

CONTRATO Nº 040/2025

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação em eventos institucionais (Grupo I), por demanda, e serviços de oficina de culinária em eventos institucionais (Grupo III) que entre si celebram o **TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS** e a empresa **CVA EMPREENDIMENTOS LTDA**.

CONTRATANTE: TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS, inscrito no CNPJ(MF) sob nº 02.600.963/0001-51, com sede na Rua 68, nº 727, Centro, Goiânia – GO, CEP: 74055-100, neste ato representado pelo Conselheiro Presidente, **JOAQUIM ALVES DE CASTRO NETO**.

CONTRATADA: CVA EMPREENDIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ(MF) sob o nº 24.046.457/0001-03, localizada na ST SRTVN QUADRA 702 CONJUNTO P EDIF BRASÍLIA RADIOCENTERSUBSL 01 LOJA SS-29 PARTE EF27, ASA NORTE, BRASÍLIA – DF, CEP.: 70719-900 neste ato representada por **CAROLINA AMENO TEIXEIRA DE MACEDO**, inscrito no CPF sob o nº 723.691.751-68.

Os **CONTRATANTES** acima qualificados celebram o presente contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90017/25, conforme Termo de Homologação, da Presidência do TCMGO, nos autos do Processo nº 05178/2025, que fica fazendo parte integrante deste instrumento, realizado nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e da Lei Estadual nº 17.928/2012, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste instrumento a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação em eventos institucionais (Grupo I), **por demanda**, e prestação de serviços de oficina de culinária em eventos institucionais (Grupo III), **por demanda**, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO I - ALIMENTAÇÃO						
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Pamonha de Sal	Devem ter aproximadamente 250 gramas, servidas quentes e embrulhadas na palha do milho. Compete a empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento conforme especificado, bem como fornecer os utensílios descartáveis (pratos, garfos, facas e guardanapos) adequados para o consumo imediato.	UN	560	R\$ 14,50	R\$ 8.120,00
2	Pamonha Doce		UN	560	R\$ 14,50	R\$ 8.120,00
3	Pamonha à Moda		UN	280	R\$ 16,35	R\$ 4.578,00
4	Canjica	Devem ser servidos quentes, acondicionados individualmente, em potes de plástico de 100 ml e com colheres, ambos descartáveis. Compete a empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento conforme especificado.	UN	420	R\$ 6,71	R\$ 2.818,20
5	Curau		UN	420	R\$ 6,60	R\$ 2.772,00
6	Arroz Doce		UN	350	R\$ 6,29	R\$ 2.201,50
7	Caldo de milho com frango	Deve ser servido quente, acondicionado em recipiente próprio para o aquecimento, oferecido em potes de plástico de 200 ml e com colheres, ambos descartáveis. Compete a empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento conforme especificado.	LT	56	R\$ 38,00	R\$ 2.128,00
8	Milho cozido (espiga inteira)	Deve ser servido quente e embrulhado na palha do milho.	UN	420	R\$ 7,00	R\$ 2.940,00



		Compete a empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento conforme especificado, bem como fornecer os utensílios descartáveis (pratos, garfos, facas e guardanapos) adequados para o consumo imediato.				
9	Maçã do Amor	Deve ser entregue individualmente, fixada em palito de madeira (tipo picolé) e devidamente embalada em saco plástico próprio para alimento, de forma a garantir a higiene, segurança e conservação do produto até o momento do consumo.	UN	400	R\$ 11,00	R\$ 4.400,00
10	Chica Doida	Deve ser servida quente, acondicionada em recipiente próprio para o aquecimento e oferecida em embalagem apropriada para o consumo. Compete a empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento conforme especificado, bem como fornecer os utensílios descartáveis (pratos, colheres e guardanapos) adequados para o consumo imediato.	KG	20	R\$ 85,00	R\$ 1.700,00
11	Bolo Mané Pelado	Deve ser servido em porções individuais com aproximadamente 10 cm x 10 cm, acondicionadas em guardanapos de papel apropriados para contato com alimentos, de modo a garantir higiene e facilidade de consumo.	KG	28	R\$ 71,00	R\$ 1.988,00
12	Pé de Moleque	Devem ser fornecidos em unidades embaladas individualmente, em embalagem própria para alimentos. Cada caixa deverá conter 100 (cem) unidades.	CX	8	R\$ 148,00	R\$ 1.184,00
13	Paçoquinha		CX	8	R\$ 98,00	R\$ 784,00
14	Pipoca	Deve ser preparada no local do evento com fornecimento à	Evento para	2	R\$ 1.550,00	R\$ 3.100,00



