



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CONTRATO 23/2016

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO, QUE ENTRE SI FAZEM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ E A EMPRESA BOMBOM COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDAS-ME.

Processo 038528/2014

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ – UFPA**, Autarquia Federal de Ensino Superior vinculada ao Ministério da Educação e do Desporto, sediada no Campus Universitário, à Rua Augusto Corrêa s/nº, na Cidade de Belém, Estado do Pará, inscrita no CGC/MF sob o nº 34.621.748/0001-23, doravante denominada **CONCESSORA**, neste ato representada pelo Magnífico Reitor, Prof. Dr. **CARLOS EDILSON DE ALMEIDA MANESCHY**, designado pelo Decreto Presidencial nº – numerado de 27 de junho de 2013, publicado no DOU de 28/06/2013, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Av. Conselheiro Furtado, 2105, apto 901 portador do CPF nº. 066.166.902-53, e CI nº. 4059742-SSP / PA, e a empresa **BOMBOM COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDAS-ME**, sediada na Cidade de Santarém, Estado do Pará, Tv. Dom Amando, 893, Santa Clara, inscrita no CNPJ sob o nº 10.940.979/0001-31, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pela Sra. **EDNA OLIVEIRA CUNHA**, portador do CPF nº 205.881.352-91, e da CI nº 1421292 SEGUP/PA e pelo , resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, com sujeição às normas da Lei nº 8.666, de 21.06.93 e suas alterações, da Lei nº 9.854/99, da IN nº 05, do MARE, de 21.07.95, o Decreto nº 93.872/86, IN nº 02, de 30/04/2008 da SLTI do MPOG no que couber e demais disposições legais pertinentes, bem assim pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA APROVAÇÃO E DA LICITAÇÃO

O presente Contrato, cuja lavratura decorre da autorização da autoridade administrativa competente exarada no processo respectivo, foi precedido de licitação, através do Convite nº. 02/2016, realizada nos termos do art. 23, inciso II, alínea “a” da Lei n. 8.666/93, de 21.06.93 e suas alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO.

A **CONCESSIONÁRIA**, por força deste instrumento, em submissão às condições estabelecidas no edital do **Convite nº. 02/2016**, obriga-se a prestar com zelo e eficiência os **SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO PRÉDIO DO NÚCLEO DE ALTOS ESTUDOS AMAZÔNICOS - NAEA**, situada no Campus Universitário do Guamá, na Cidade de Belém/PA, pertencente à Universidade Federal do Pará, sob o regime de **Concessão de Uso de Espaço Público**.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: Os serviços a que se refere esta cláusula, deverão ser executados de acordo com as especificações constantes do Edital acima referido, e com os termos da Proposta da **CONCESSIONÁRIA** constantes no Processo nº 038528/2014, que ficam fazendo parte integrante e inseparável deste instrumento, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem executados, compreenderão o seguinte:

I. Do Pessoal Utilizado:

a. A **CONCESSIONÁRIA** deverá num prazo de 10 (dez) dias após vigência do Contrato, apresentar ao órgão fiscalizador da UFPA, relação nominal de seus empregados, comunicando previamente, toda e qualquer substituição de pessoal.



b. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a colocar à disposição da UFPA empregados, devidamente uniformizados, inclusive com crachás, os quais, permanecerão nas dependências da Autarquia, durante o horário do expediente normal, bem como pelo tempo necessário à execução dos serviços pactuados.

II. Dos Gêneros Alimentícios e Equipamentos:

a. Os gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços serão fornecidos integralmente pela **CONCESSIONÁRIA**, nos termos dos Anexos do Edital do Convite nº 02/2016, observando-se a qualidade e as quantidades indispensáveis à execução do objeto deste Contrato.

b. Os gêneros alimentícios utilizados pela **CONCESSIONÁRIA** no objeto deste Contrato deverão ser previamente aprovados pela **CONCESSORA**, que se reserva no direito de rejeitá-los, caso não satisfaçam os padrões específicos, principalmente no tocante as normas da vigilância sanitária.

c. Será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a guarda dos gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de sua propriedade, não cabendo nenhuma indenização por parte da **CONCESSORA** em caso de furto e/ou extravio.

d. Todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de propriedade da **CONCESSIONÁRIA** deverão ser identificados de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONCESSORA**.

e. Todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, devendo, os danificados, ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A permanência, atuação e/ou comportamento de qualquer empregado da **CONCESSIONÁRIA**, considerado prejudicial, insatisfatório ou inconveniente à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, dará margem a seu afastamento, sendo que, após a comunicação deste fato, pela **CONCESSORA**, através de memorando, a **CONCESSIONÁRIA** deverá proceder a sua imediata substituição, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO, E DA FORMA DE PAGAMENTO.

