábil, a execução dos serviços.

2.3.1. As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.

2.4. A contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto da seguinte formação:

- a) Café da manhã: 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávena de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por pessoa de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto

por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro jarras por garçom; 01 (bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidade de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de prata para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como, ovos e molhos; réchoud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

b) Coquetel: deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação deste serviço, seja em taças, talheres, pratos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;

c) Almoço/jantar: **jogo** de taças em cristal, que são compostos de 03 (três) tipos, sendo água, tinto e champanhe; 02 (dois) jogos de talheres de prata com 03 (três) unidades para cada convidado, sendo garfo, faca e colher; os demais materiais não especificados, mas que serão usados, tais como pratos, travessas, réchaud e os outros deverão ser de prata, cristal e/ou porcelana fina na cor branca e guardanapos em tecido e cores diversas;

d) Lanche da Tarde: 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávenas de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por peça de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas composta os de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro) jarras por garçom; 01 (uma) bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidades de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como ovos e molhos; réchoud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

e) Brunch: deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação de serviço, seja em taças, talheres, pratos, porta guardanapos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;

2.5. A contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as cidades nas quais acontecerão os eventos programados.

2.6. O quadro de pessoal na produção deverá possuir a seguinte composição:

a) Salão:

- Maitre (chefe de salão) – 1/100 convidados;
- Montagem do salão de acordo com o Layout solicitado pela Superintendência do Palácio das Esmeraldas;
- Garçom para serviço de café da manhã, coquetel e almoço/jantar - 1/10 convidados;
- Atendentes de aparadores – 02 (dois) em cada unidade de serviço;
- Alimentação a cargo da contratada.

b) Cozinha:

- 01 (um) cozinheiro chefe com formação acadêmica (titularizado) encarregado pela estrutura;
- 05 (cinco) auxiliares – 1/100 convidados;
- 01 (um) motorista;
- 02 (dois) encarregados em serviço de carregar e descarregar caminhão e outros.

2.7. As dependências do Palácio das Esmeraldas que serão utilizadas para a realização dos eventos, tais como cozinhas, copas, áreas de produção e preparo (**exceto utensílios de cozinha**) serão disponibilizadas ao Buffet contratado limpas, higienizadas e em perfeito estado de uso e estas deverão, ao final de cada evento, estar da mesma maneira em que inicialmente foram recebidas inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio.

2.8. O uso de uniformes será indispensável e deverão obedecer às seguintes exigências:

a) No salão: para o serviço de maitres e garçons o uso de paletós ou terno completo de cor preta, camisa branca e gravata uniformizada, demais doma e aventais.

b) Na cozinha: uniforme branco composto por calça, camisetas, doma, aventais, toque (chapéu de cozinha), todos na cor branca;

c) Na logística: motorista e encarregados uniforme composto de camiseta com logotipo da empresa e calça jeans na cor escura.

2.9. A contratada deverá fornecer, após a realização do evento, recebido/ordem de serviço contendo as especificações dos serviços prestados, quantidades, horário, data e local para identificação/assinatura do(a) servidor(a) responsável que atestou a realização dos serviços, uma vez verificado o atendimento integral das quantidades e das especificações estabelecidas via requisição /ordem de serviço e demais informações pertinentes repassadas à empresa.

2.10 após a entrega dos produtos que compõem os serviços objeto, constatada inconformidade nos mesmos, será solicitada a substituição por um conforme, sem direito a ressarcimento à vencedora/contratada e sem ônus para a Administração.

2.11. Constatado vício oculto ou aparente a vencedora/contratada deverá fazer a imediata substituição dos produtos identificados ou refazer em tempo hábil os serviços prestados.

2.12. Na hipótese de substituição, complementação de quantidade, a vencedora/contratada deverá fazê-la no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contados do identificação dos serviços mal executados ou produtos fora das especificações exigidas pela contratada.

2.13. Os produtos a serem utilizados na composição dos cardápios deverão ser todos de primeira qualidade e estarem dentro do prazo de validade, e quando de sua entrega deverão estar em perfeitas condições para o consumo e em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

2.14. Os materiais utilizados nas montagens dos salões e mesas deverão ser novos ou estarem em bom estado de uso, sem que estejam trincados, quebrados, com ranhuras ou lascados.