		vontade durante o período de 4 (quatro) horas, sendo armazenada em carrinhos apropriados para sua produção e servida em saquinhos de papel próprios para alimentos.	500 pessoas			
15	Mini Cachorro-Quente	Deve ser servido quente, preparado com pão próprio para cachorro-quente, salsicha e molho de tomate, acondicionado individualmente em embalagem plástica apropriada para consumo. Compete à empresa disponibilizar a estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, garantindo a conservação adequada até o momento do consumo.	UN	500	R\$ 5,50	R\$ 2.750,00
16	Espetinho nas opções: contrafilé e frango com bacon	Com aproximadamente 120 gramas, devem ser assados no momento do evento, servidos em palitos de madeira e acompanhados de molho, farofa de bacon com banana e mandioca. Devem ser entregues com prato, talheres e guardanapo descartáveis adequados para consumo individual. Compete à empresa dispor da estrutura e insumos necessários ao preparo e entrega do alimento, tais como churrasqueira, carvão e utensílios de apoio.	UN	1.190	R\$ 20,00	R\$ 23.800,00
17	Crepe	Deve ser preparado no momento do evento, nos sabores presunto com queijo e somente queijo, utilizando 02 (duas) máquinas específicas para a produção. Deve ser servido quente, acondicionado em guardanapo de papel próprio para alimento. Compete à empresa disponibilizar a estrutura necessária ao preparo e entrega dos alimentos, incluindo os equipamentos e utensílios adequados.	UN	700	R\$ 9,50	R\$ 6.650,00
18	Batata Frita	Deve ser preparada no local do evento, utilizando fritadeiras específicas, e servida em	KG	70	R\$ 73,00	R\$ 5.110,00

		embalagem de papel própria para alimento, em porções individuais. Compete à empresa disponibilizar a estrutura necessária ao preparo e entrega dos alimentos, incluindo os equipamentos e utensílios adequados.				
19	Arroz Carreteiro	Deve ser preparado no local do evento com fornecimento à vontade durante o período de 4 (quatro) horas, utilizando panela de ferro específica. O alimento deve ser servido quente, em pratos de isopor e com talheres descartáveis apropriados ao consumo. Compete à empresa disponibilizar os recipientes e a estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, garantindo a conservação adequada e a higiene até o momento do consumo.	Evento para 500 pessoas	2	R\$ 16.000,00	R\$ 32.000,00
20	Sorvete	Deve ser preparado no local do evento, com fornecimento à vontade durante o período de 4 (quatro) horas, por meio de máquina específica para a produção. O produto deve ser servido em casquinhas próprias para sorvete, em porções individuais. Compete à empresa disponibilizar os recipientes e a estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, assegurando a higiene, conservação e praticidade no consumo.	Evento para 500 pessoas	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00
21	Pizzas salgadas, doces e bebidas	As pizzas, nos sabores tradicionais doces e salgados, a escolher, deverão ser servidas quentes, em formato rodízio. A empresa deverá fornecer, juntamente com o serviço, água mineral sem gás, refrigerantes e sucos, todos devidamente gelados. Compete à empresa dispor do recipiente e/ou estrutura necessária para o preparo e entrega dos alimentos, assegurando a higiene,	Evento para 600 pessoas	1	R\$ 38.000,00	R\$ 38.000,00



