

#### **TERMO DE CONTRATO**

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO Nº 16/2023 QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ E A EMPRESA PLANETA FOOD LTDA.

PROCESSO: 23073.015407/2023-88

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ – UFPA, Autarquia Especial de Ensino Superior, vinculada ao Ministério da Educação e do Desporto, com sede no Campus Universitário do Guamá, à Rua Augusto Corrêa, nº. 01, na cidade de Belém, Estado do Pará, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 34621748/0001-23, neste ato representado pelo Magnífico Reitor Prof. Dr. EMMANUEL ZAGURY TOURINHO, Brasileiro, nomeado pelo Decreto Presidencial não – numerado de 13 de outubro de 2020, publicado no DOU de 14 de outubro de 2020, portador da matrícula funcional nº XX274XX doravante denominada CEDENTE, e a empresa PLANETA FOOD LTDA inscrita no CNPJ/MF sob o nº 17.094.543/0001-18 sediada à Passagem das Flores, nº 73, CEP 66113-420, na cidade de Belém Estado do Pará doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada Sra. DEIBI CRISTINA MOTA DE SOUSA, Brasileira, Empresária, portadora da Carteira de Identidade nº XX565XX, expedida pela SSP-PA, e CPF nº XXX37010XXX, tendo em vista o que consta no Processo nº 23073.015407/2023-88 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, Lei 10.522, de 19 de julho de 2002 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 00014/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviço de restaurante mediante concessão onerosa de uso de espaço físico nas dependências do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA), da Universidade Federal do Pará-UFPA situado na Rua Augusto Corrêa, 01 Guamá Belém-Pá, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## 1.3. DO VALOR DA CONCESSÃO

ITEM (Concessão)	LOCAL DE EXECUÇÃO	Valor da Taxa Mensal de Ocupação
1	Dependências do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA), da Universidade Federal do Pará-UFPA situado na Rua Augusto Corrêa, 01 – Guamá – Belém-PáFAMED-Campus da Saúde da Universidade Federal do Pará-UFPA	R\$ 7.489,94

- 1.4. O valor total mensal da TAXA DE OCUPAÇÃO é de: R\$ 7.489,94 (Sete mil quatrocentos e oitenta e nove reais e noventa e quatro centavos) assim discriminado:
  - 1.4.1. Ocupação da área física (aluguel) R\$ 4.129,90
  - 1.4.2. Energia elétrica: R\$ 2.867,12
  - 1.4.3. Consumo de água: R\$ 356,82
  - 1.4.4. Recolhimento externo de resíduos sólidos R\$ 136,10

#### 1.5. Itens e valores máximos da lanchonete:

CATEGORIA	ITEM	DESCRIÇÃO	MÉDIA DAS COTAÇÕES
	2	Água mineral	
	3	Água mineral com gás	
BEBIDAS NÃO	4	Sucos naturais variados (fruta in natura ou da polpa de fruta, sem açúcar e/ou leite)	
ALCOÓLICAS	5	Refrigerante (KS)	
	6	Refrigerante (lata)	
	7	Refrigerante (garrafa pet)	
	8	Café sem açúcar pequeno	
	9	Água de coco	
	10	Bolo simples ou com cobertura	
	11	Tortas doces diversas	
CODDEMECAC	12	Pudim	
SOBREMESAS	13	Mousses diversos	
	14	Pavês sabores diversos	
	15	Brownie	
	16	Docinhos diversos	
	17	Frutas diversas	
FRUTAS	18	Salada de frutas (mínimo três frutas), sem leite condensado e/ou creme de leite	

Obs: Estes valores não poderão ser superiores aos definidos no Anexo VI (Planilha de Formação de Preços) do edital.