2.15. Para as empresas que não mencionarem os prazos acima, considerar-se-ão os estabelecidos neste Termo de Referência.

2.16. Responsável pelo recebimento, telefone e e-mail: **Quéren Hapuque de Leles Losi** - Major QOPM - Superintendente de Administração do Palácio das Esmeraldas. Telefone: (62) 3201-9752. E-mail: palaciopedido13@gmail.com.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO, PREÇO E REAJUSTE

3.1. Homologada a licitação será emitida Nota de Empenho a favor da Adjudicatária e em seguida será confeccionado o contrato, este pronto deverá ser retirado pela licitante vencedora em até 10 (dez) dias após a notificação da mesma, e com a outorga do contrato permitir-se-á a entrega dos produtos. Quanto a Nota Fiscal/Fatura previamente atestada por seu Superintendente deverá ser protocolizada, perante a SECAMI, na Superintendência de Gestão Integrada da SECAMI.

3.1.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a protocolização e atesto da Nota Fiscal/Fatura.

3.2. O valor a ser pago será apurado de acordo com a quantidade dos serviços prestados, calculados com base nos respectivos valores unitários.

3.3. Os preços ajustados na licitação são fixos e irremovíveis nos primeiros 12 (doze) meses do contrato.

3.4. O pagamento será efetuado no Banco, Agência e Conta Corrente, indicada pela contratada durante a execução do contrato.

3.5. A regularidade jurídica e fiscal será comprovada para efeito de liberação do pagamento, onde a pendência, por ventura existente interrompe o repasse dos numerários até que sejam sanadas.

3.6. Ocorrendo atraso no pagamento em que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, esta 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.

3.7. O índice a ser utilizado em possível prorrogação da vigência contratual será o IGP-M / FGV (Índice geral de preços de mercado), ou outro índice/periodicidade indicado pelo Governo Federal, como índice de reajustamento, para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

3.8. O pagamento será efetivado por meio de crédito em conta corrente da contratada, exclusivamente na Caixa Econômica Federal, conforme art. 4º da Lei Estadual nº 18.364 de 10 de janeiro de 2014.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. O presente contrato terá **vigência pelo prazo de 12 (doze) meses**, a partir da assinatura, contados a partir de sua outorga pelo Procurador - Chefe da Procuradoria Setorial da Secretaria de Estado da Casa Militar, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado.

4.2. O presente contrato poderá ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, persistindo as obrigações, especialmente as decorrentes da garantia, caso haja.

4.3. O presente contrato terá sua aplicação suspensa, ocorrendo motivos de força maior ou caso fortuito, que impeça o seu cumprimento por qualquer das partes, prosseguindo na sua execução logo que cesse a causa que ensejou a suspensão.

5. CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES DO CONTRATO E DOS RECURSOS

5.1. O valor estimado do presente contrato é de **R\$ 1.326.118,30 (um milhão, trezentos e vinte e seis mil cento e dezoito reais e trinta centavos)**, sendo **R\$ 1.105.098,60 (um milhão, cento e cinco mil noventa e oito reais e sessenta centavos)** empenhado à conta da **Dotação Orçamentária 2019.16.01.04.122.4003.4003.03, Fonte de Recurso 100, Natureza de Despesa 3.3.90.39.06**, conforme **Nota de Empenho nº 2020.1601.005.00081 de 27/02/2020**, alusiva às parcelas de competência do exercício financeiro do ano de 2020, e o restante à conta de dotação apropriada para o próximo exercício.

5.2. O pagamento será realizado mediante liquidação de despesas contendo as respectivas NOTAS FISCAIS, devidamente atestadas pelo Fiscal do Contrato, depois de concluído o processo legalmente adotado pelo Estado para solução de seus débitos.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES

6.1. A critério do CONTRATANTE a CONTRATADA fica desde já, obrigada a aceitar nas mesmas condições de sua proposta original, acréscimos e supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) calculados sobre o valor total do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, devidamente justificado pelo Gestor do Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Oferecer condições físicas e materiais para a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, condicionado à aprovação através de Visita técnica firmado pela Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas;

7.2. Fornecer os materiais e mão-de-obra necessários para a perfeita execução dos serviços, conforme especificações do Termo de Referência;

7.3. Disponibilizar profissional com formação superior, graduado(a) em nutrição, devidamente titularizado(a) e regulamentado(a) no Conselho Regional de Nutrição, a fim de proporcionar qualidade na alimentação a ser servida ao Senhor Governador e seus convidados;