Pela concessão do direito de uso do bem público objeto do presente contrato, a **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente à **CONCESSORA**, até o 5º (quinto) dia de cada mês, o preço justo, fixo e global de **R\$ 3.000,00 (Três Mil Reais)**, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU, expedida pela **CONCESSORA**, com vencimento até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencido.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Durante a vigência desta concessão fica a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a praticar o valor do quilograma da refeição tipo *self service* de **R\$ 29,63 (vinte nove reais e sessenta e três centavos)**, obedecidos os indicadores definidos no ANEXO III do edital da licitação. Da mesma forma não poderá ofertar valores para os lanches superiores a Planilha de Orçamento definida no Anexo II.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O valor mensal da concessão de uso e do quilograma poderá ser reajustado anualmente de acordo com a variação do IGPM-FGV (Índice Geral de Preço de Mercado) da Fundação Getúlio Vargas, e de conformidade com a legislação pertinente, vigente à época.

CLÁUSULA QUINTA - DA GARANTIA

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a prestar garantia contratual, correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor desta **CONCESSÃO (Valor mensal da concessão x 12 meses)**, em uma das formas previstas no Instrumento Convocatório, a saber: caução em dinheiro ou títulos de dívida pública; ou seguro-garantia; ou fiança bancária. Cujo valor corresponde a

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: A garantia será renovada sucessivamente até o término do presente Contrato e sempre que seu valor seja objeto de alteração, utilizando-se para tal o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), fornecido pela Fundação Getúlio Vargas.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Após o cumprimento fiel e integral deste Contrato, tendo sido expedido o Termo de Recebimento, a **CONCESSORA** fará, sob requerimento, a devolução da garantia à **CONCESSIONÁRIA**.



CLÁUSULA SEXTA - AS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

I. Das responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:

- a) Iniciar as atividades no prazo de até 60 dias após a assinatura do contrato.
- b) Zelar pelas instalações físicas, equipamentos e mobiliários (item 5.2 do Anexo I) concedidos por esta UFPA.
- c) Fornecer todos os utensílios e materiais descartáveis, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes.
- d) Fornecer, instalar (se for o caso) e manter no mínimo, os seguintes equipamentos e mobiliário nas dependências da cozinha, açougue e outros setores: sistema de exaustão na área de cocção da cozinha (fogão; chapas, fornos); forno elétrico ou a gás; chapa bifeiteira elétrica ou a gás; liquidificador industrial de pequeno porte; geladeira industrial de 04 (quatro) portas; freezer horizontal; balança; bancadas de apoio todas em inox; estantes preferencialmente em inox; pallets em polietileno e outros que se fizerem necessários.
- e) Fornecer, instalar (se for o caso) e manter no mínimo, os seguintes equipamentos e mobiliário nas dependências da lanchonete: balcões expositores (quente e refrigerado) necessários; liquidificadores; freezer; espremedor de frutas; sanduicheira; fogão elétrico ou a gás e bancada de apoio em inox.
- f) Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e "design" serão previamente submetidos ao setor responsável em supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliário do prédio.
- g) A aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- h) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
- i) Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, equipamentos e mobiliário, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos.
- j) Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver deixando as instalações da lanchonete e do restaurante em perfeitas condições, bem como os equipamentos e mobiliário pertencentes a esta IFES, de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado.
- k) Manter, por conta própria, o refeitório rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Universidade Federal do Pará, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverão, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.
- l) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.
- m) Cuidar para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.
- n) Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e refeições.
- o) Não reaproveitar as refeições preparadas e não servidas no dia que foram produzidas, para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida, de acordo com a legislação vigente.
- p) Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com disposição na Portaria CVS 6/99, de 10 de março de 1999 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA.
- q) Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em caso de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.