1.6. Valor da Refeição Tipo Self-Service

Preço do quilo da refeição = R\$ 59,67 (Cinquenta e nove reais e sessenta e sete centavos)

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

- 2.1. O prazo de vigência do presente Termo de Contrato de Concessão é de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no DOU, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, cumprimento dos seguintes requisitos.
  - 2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - 2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

- 2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço:
- 2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.5. Haja manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 3.1. A CESSIONÁRIA pagará, via GRU's, a TMU até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato.
- 3.2. Deverá a CESSIONÁRIA encaminhar uma cópia do recolhimento do pagamento à unidade fiscalizadora no prazo máximo de 02 (dois) dias após o pagamento.
- 3.3. Ocorrendo atraso no pagamento, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com correção monetária até a efetiva data de regularização.

## 4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

4.1. O presente contrato não gera ônus financeiro à Instituição, não sendo necessária a indicação de fonte orçamentária

#### 5. CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTE

- 5.1. É admitido o reajuste dos preços da forma abaixo:
- 5.1.1. A TMO e a TMA serão reajustadas anualmente, na data da renovação do contrato, pelo Índice Geral de Preços do Mercado da Fundação Getúlio Vargas (IGP-M/FGV);
- 5.1.2. A TME será reajustada de acordo com o publicado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL) para a concessionária local;
- 5.1.3. A TMR sofrerá reajuste, tomando como base o contrato de asseio e conservação vigente da CEDENTE:
- 5.1.4. Os preços das refeições modalidades *self-service* e *delivery*, das sobremesas e bebidas não alcoólicas poderão ser reajustados anualmente, na data de renovação do contrato, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e/ou legislação correlata, além dos preços praticados no mercado local, com base nos estabelecimentos com o mesmo padrão de qualidade.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 6.1. O licitante vencedor deverá apresentar, como garantia da execução dos serviços e fiel cumprimento do contrato caução em dinheiro ou títulos de dívida pública; ou seguro-garantia; ou fiança bancária, correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor do contrato.
- 6.1.1. Caso a garantia prestada consista em títulos da dívida pública, estes deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 6.2. A garantia será renovada sucessivamente até o término do 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.
- 6.3. Após o cumprimento fiel e integral do contrato, tendo sido expedido o Termo de Recebimento, a UFPA fará, sob requerimento, a devolução da garantia à CESSIONÁRIA

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 7.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por um ou mais representantes da CEDENTE, designados por portaria, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do Art. 10º e 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.
- 7.2. O representante da CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais,

conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 7.3. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA, incluindo a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.4. A fiscalização pela CEDENTE não exclui, nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.5. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto deste TR e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) (**Anexo IV)** para a aplicação de sancões com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CESSIONÁRIA:
- 7.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
- 7.5.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada;
- 7.5.3. Não respeitar as obrigações contratuais.
- 7.6. A avaliação Técnica quanto a qualidade da execução contratual será realizada mensalmente pelos fiscais do contrato. As supervisões que darão subsídio para a Avaliação Técnica serão realizadas nas dependências do restaurante no NAEA/UFPA, em dias e horários aleatórios, preferencialmente acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da CESSIONÁRIA. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por estes funcionários da CESSIONÁRIA não será impedimento para a realização das supervisões. Não haverá limites para a realização das supervisões.
- 7.7. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 7.8. A DISAE/UFPA, na qualidade de unidade técnica, deverá designar fiscais para acompanhamento e fiscalização dos servicos, cabendo:
- 7.8.1. Supervisionar a execução dos serviços de restaurante por intermédio de servidores que tenham habilitação técnica para fiscalização do contrato;
- 7.8.2. Verificar periodicamente as condições das dependências e instalações do restaurante;
- 7.8.3. Verificar periodicamente a limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- 7.8.4. Verificar periodicamente a apresentação dos empregados, visando observar os hábitos de higiene e limpeza;
- 7.8.5. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- 7.8.6. Solicitar, ao setor competente da Prefeitura do Campus/UFPA, a elaboração do memorial descritivo do imóvel e de relatórios de vistoria predial, a serem assinados pelos fiscais e pela CESSIONÁRIA A no ato do recebimento e devolução do prédio ao término do contrato:
- 7.8.7. Solicitar, ao setor competente da Prefeitura do Campus/UFPA, a avaliação regular da estrutura física do prédio e suas instalações de modo a identificar possíveis necessidades de reparo, avaliando, para cada caso, as responsabilidades da CESSIONÁRIA e da CEDENTE;
- 7.8.8. Coordenar a execução de avaliações periódicas quanto a qualidade dos produtos e serviços a ser realizada trimestralmente;
- 7.8.9. Elaborar relatórios técnicos regulares para compor o processo de fiscalização;
- 7.8.10. Documentar e manter registros das ocorrências.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E CESSIONÁRIA