7.4. Disponibilizar profissional chefe(s) de cozinha/cozinheiro(a)(s) com formação na área para exercer as funções pertinentes à prestação dos serviços;

- 7.5. Fazer a imediata troca de produto e / ou equipamento que for julgado insuficiente ou inadequado, refazer o serviço que não esteja de acordo com o avençado;
- 7.6. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, em conformidade com cadastramento no órgão regulamentador, sendo este, Conselho Regional de Nutrição;
- 7.7. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, sendo estes capacitados para as atividades necessárias em conformidade ao desempenho dentro das descrições de cargos e funções que estejam no regimento dos órgãos de Nutrição e Administração, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências;
- 7.8. Realizar a limpeza e higienização das copas, cozinhas, áreas de produção e pré-preparo utilizados para execução dos eventos e entregá-los em perfeito estado de uso, igualmente como foram disponibilizados, inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio;
- 7.9. Manter a disciplina nos locais dos serviços (copas, cozinhas, salões e demais dependências utilizadas nos eventos);
- 7.10. Manter seu pessoal uniformizado, conforme especificações do Termo de Referência;
- 7.11. Implantar, de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz;
- 7.1.1.1 - Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares vigente;
- 7.12. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em caso de acidente;
- 7.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança do trabalho;
- 7.14. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;
- 7.15. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;
- 7.16. Ficar responsável por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;
- 7.17. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;
- 7.18. Substituir, sempre que exigido, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconveniente ou insatisfatório à Administração ou interesse do serviço público;
- 7.19. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;
- 7.20. Não subcontratar outra empresa para a execução dos serviços objeto desta licitação;
- 7.21. Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo a CONTRATADA a única responsável pelo pagamento de salários e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;
- 7.22. Cumprir as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes em vigência.
- 7.23. Constitui ainda obrigações da contratante:
- 7.23.1. Instalações adequadas oferecendo garantia total de higiene;
- 7.23.2. Manter os materiais e equipamentos utilizados para o preparo dos alimentos em perfeito estado de conservação e higiene (talheres, copos, taças, baixelas, aparelhos de jantar, etc.);
- a) Total higiene e limpeza no manuseio de produtos utilizados para o preparo dos alimentos;
- b) Excelentes condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.
- 7.24. Aceitar nas mesmas condições contratuais constantes do presente instrumento, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até o limite **de 25% (vinte e cinco)** por cento do valor inicial atualizado do Contrato, em conformidade com o Artigo 65, § 1º da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/1993.
- 7.25. Deverá a vencedora apresentar no momento da contratação DECLARAÇÃO nos termos do art. 10 da lei 20.489/2019, em que possui o Programa de Integridade implementado.**

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. Receber os produtos/serviços nas condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.2. Acompanhar e fiscalizar o contrato, observando os padrões de qualidade e segurança exigidos;
- 8.3. Rejeitar os produtos que não atendam os requisitos constantes das especificações técnicas do Termo de Referência;
- 8.4. Efetuar o pagamento das respectivas faturas, devidamente atestadas e liberadas pela Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas, dentro dos prazos ajustados.
- 8.5. Proceder, no ato do pagamento, a retenção dos tributos na forma da Lei;
- 8.6. Rejeitar os produtos que não atendam os requisitos constantes das especificações técnicas do Termo de Referência.
- 8.7. Efetuar o recebimento dos serviços e atestar as Notas Fiscais, através da Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas, por servidor(es) especialmente designado(s);
- 8.8. Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja refeito/entregue qualquer serviço/objeto que julgue insuficiente, inadequado ou em desconformidade com o solicitado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 8.9. Elaborar e encaminhar, prévia Requisição/Ordem de Serviço por escrito da Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas, nela constantes tipo do evento, data, horário, quantitativo de pessoas e cardápio, sendo esta encaminhada via e-mail ou pessoalmente à empresa contratada, com no mínimo 24 (vinte e quatro horas) de antecedência do evento, que deverá providenciar, em tempo hábil, a execução dos serviços.
- 8.9.1. As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.

8.10. Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir as dúvidas da contratada.

9. CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

9.1. Sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, pelo não cumprimento de compromisso acordado poderá ser aplicado, a critério da Secretaria de Estado da Casa Militar, as seguintes penalidades:

9.1.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato ou instrumento equivalente, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração e será descredenciado do CADFOR, pelo prazo de até 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade sem prejuízo das multas previstas nesse Edital e das demais cominações legais;

9.1.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará à contratada, além das penalidades referidas nesse item, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecido aos limites máximos, a saber:

9.1.2.1. 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;

9.1.2.2. 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

9.1.2.3. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

9.1.3. Advertência;

9.1.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

9.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a SECAMI;

9.1.6. As sanções previstas nos subitens “9.1.1.”, “9.1.3.”, “9.1.4” e “9.1.5” acima, poderão ser aplicadas em conjunto com a da alínea “9.1.2.”.

9.2 Antes da aplicação de qualquer penalidade serão garantidos à contratada direito ao contraditório e a ampla defesa. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela SECAMI ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

9.3. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. A rescisão deste instrumento contratual poderá ocorrer nos casos previstos nos artigos 77 a 79, da Lei 8.666/93.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICIDADE

11.1. O presente instrumento deverá ser publicado por extrato na imprensa oficial dentro de 20 (vinte) dias a contar da data de sua assinatura, correndo as despesas por conta da SECAMI.

12. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

12.1 As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congêneres, serão submetidos 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA:

13.1 Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, chamamento público ou procedimento congêneres, 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 em Anexo.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO:

14.1 O presente contrato será objeto de oportuna apreciação junto ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado de Goiás, Av. Anhanguera, 7.171, Setor Oeste, Goiânia/GO Telefones: (62) 3201-3017.

14.2 Aos casos omissos deverão ser aplicados os seguintes diplomas legais: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual nº 7.468/11, e, Lei Federal nº 8.666/93.

E por estarem acordes, assinam este instrumento os representantes das partes e as testemunhas, em três vias de igual teor e forma para que se alcancem os jurídicos e desejados efeitos.

Pelo CONTRATANTE:

Marcelo Borges Proto de Oliveira
Chefe da Procuradoria Setorial da Secretaria de Estado da Casa Militar

Luiz Carlos Alencar - Coronel QOPM
Secretário de Estado - Chefe da Casa Militar

Pela CONTRATADA:

Wagner José Rodrigues
Sócio Administrador

TESTEMUNHAS:

Quêren Hapuque de Leles Losi – Major QOPM
Superintendente de Administração do Palácio das Esmeraldas

João Antônio da Silva – 2º Tenente RR
Gerente de Suporte Administrativo - SAPE

ANEXO I AO CONTRATO nº 01/2020 - SECAMI

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).

1.1) 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.

1.2) A sede da arbitragem e da prolação da sentença será preferencialmente a cidade de Goiânia.

1.3) O idioma da Arbitragem será a Língua Portuguesa.

1.4) A arbitragem será exclusivamente de direito, aplicando-se as normas integrantes do ordenamento jurídico ao mérito do litígio.

1.5) Aplicar-se-á ao processo arbitral o rito previsto nas normas de regência (incluso 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.

1.6) 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.

1.7) 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”.

Pelo CONTRATANTE:

Marcelo Borges Proto de Oliveira
Chefe da Procuradoria Setorial da Secretaria de Estado da Casa Militar

Luiz Carlos Alencar - Coronel QOPM
Secretário de Estado - Chefe da Casa Militar

Pela CONTRATADA:

Wagner José Rodrigues
Sócio Administrador

TESTEMUNHAS:

Quéren Hapuque de Leles Losi – Major QOPM
Superintendente de Administração do Palácio das Esmeraldas

João Antônio da Silva – 2º Tenente RR
Gerente de Suporte Administrativo - SAPE

ANEXO II AO CONTRATO Nº 01/2020 - SECAMI

1. RELAÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM REALIZADOS POR MEIO DESTE CONTRATO:

LOTE ÚNICO				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS ESTIMADA PARA 12 MESES	R\$	
			V.UNIT.	V.TOTAL
01	CAFÉ DA MANHÃ - GOIÂNIA	3149	36,70	115.568,30
02	CAFÉ DA MANHÃ – CIDADES NO RAI0 DE ATÉ 300 KM DE GOIÂNIA	750	48,00	36.000,00
03	COQUETEL - GOIÂNIA	3500	70,00	245.000,00
04	COQUETEL - CIDADES NO RAI0 DE ATÉ 300 KM DE GOIÂNIA	1250	88,00	110.000,00
05	ALMOÇO/JANTAR - GOIÂNIA	6100	90,00	549.000,00
06	ALMOÇO/JANTAR - CIDADES NO RAI0 DE ATÉ 300 KM DE GOIÂNIA	650	92,00	59.800,00
07	LANCHE DA TARDE- GOIÂNIA	1250	59,00	73.750,00
08	LANCHE DA TARDE- CIDADES NO RAI0 DE ATÉ 300 KM DE	250	73,00	18.250,00