		conservação e condições adequadas para o consumo.				
22	Churros	Deve ter aproximadamente 15 cm, ser preparado no local do evento, em carrinho específico para produção de churros, servido quente e recheado com doce de leite. Deve ser entregue com guardanapo de papel apropriado para alimento.	UN	700	R\$ 3,10	R\$ 2.170,00
23	Pastel	Deve ter aproximadamente 17 cm x 10 cm, preparado no local do evento e servido quente, nos sabores carne, queijo e presunto com queijo, sendo entregue individualmente com guardanapo de papel. Compete à empresa dispor da estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, garantindo a higiene e conservação.	UN	560	R\$ 12,00	R\$ 6.720,00
24	Empada	Deve ter aproximadamente 10 cm, com massa crocante, leve e bem recheada com frango, sendo servida quente e entregue individualmente com guardanapo de papel. Compete à empresa dispor dos recipientes e da estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, assegurando condições adequadas de consumo.	UN	560	R\$ 12,00	R\$ 6.720,00
25	Sanduíche	Deve ser montado no momento do consumo, com pão francês pequeno e macio, recheado com carne de pernil temperada e desfiada, servido quente. O pernil deverá ser previamente assado e mantido aquecido em réchaud até o momento da montagem. Cada unidade deverá ser entregue individualmente com guardanapo de papel apropriado para alimentos. Compete à empresa disponibilizar os recipientes e a estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, assegurando a adequada	UN	560	R\$ 12,00	R\$ 6.720,00



		conservação, higiene e apresentação até o momento do consumo.				
26	Mini - hambúrguer	Deve conter aproximadamente 50 gramas por unidade, preparado com mini pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina, acompanhado de queijo mussarela, alface, tomate e cebola, montado e servido no local do evento, ainda quente. Compete à empresa dispor da estrutura necessária para o preparo e entrega do alimento, observando os padrões de higiene e qualidade exigidos.	UN	560	R\$ 12,00	R\$ 6.720,00
27	Figo cristalizado	Deverão ser entregues em porções individuais, acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, garantindo a conservação, higiene e facilidade de consumo. Os produtos deverão ser frescos, de boa qualidade e apresentados de forma organizada para pronta distribuição.	KG	5	R\$ 71,00	R\$ 355,00
28	Doce de goiaba cristalizado		KG	5	R\$ 55,00	R\$ 275,00
29	Banana cristalizada		KG	2	R\$ 55,00	R\$ 110,00
30	Doce de leite tablete		KG	5	R\$ 55,00	R\$ 275,00
31	Mamão cristalizado		KG	3	R\$ 56,00	R\$ 168,00
32	Panetone		UN	15	R\$ 65,00	R\$ 975,00
33	Melão	As frutas deverão ser entregues frescas, higienizadas, cortadas e organizadas em porções prontas para consumo individual, conforme as características de cada espécie. Compete à empresa garantir a qualidade, conservação e higiene dos alimentos, bem como disponibilizar utensílios descartáveis (como garfos e guardanapos) para o consumo adequado. A hortelã deverá ser fornecida fresca, devidamente higienizada e utilizada para decoração e aromatização da mesa de frutas.	UN	5	R\$ 15,00	R\$ 75,00
34	Abacaxi		UN	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
35	Uvas verdes		Bandeja	15	R\$ 18,00	R\$ 270,00
36	Uvas roxas		CX (grande)	3	R\$ 125,00	R\$ 375,00
37	Ameixa		KG	5	R\$ 35,00	R\$ 175,00
38	Pêssego		KG	5	R\$ 43,00	R\$ 215,00
39	Melancia		UN	3	R\$ 72,00	R\$ 216,00
40	Kiwi		KG	5	R\$ 37,53	R\$ 187,65
41	Laranja		KG	3	R\$ 31,28	R\$ 93,84



42	Banana prata		KG	5	R\$ 23,50	R\$ 117,50
43	Maçã		KG	5	R\$ 26,48	R\$ 132,40
44	Nectarina		KG	5	R\$ 42,00	R\$ 210,00
45	Hortelã		Maço	2	R\$ 15,45	R\$ 30,90
46	Buffet churrasco BBQ (Período de 4 horas)	O serviço de buffet deverá ter duração de 4 (quatro) horas, com cardápio incluindo arroz branco, feijão tropeiro, mandioca, vinagrete, salada, linguiça, asinha de frango e carnes bovinas nos cortes de picanha, contrafilé, cupim e fraldinha. Adicionalmente, deverão ser ofertados os seguintes acompanhamentos: pão de alho, queijo coalho, vegetais assados, creme de alho, molho verde e molho barbecue. Compete à empresa disponibilizar, no local do evento, os recipientes e a estrutura necessária para o preparo e entrega dos alimentos, tais como churrasqueira, carvão e utensílios de apoio, bem como fornecer pratos, talheres e guardanapos descartáveis adequados ao consumo individual. Evento à vontade.	Pessoa	600	R\$ 99,00	R\$ 59.400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 251.999,99	