- r) Os alimentos comercializados na Universidade, previamente manipulados em outro local deverão ser transportados nas condições adequadas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em Lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento.
- s) Todos os funcionários deverão ter carteira de saúde atualizada expedida por uma unidade de saúde do Estado ou Município e Carteira de Manipulador de Alimentos atualizada expedida pela Vigilância Sanitária do Município de Belém.
- t) Garantir que os empregados postem-se sob as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Contratante, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- u) Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados. O Uniforme completo compreende: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas descartáveis, aventais de plástico e de tecido, luvas descartáveis, máscaras descartáveis e sapatos fechados ou botas.
- v) Orientar os empregados que não será permitido o uso de adereços, pintura nas unhas, barba e cavanhaque.
- w) Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços.
- x) Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- y) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- z) Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e trimestralmente, com manutenção semanal.
- aa) Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, semanalmente, anotando em registro próprio.
- bb) Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente.
- cc) Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em embalagem plástica com zíper, com espaço próprio para identificar o conteúdo e guardar sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.
- dd) É vedado fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica e/ou energéticos de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete e restaurantes de que trata esta licitação.
- ee) Propiciar ao CONTRATANTE acesso aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.
- ff) Respeitar as normas e procedimentos da CONTRATANTE, quanto a segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalhador.
- gg) Utilizar o espaço cedido contratualmente, unicamente para a execução dos serviços propostos;
- hh) Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- ii) Cumprir fielmente o presente projeto básico, de forma que a execução dos serviços atinja o padrão de qualidade exigido.
- jj) A CONTRATADA deverá permitir a fiscalização por parte do representante da CONTRATANTE, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições e/ou irregularidades no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato; e atendendo às reclamações formuladas.
- kk) A Mensuração da qualidade das refeições servidas, será através de Pesquisa de Aceitabilidade dos cardápios oferecidos, quantas vezes se fizerem necessárias. E serão realizadas pela equipe da Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário da UFPA.
- ll) Dispor do Quadro de pessoal efetivo com experiência nas atividades de produção e distribuição de refeições, (cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro, serviços gerais, entre outros), bem como profissional Nutricionista no local (com carga horária mínima de 40h semanais), que é legalmente o profissional habilitado para coordenar e supervisionar serviços de alimentação para coletividades sadias e enfermas.

II. Das responsabilidades da CONCESSORA:

- a) Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 6 às 22 horas e, dos fornecedores, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.



- b) Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.
- c) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando a Administração superior ou fiscal do contrato, para que sejam tomadas as devidas providências.
- d) Supervisionar a execução dos serviços
- e) Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido das instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.
- f) Fornecimento de água e energia elétrica, levando-se em conta que estes itens estão incluídos no valor do aluguel.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Os serviços aqui contratados serão fiscalizados pela **CONCESSORA**, através de servidores e/ou Consultores designados previamente pela Administração do Restaurante Universitário.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: A **CONCESSIONÁRIA** não poderá se furtar a esse acompanhamento e fiscalização, devendo fornecer as informações solicitadas sobre o desenvolvimento dos trabalhos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: A **CONCESSORA** no exercício da fiscalização de que trata esta Cláusula, poderá, dentre outras providências, julgadas oportunamente necessárias, ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONCESSIONÁRIA** que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização, ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

O descumprimento, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, das obrigações contratuais, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes elencados nos art. 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, além da rescisão contratual, a critério da **CONCESSORA**, ensejará a aplicação das seguintes penalidades, sem prejuízo daquelas previstas nos artigos 86 a 88, do referido Diploma Legal, garantida a prévia defesa.

- a) **Advertência**, sempre que forem constatadas falhas de pouca gravidade, para as quais tenha a **CONCESSIONÁRIA** concorrida diretamente;
- b) **Multa** equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, devidamente atualizado, sem prejuízo da imediata rescisão do contrato e aplicação das demais penalidades cabíveis;
- c) **Suspensão** temporária, do direito de licitar e de contratar com a **CONCESSORA** por 02 (dois) anos, na hipótese de rescisão de contrato por culpa da **CONCESSIONÁRIA**;
- d) **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública quando a **CONCESSIONÁRIA** deixar de cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem "c" anterior.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: As multas a que se referem esta cláusula, e o subitem "b" do caput desta cláusula, após regular processo administrativo, poderão ser descontadas da garantia ou dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, quanto for o caso, cobrada judicialmente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Fica estabelecida a **multa de mora de 5% (cinco por cento)** do valor do serviço não realizado, por atraso injustificado na execução dos serviços, a juízo da Administração.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: As penalidades previstas não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