	GOIÂNIA			
09	BRUNCH - GOIÂNIA	1250	77,00	96.250,00
10	BRUNCH - CIDADES NO RAIO DE ATÉ 300 KM DE GOIÂNIA	250	90,00	22.500,00
VALOR TOTAL - LOTE ÚNICO.....				R\$ 1.326.118,30

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS, PARA O LOTE ÚNICO

<p>CAFÉ DA MANHÃ</p> <ul style="list-style-type: none"> No mínimo 04 (quatro) tipos de frutas (abacaxi, melão, kiwi, mamão, manga); Frios (queijo branco, mussarela, presunto queijo prato e queijo minas); Rosquinha com recheio e/ou sem recheio; Enroladinho de queijo; Biscoito ou palitinho de queijo; Pão de queijo; Sanduíches frios ou quentes de pão branco; Sanduíches frios ou quentes de pão integral; Pão folhado com recheio e sem recheio; Pastelzinho de Goiás; Ovos mexidos; Molho de salsicha; Pão francês; 2 (duas) variedades de bolo (fubá, laranja, coco, chocolate, banana ou maçã); <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 (duas) variedades de suco naturais (laranja, laranja com morango, cajá, abacaxi com hortelã e acerola); Chocolate quente ou frio; Café; Iogurte;
<p>COQUETEL</p> <ul style="list-style-type: none"> Bolinho com recheios variados; Pastéis de carne com pequi; Pastéis de queijo; Barquetes com recheios variados; <p>Porções individuais:</p> <ul style="list-style-type: none"> Escondidinho de mandioca com carne bovina; Espetinho; Mini Kafta de carne suína com molho thai; Colherinhas de ceviche de peixe branco ou salmão e manga; Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjeriçao; Tacinha de salada de manga; Quibe cru com salada de queijo; Risoto do cerrado; Chica doida. <p>Para finalizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Risoto de baião de três <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero); 2 (duas) variedades de sucos naturais (laranja, laranja com morango, cajá, abacaxi com hortelã e acerola); Água mineral;

ALMOÇO/JANTAR:

Cardápio a ser montado pelos chefs do Palácio das Esmeraldas em consonância com a Contratada, atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:

- 5 (cinco) entradas (opcional conforme o tipo de evento);
- 1 (uma) salada;
- 1 (uma) massa;
- 2 (duas) guarnições;
- 2 (duas) carnes;
- 4 (quatro) sobremesas;
- Bebidas

Entradas:

- Rolinho de beringela recheada e manjeriço;
- Espetinho de frutas;
- Ceviche de peixe branco;
- Pastelzinho com recheios variados;
- Mini quiche com queijos e geléia;
- Ramequinhos volantes;
- Endívias com ceviche de tilápia e manga;
- Dadinhos de tapioca com melaço;
- Bruschetta com embutidos com tomates frescos ao pesto de manjeriço;
- Pastel com recheios variados (3 opções de recheio);
- Folheado de embutidos de queijo e alho;
- Casquinha de requeijão;
- Palitinhos de tomate cereja com queijo e manjeriço;
- Tomate cereja com pêra grelhada na manteiga e molho de mostarda.

Saladas:

- Mix de folhas, tomate cereja, manga, palmito, queijo, fios de cenoura, pepino japonês e molho;
- Mix de folhas verdes com queijo, fios de cenoura, pepino e tomate;
- Salada de alface americana, croutons, frango com parmesão e molho;
- Salada na cama de folhas, legumes assados (abobrinha, pimentões, lascas de cabutiá com vinagrete e palmito);
- Mix de folhas com lascas de queijo.

Massa:

- Massa longas com molhos variados;
- Massas recheadas (com opções de recheios).

Guarnições:

- Arroz branco;
- Arroz cítrico;
- Arroz flambado com castanha e brócolis;
- Arroz com castanhas laminadas e torradas;
- Trio de batatas (salsa, inglesa e doce) gratinadas, bacon e molho de queijo;
- Legumes no vapor;
- Gratinado de trio de batatas (doce, inhame e salsa), ervilhas, com creme de leite, especiarias e queijo;
- Risoto de legumes e queijo
- Risoto do cerrado.