GRUPO III - OFICINAS						
ITEM	PRODUTO	DETALHAMENTO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Oficina de Panetone / Chocotone	A oficina de culinária será realizada com a proposta de atender de forma rotativa grupos de 10 a 15 crianças por vez, com o apoio de 2 (duas) monitoras. A atividade terá como foco a decoração de mini panetones e/ou mini chocotones, utilizando cobertura de diversos sabores e confeitos variados. Serão disponibilizados 70 (setenta) mini panetones/chocotones, além de kits individualizados com todos os utensílios	Serviço	1	R\$ 2.600,00	R\$ 2.600,00



		descartáveis necessários para a realização da atividade. Os participantes contarão com aventais, toucas higiênicas, materiais e acessórios próprios para a oficina, além da estrutura adequada composta por mesas e cadeiras. O serviço deverá atender 70 crianças. Todo o ambiente será acompanhado por monitoras responsáveis por orientar e garantir a segurança e organização da atividade.				
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 2.600,00

1.3. Vinculam está contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1.** O Termo de Referência;
- 1.3.2.** O Edital da Licitação;
- 1.3.3.** A Proposta do contratado;
- 1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados **de 04 de junho de 2025 a 04 de junho de 2026**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. Após a conclusão do prazo de vigência, este instrumento será improrrogável.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 254.599,99 (duzentos e cinquenta e quatro mil, quinhentos e noventa e nove reais, noventa e nove centavos).**

5.2. As despesas decorrentes dos serviços relativas ao presente exercício correrão à conta do crédito orçamentário na Classificação orçamentária: 2025 0301 01 032 1047 2008, Grupo 03 – Outras Despesas Correntes, Fonte 15000 100 (Receitas Ordinárias), Tipo de Recurso – Tesouro Estadual, sendo enquadrada na Natureza de Despesa – 3.3.90.39.06 – Festividades e Homenagens.

5.3. Para fazer face à despesa, foi emitida Nota de Empenho nº 00210 pela CONTRATANTE, em 04/06/2025.

5.4. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, mediante a apresentação dos documentos: Nota Fiscal/fatura, devidamente atestada pelo Gestor do contrato e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste instrumento.

6.2. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

6.3. Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

6.4. O Gestor do contrato não efetuará o ateste dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas.

6.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-

se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, está ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

6.7. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.8. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.9. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, 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 do contratante.

6.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.11. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

6.13. O pagamento será creditado em favor da adjudicatária, por meio de Ordem Pagamento, em qualquer instituição bancária indicada na Nota Fiscal, devendo, para isto, ficar especificado o nome do banco, agência com a qual opera, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

6.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.15. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/04/2025.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Ampliado (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Promover, por meio de seu gestor ou fiscal designado, o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços e fornecimento dos itens contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, registrando, em registro próprio, eventuais falhas detectadas e comunicando à Contratada quaisquer ocorrências que exijam providências corretivas.

8.2. Exigir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, nos termos das condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

8.3. Aplicar à Contratada as penalidades previstas em razão de inadimplemento contratual, observando o contraditório e a ampla defesa.

8.4. Fornecer à Contratada todas as informações e documentos necessários ao adequado desempenho dos serviços, sempre que solicitados formalmente.

8.5. Proporcionar as condições sob sua responsabilidade que sejam indispensáveis ao regular cumprimento das obrigações contratuais por parte da Contratada.

8.6. Permitir o acesso dos empregados da Contratada às instalações do TCMGO, desde que devidamente identificados e exclusivamente para fins de execução dos serviços, dispensando autorização prévia nos casos previamente definidos em cronograma.

8.7. Notificar formalmente a Contratada sempre que forem identificadas falhas, irregularidades ou desconformidades na execução dos serviços, fixando prazo razoável para correção, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

8.8. Efetuar os pagamentos devidos pela execução satisfatória do objeto contratado, observadas as condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência e condicionados ao atesto do gestor ou fiscal do contrato.

8.9. Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos, se ocorrer, a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita.

8.10. Cumprir todas as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que forem estabelecidas no contrato e nas legislações aplicáveis.