SUBCLÁUSULA QUARTA: A defesa a que alude o caput desta cláusula deverá ser exercida pelo interessado no respectivo processo no prazo de 5(cinco) dias úteis a contar da sua notificação, podendo o interessado juntar documentos, na forma do art. 87, § 2º da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA QUINTA: Aplicam-se, ainda, no que concerne às penalidades, as disposições constantes da Seção II da Lei nº 8.666, de 21.06.93 e suas alterações, como se neste instrumento transcritas fossem.



CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

O presente Contrato será rescindido, a critério da **CONCESSORA**, independente de interposição judicial, em qualquer fase de execução, sem que a **CONCESSIONÁRIA** tenha direito à indenização de qualquer espécie, nas hipóteses abaixo relacionadas, bem como nos demais casos previstos no art. 78, da Lei nº 8.666/93, como se, no presente instrumento transcritos fossem:

- a. descumprir qualquer das obrigações contratuais, salvo se a **CONCESSORA** optar pela aplicação de multa prevista na alínea "b", da Cláusula Décima.
- b. transferir a terceiros no todo ou em parte, a execução dos serviços, sem prévia e expressa anuência da **CONCESSORA**.
- c. Existir pedido de recuperação judicial, extrajudicial ou for decretada a falência da **CONCESSIONÁRIA**, for dissolvida ou liquidada.
- d. por determinação superior, visando disciplinar a Administração Federal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Reserva-se, ainda, à **CONCESSORA** o direito de rescindir o presente Contrato, no todo ou em parte, mediante aviso por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Convindo às partes, poderá ser este Contrato rescindido por mútuo acordo, sempre que esta rescisão não traga prejuízo à **CONCESSORA**.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Qualquer que seja a hipótese de rescisão, fica a **CONCESSIONÁRIA** responsável pelo cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dela decorrentes.

SUBCLÁUSULA QUARTA: Aplicam-se, ainda, as disposições dos art.s. 77 a 79, combinados com o art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93, no caso de inexecução e rescisão do presente contrato, como se neste instrumento transcritos fossem.

SUBCLÁUSULA QUINTA: Caso haja rescisão do presente contrato, a construtora responsável pela obra deverá regularizar a área construída na unidade de atendimento da RFB, observado o disposto nos arts. 464 e 465 da Instrução Normativa MPS/SRP nº 3, de 14 de julho de 2005.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente Contrato é de: **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no DOU, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O presente Contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de sessenta meses, desde que comprovada a vantagem para a UFPA. A formalização da prorrogação se dará mediante a celebração prévia do Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ALTERAÇÃO

Poderá este Contrato ser objeto de alteração, quando for de interesse das partes, observando-se as formalidades legais e mediante assinatura de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Contrato será publicado na forma de extrato no Diário Oficial da União, o qual será providenciado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias, na forma do art. 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/93 e art. 33 do Decreto nº 93.872/86, correndo a respectiva despesa à conta da **CONCESSORA**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO.

Fica eleito o foro da Justiça Federal da 1ª Região, Seção Judiciária de Belém, Estado do Pará, para dirimir qualquer dúvida ou pendência que possa surgir durante a execução do presente Contrato.



E, por assim estarem de acordo, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que produza seus efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo, que também o subscrevem.

Belém, 10 de maio de 2016.

Amara Silveira

Carina Oliveira Cunha

Prof. Dr. Carlos Edison de Almeida Maneschy

BOMBOM COMÉRCIO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS LTDA-ME
P/ CONCESSIONÁRIA

Prof. Dr. Horácio Schneider

Reitor da UFPA Vice-Reitor no exercício da
P/ CONCESSORA Reitoria da UFPA

Nilza Danielle Vieira Martins

CIC: 005.742.742-60

TESTEMUNHAS:

Luiz de Valente

CIC: 014.335.737-7

CIC: 743.982.532-10