Carnes:

- Filet ao molho madeira;
- Peito de frango grelhado;
- Medalhão de carne bovina com molho de cogumelo;
- Bacalhoad tradicional;
- Filé de peixe com molho de bobó;
- Moqueca de peixe;
- Medalhão de carne bovina ao molho com tomate seco, queijo e manjeriço fresco;
- Peixe gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;
- Medalhão com crosta crocante e molho de alho poró com queijo;
- Filé de peixe com manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;
- Carne bovina com farofinha de bacon, cogumelos, alcaparras, com molho de alho poró;
- Carne suína regada com molho de laranja;
- Carré de cordeiro;
- Peixe de água salgada com opção de molhos;
- Carne ao molho de coalhada com hortelã e castanha.

Sobremesas:

- Ambrosia;
- Creme queimado de doce de leite;
- Frutas frescas da estação;
- Cocada;
- Doce de figo;
- Doce de leite com queijo fresco;
- Torta de chocolate com frutas da estação;
- Creme de queijo com café;
- Compota de Goiaba com queijo branco;
- Mousse de chocolate com coco e cerejas;
- Sorvete artesanal com sabores variados;
- Taça de pão-de-ló com creme de chocolate branco;
- Torta de banana;
- Goiabada com queijo fresco;
- Frutas cristalizadas;
- Pastelinho de Goiás.

Bebidas:

- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajú, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Água mineral;
- Café.

LANCHE DA TARDE

Entrada salgada

- Sanduíches de pão branco com queijo, alface e tomate;
- Pão de queijo;
- Sanduíches de pão de batata com pasta de queijo;
- Rocambole embutidos e queijo;
- Empadinha de frango;
- Quiche de queijo e bacon;
- Torta de pão fresca;
- Enroladinho de queijo.

Entrada fria

- Bolo de fubá de milho;
- Rocambole de doce de leite;
- Pão folhado de goiabada com queijo;
- Ceviche de peixe branco;
- Creme de queijo com frutas da estação.

Frutas

- Frutas da estação

Bebidas

- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajú, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- Água mineral

BRUNCH

Entrada salgada

- Empadinha de frango com queijo cremoso;
- Frigideira de ovos mexidos (queijo, bacon e torradinha);
- Sanduichinho de carne com cenoura ralada e creme de queijo com ervas;
- Torta folhada com recheios variados;;
- Quiche de alho poró com presunto;
- Pão de batata com carne fria e cebola dourada;
- Brusqueta com queijo, rúcula e tomate.

Entrada doce

- Cubos de bolo de chocolate;
- Bolo de rodo de goiabada;
- Bolo de laranja com açúcar;
- Salada de frutas da estação;
- Mini panquecas com frutas da estação;

Bebidas

- Suco de maracujá de fruta natural com capim santo
- Água aromatizada com maçã verde e gengibre
- Mate batido com abacaxi
- Chocolate
- Iogurte

Goiânia, 27 de fevereiro de 2020.

Pelo CONTRATANTE:

Marcelo Borges Proto de Oliveira
Chefe da Procuradoria Setorial da Secretaria de Estado da Casa Militar

Luiz Carlos Alencar - Coronel QOPM
Secretário de Estado - Chefe da Casa Militar

Pela CONTRATADA:

Wagner José Rodrigues
Sócio Administrador

TESTEMUNHAS:

Quéren Hapuque de Leles Losi - Major QOPM
Superintendente de Administração do Palácio das Esmeraldas

João Antônio da Silva - 2º Tenente RR
Gerente de Suporte Administrativo - SAPE



Documento assinado eletronicamente por **JOAO ANTONIO DA SILVA, Gerente**, em 27/02/2020, às 14:20, 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 **WAGNER JOSE RODRIGUES, Usuário Externo**, em 27/02/2020, às 14:25, 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 **QUEREN HAPUQUE DE LELES LOSI, Superintendente**, em 27/02/2020, às 14:55, 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 **LUIZ CARLOS DE ALENCAR, Secretário (a)-Chefe**, em 27/02/2020, às 15:05, 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 **MARCELO BORGES PROTO DE OLIVEIRA, Procurador (a)**, em 28/02/2020, às 09:42, 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 **000011755826** e o código CRC **C66496F2**.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

RUA 82 400 - Bairro SETOR CENTRAL - CEP 74015-908 - GOIANIA - GO - PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, 9º
ANDAR



Referência: Processo nº 201900015001317



SEI 000011755826