#### 8.1. Da CEDENTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas da contratuais e os termos de sua proposta.
- 8.1.2. Entregar o espaço físico sublocado em condições de funcionamento para que a CESSIONÁRIA possa iniciar suas atividades e cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos.
- 8.1.3. Prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CESSIONÁRIA.
- 8.1.4. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações

contratuais, inclusive permitir o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às dependências da UFPA relacionadas à execução dos serviços contratados nos dias úteis, das 06h00min às 18h00min e, dos fornecedores, das 07h00min às 17h00min, respeitadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio, das pessoas e das informações. Qualquer necessidade de modificação destes horários dependerá do prévio acordo entre as partes.

- 8.1.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato.
- 8.1.6. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido das dependências, instalações físicas, equipamentos e mobiliários, concedidos à CESSIONÁRIA para a execução dos serviços.
- 8.1.7. A CEDENTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.1.8. Exigir o afastamento e/ou substituição, nos prazos estipulados, de qualquer empregado da CESSIONÁRIA ou prepostos cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CEDENTE.
- 8.1.9. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato.
- 8.1.10. Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada como preposto.

## 8.2. Da CONCESSIONÁRIA:

- 8.2.1. A CESSIONÁRIA deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, TR, seus anexos e sua proposta, mantendo as condições de habilitação e qualificação exigidas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
  - **8.2.1.1.** Apresentar a garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da concessão, com base no valor estimado na TMU, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do contrato, conforme previsto no art. nº 56 da Lei nº 8.666/93;
  - **8.2.1.2.** Responsabilizar-se pelo pagamento mensal da TMU via GRU's, conforme especificado no Item 4 deste TR;
  - **8.2.1.3.** Iniciar a utilização do espaço, com o fornecimento de refeições, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
  - **8.2.1.4.** Utilizar a área a ser sublocada, única e exclusivamente, para os serviços de restaurante, conforme especificações deste TR;
  - **8.2.1.5.** Zelar pelas dependências, instalações físicas, equipamentos e mobiliários concedidos pela UFPA, além de mantê-los em perfeito estado de conservação, realizando as manutenções preventivas e corretivas que se fizerem necessárias:
  - **8.2.1.6.** Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato, no que diz respeito ao cumprimento do objeto concedido, incluindo o encaminhamento de relatórios diversos;
  - **8.2.1.7.** Estabelecer contato contínuo com os fiscais do contrato e dar devolutivas, considerando sempre os prazos estabelecidos para as solicitações realizadas por meio de ofício e/ou e-mail;
  - **8.2.1.8.** 12.1.8. Cumprir todas as normativas e requisitos legais estabelecidos pela legislação sanitária para alimentos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos pertinentes, além de fornecer todos os alvarás de funcionamento e comprovantes de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade, que deverão ser expostos em local visível no restaurante;
  - **8.2.1.9.** Cumprir todas as leis vigentes envolvendo a proteção de dados pessoais, em especial a Lei nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais"), comprometendo-se, assim, a limitar a utilização dos dados pessoais a que tiver acesso

apenas para execução dos serviços deste Contrato, abstendo-se de utilizá-los em proveito próprio ou alheio, para fins comerciais ou quaisquer outros;