8.11. Proceder ao recebimento do objeto contratado, mediante conferência da conformidade dos serviços e materiais entregues.

8.12. Observar o cumprimento dos prazos de entrega e a qualidade dos serviços e materiais fornecidos, zelando pela fiel execução do objeto e pela satisfação das necessidades do TCMGO.

8.13. O TCMGO não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada sem que tenha sido previamente autorizada e reserva-se o direito de exercer, quando lhe convier, a fiscalização sobre a entrega do objeto contratado se atende todas as especificações deste Termo e, ainda, aplicar multas ou rescindir a contratação, caso a Contratada descumpra quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA NOVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar integralmente o objeto contratado com qualidade, pontualidade e zelo, observando rigorosamente todas as etapas, prazos e especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, assumindo total responsabilidade por sua execução e por eventuais danos causados ao TCMGO ou a terceiros.

9.2. Manter-se, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas, assim como com todas as condições de habilitação e qualificações exigidas no Termo de Referência e no edital.

9.3. Submeter-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados, viabilizando todos os meios necessários à fiscalização dos serviços e atendendo às reclamações formuladas.

9.4. Responsabilizar-se integralmente:

9.4.1. Pela qualidade dos produtos fornecidos, devendo substituí-los, imediatamente, em caso de não conformidade com as especificações constantes deste termo;

9.4.2. Pelas despesas com pessoal, transporte, alimentação, tributos, encargos trabalhistas e demais custos vinculados à execução do objeto contratado, incluindo, mas não

se limitando a, fretes, taxas, impostos, mão de obra e quaisquer outros encargos correlatos ao fornecimento e entrega dos produtos;

9.4.3. Pela manutenção do asseio e da higiene dos locais de execução dos serviços, incluindo remoção de resíduos, proteção de mobiliários e recomposição de estruturas afetadas.

9.5. Fornecer todos os materiais novos ou em bom estado de conservação, conforme exigências técnicas do Termo de Referência.

9.6. Designar representante aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.

9.7. Disponibilizar ao TCMGO um serviço de atendimento personalizado e imediato, com a disponibilização de números de telefones fixos e móveis, endereço de e-mail e outras facilidades para abertura de chamados durante os dias úteis da semana, entre 8h e 18h.

9.8. Assumir a responsabilidade por toda e qualquer despesa com pagamento de seu pessoal, inclusive com traslados, alimentação, acomodação, etc. e também por todos os danos e perdas causados a terceiros, diretamente resultantes de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos.

9.9. Garantir que seus empregados estejam devidamente identificados, uniformizados e capacitados, observando:

9.9.1. Normas de segurança do trabalho, saúde ocupacional e meio ambiente;

9.9.2. Conduta respeitosa e compatível com o ambiente institucional;

9.9.3. Apresentação adequada, assiduidade, agilidade e presteza no atendimento ao público;

9.9.4. Substituição imediata em caso de comportamento inadequado, mediante solicitação do Contratante.

9.10. Verificar previamente as condições de acesso e instalação nos locais de prestação dos serviços, alertando à fiscalização sobre eventuais dificuldades ou impedimentos.

9.11. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições e especificações, conforme prazo e local previamente acordado.

9.12. Cumprir os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na legislação vigente.

9.13. Não divulgar informações relacionadas ao contrato sem prévia autorização do Contratante, mantendo sigilo sobre as informações pertinentes ao objeto.

9.14. Fiscalizar continuamente seus próprios empregados quanto ao cumprimento adequado das atividades, garantindo a efetiva execução dos serviços contratados.

9.15. Caberá a CONTRATADA todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando em ocorrências da espécie forem vítimas os seus empregados no desempenho de sua função, ou em contato com eles nas dependências da CONTRATANTE.

9.16. Comunicar ao Contratante, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que este julgar necessários, atendendo prontamente a todas as reclamações, e providenciar correções seja quanto ao fornecimento dos produtos ou quanto à parte burocrática.

9.17. Efetuar a entrega dos objetos e produtos em perfeitas condições, observando rigorosamente o prazo e o local previamente acordado e se responsabilizando pelos eventuais atrasos.

9.18. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para o CONTRATANTE, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações do Termo de Referência.

9.19. A Contratada se compromete a adotar todas as medidas necessárias para assegurar a manutenção do asseio e da higiene nos locais que sofrerão intervenções, obrigando-se, para tanto, a:

9.19.1. Remover o entulho e quaisquer materiais remanescentes, realizando a limpeza do local de entrega ao longo de toda a execução dos serviços;

9.19.2. Proteger as paredes, pisos, portas, móveis e objetos localizados nas áreas adjacentes aos serviços, utilizando materiais adequados quando necessário;

9.19.3. Efetuar a recomposição das áreas afetadas pelos serviços, como alvenarias e pisos, os quais deverão ser restaurados em conformidade com sua forma original.

9.20. Cumprir as normas de segurança industrial, saúde ocupacional e proteção ao meio ambiente, promovendo a integridade de pessoas, instalações e meio ambiente durante toda a execução contratual.

9.21. A CONTRATADA deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos e bebidas a serem entregues, obrigando-se a substituir aquele que apresentar impropriedades, má qualidade e qualquer outro vício, no prazo máximo de 1 (uma) hora, contados da notificação efetuada pelo Gestor do contrato.

9.22. Assumir integralmente a responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos, taxas, contribuições e demais encargos incidentes sobre a execução do objeto contratado, excetuando-se aqueles cuja retenção e recolhimento caibam legalmente ao Contratante, os quais serão devidamente descontados no ato do pagamento. A Contratada deverá apresentar os respectivos comprovantes à Administração sempre que solicitado.

9.23. A fiscalização da execução do objeto contratual por parte do Contratante não exclui sequer reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, em conformidade com o art. 120 da Lei n.º 14.133 de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Pela inexecução parcial ou total das condições pactuadas, garantida a prévia defesa, ficará a CONTRATADA sujeita às seguintes sanções:

11.1.1. Advertência;

11.1.2. Multa sobre o valor total do contrato pela inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, que sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

a) 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 assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação.

b) 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.

c) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço/entrega não realizado.

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

11.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a)** Não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;
- b)** Não entregar a documentação exigida no edital;
- c)** Apresentar documentação falsa;
- d)** Causar o atraso na execução do objeto;
- e)** Não manter a proposta;
- f)** Falhar na execução do contrato;
- g)** Fraudar a execução do contrato;
- h)** Comportar-se de modo inidôneo;
- i)** Declarar informações falsas;
- j)** Cometer fraude fiscal.

11.1.4. As sanções descritas no caput deste artigo também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

11.1.5. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

11.1.6. A inexecução contratual também poderá dar causa à rescisão contratual, nos moldes da Lei nº 14.133/21.

11.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será recolhida em favor do CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou será descontada dos pagamentos devidos à CONTRATADA ou, ainda, quando estas não ocorrerem ou não forem suficientes, o saldo será inscrito na Dívida Ativa do Estado e cobrado judicialmente.

11.3. A critério da Administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso no fornecimento dos itens ou da prestação dos serviços for devidamente justificado pela CONTRATADA e aceito pela Administração da CONTRATANTE, que fixará novo prazo, improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. O TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS – TCMGO e a CONTRATADA se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, quando do tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

a) O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º e/ou 11 da Lei Federal nº 13.709/2018 às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;

b) O tratamento seja limitado às atividades necessárias ao alcance das finalidades de execução do contrato e dos serviços contratados ou, quando for o caso, ao cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados – ANPD;

c) Em caso de necessidade de tratamento de dados pessoais indispensáveis à própria prestação de serviço, este será realizado mediante prévia aprovação do TCMGO. Os dados tratados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;

d) Em caso de necessidade de utilização de sistemas para acesso à dados pessoais, tais sistemas seguem um conjunto de premissas, políticas, especificações técnicas, devendo estar alinhados com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado;

e) As medidas técnicas e administrativas de segurança aplicadas são adequadas para proteger os dados pessoais contra a destruição acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a divulgação ou o acesso não autorizados, nomeadamente quando o tratamento ilícito e que estas medidas asseguram um nível de segurança adequado em relação aos riscos que o tratamento representa e à natureza dos dados a proteger;

f) Os dados pessoais obtidos em razão desse contrato devem ser armazenados em banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir, inclusive, a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;

g) Na execução deste contrato, a CONTRATADA zelar pelo cumprimento das medidas de segurança para o tratamento de dados pessoais e oferecerá garantias suficientes em relação às medidas de segurança técnicas e organizativas, e as especificará formalmente ao TCMGO, não compartilhando com terceiros, dados pessoais que lhe sejam remetidos;

h) Os dados pessoais obtidos em razão desse contrato serão tratados apenas em nome do TCMGO e em conformidade com as suas instruções, as cláusulas do contrato e as legislações específicas.

13.2. A CONTRATADA dará conhecimento formal aos seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, das obrigações e condições acordadas neste contrato, inclusive no às regras para o Tratamento de Dados Pessoais do TCMGO estabelecidas no Anexo I da Resolução Administrativa nº 184/2021, nas Políticas de Tecnologia da Informação, de Segurança da Informação e de Gestão de Riscos estabelecidas na Resolução Administrativa nº 106/2017 e na Política de Privacidade do TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS, disponíveis do sítio eletrônico do TCMGO (<https://www.tcmgo.tc.br>), cujos princípios deverão ser observados na execução deste contrato.

13.3. O eventual acesso, pela CONTRATADA, às bases de dados do TCMGO que contenham, ou possam conter dados pessoais, implicará para a CONTRATADA e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e pelo prazo de até 10 anos contados de seu termo final e, em hipótese alguma, a utilização das bases de forma diversa do objeto do presente contrato.

13.4. A CONTRATADA cooperará com o TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na Lei Federal nº 13.709/2018 e nas leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e órgão de controle administrativo.

13.5. A CONTRATADA deverá informar imediatamente ao Encarregado de Dados do TCMGO, através do canal de Ouvidoria deste Tribunal, por meio do sítio eletrônico da Ouvidoria (<https://www.tcmgo.tc.br/ouvidoria/>) , quando receber requisição de titular de dados pessoais, a quem caberá responder a solicitação do requisitante, uma vez que na condição de OPERADOR a CONTRATADA deve-se abster de responder qualquer solicitação, exceto nas instruções documentadas do TCMGO ou conforme exigido pela Lei Federal nº 13.709/2018 e Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor.

13.6. A CONTRATADA manterá contato formal com o Encarregado de Dados do TCMGO, através do canal de Ouvidoria deste Tribunal, mediante o preenchimento de formulário específico do Sistema Ouvidoria TCMGO, disponível no sítio eletrônico do TCMGO, no prazo de até 24h (vinte e quatro horas) da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou

risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

13.7. A CONTRATADA notificará imediatamente ao Encarregado de Dados do TCMGO sobre: a) qualquer solicitação juridicamente vinculativa de divulgação de Processo: 04533/22 Data: 31/10/2022 14:00:04 Folha: 8 de 19 8 dados pessoais por autoridade fiscalizadora responsável pela aplicação da lei, salvo quando houver lei penal determinando a preservação da confidencialidade de investigação policial; b) qualquer acesso acidental ou não autorizado.

13.8. A CONTRATADA poderá ser provocada a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados (RIPD), a critério do Encarregado de Dados do TCMGO e conforme a sensibilidade dos dados tratados e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato.

13.9. Encerrada a vigência do contrato, ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento e, em no máximo 30 (trinta dias), eliminará completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), utilizando-se de técnicas de eliminação segura de dados, salvo quando exista obrigação legal para sua manutenção, ou para cumprimento de alguma outra hipótese prevista na Lei Federal nº 13.709/2018.

13.10. Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI, da Lei Federal nº 13.709/2018.

13.11. As partes declaram conhecimento da Lei Federal nº 13.709/2018 e comprometem-se em preservar confidenciais as informações e proteger os dados pessoais e sensíveis disponíveis nas ferramentas utilizadas e armazenadas nos sistemas no âmbito TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORO

14.1. Fica eleito o foro da comarca de Goiânia para solucionar quaisquer dúvidas decorrentes da execução ou interpretação deste contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Declaram as partes que este contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

E, por estarem inteiramente de acordo com as condições aqui estipuladas, firmam as partes o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma.

Goiânia, 04 de junho de 2025.

JOAQUIM ALVES DE CASTRO NETO

Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás

CAROLINA AMENO TEIXEIRA DE MACEDO

CVA Empreendimentos Ltda