- **8.2.1.10.** Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 que dispões sobre Política Nacional de Resíduos sólidos;
- **8.2.1.11.** Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, controlando o consumo de energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- **8.2.1.12.** Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- **8.2.1.13.** Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto a segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalhador:
- **8.2.1.14.** 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 de um nutricionista que esteja regular junto ao CFN e que responderá pela responsabilidade técnica, com carga horária mínima de 40h semanais a ser cumprida no restaurante do NAEA/UFPA. Deverá haver substituto de férias/licenças para todo o quadro de pessoal efetivo, especialmente, para o nutricionista. A comunicação de substituição de férias de todos os colaboradores da unidade deverá ser realizada aos fiscais do contrato, com mínimo de 15 dias de antecedência. Deverá ser apresentado no início do contrato, quando houver alguma substituição e sempre que for solicitada, a relação nominal dos funcionários e o quantitativo por função;
- **8.2.1.15.** Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados aos 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;
- **8.2.1.16.** Todos os funcionários deverão ter carteira de saúde, expedida por unidade de saúde estadual ou municipal, e Carteira de Manipulador de Alimentos expedida pela Vigilância Sanitária municipal ou registro de participação em capacitação oferecida pela própria CESSIONÁRIA e ministrada por profissional capacitado;
- **8.2.1.17.** Garantir que os empregados portem-se sob as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- **8.2.1.18.** Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados durante todo o expediente de trabalho, bem como garantir o fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam. O uniforme completo compreende: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, aventais de plástico e de tecido, luvas descartáveis, máscaras descartáveis e sapatos fechados ou botas. O uso do uniforme deverá ser exclusivo nas dependências do restaurante;
- **8.2.1.19.** Oferecer capacitação, com frequência mínima anual e, sempre que necessário, sobre as Boas Práticas de Fabricação, incluindo os temas obrigatórios exigidos pela legislação e outros avaliados como relevantes para o bom funcionamento do serviço. Manter registro do planejamento da capacitação, lista de frequência dos participantes devidamente assinadas, cópia dos certificados emitidos e registros fotográficos para fiscalização;

- **8.2.1.20.** Suprir com equipamentos, móveis e utensílios necessários e adequados ao bom desenvolvimento dos serviços propostos, além de mantê-los em perfeito estado de conservação, realizando as manutenção preventivas e corretivas. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições;
- **8.2.1.21.** Fornecer, instalar e manter o funcionamento, no mínimo, dos seguintes equipamentos e mobiliários nas áreas de produção, cujas capacidades e quantitativos sejam compatíveis com o total de refeições servidas: sistema de exaustão na área de cocção (sobre fogão, chapas, fornos); forno elétrico ou a gás; chapa bifeteira elétrica ou a gás; liquidificador industrial; geladeira industrial; freezer horizontal; máquina de lavar louças industrial; filtro de água; balança; bancadas de apoio em aço inoxidável; estantes em aço inoxidável e pallets em polietileno;
- **8.2.1.22.** Fornecer todos os utensílios, materiais descartáveis, entre outros, que se fizerem necessários para a distribuição das refeições, como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos e guardanapos de papel;
- **8.2.1.23.** A aquisição e instalação do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- **8.2.1.24.** Manter o refeitório rigorosamente arrumado, limpo e higienizado, incluindo paredes, janelas, portas, pisos, forros, condicionadores de ar, mesas, cadeiras, balcões de buffet e caixa, principalmente no período de maior índice de utilização pelos clientes;
- **8.2.1.25.** Realizar a limpeza e higienização adequada das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, conforme a legislação vigente, e manter registros próprios; Utilizar produtos de limpeza e higienização adequados à natureza dos serviços, devidamente registrados nos órgãos competentes;
- **8.2.1.26.** Realizar a produção das preparações para atender às modalidades self-service e delivery exclusivamente nas dependências do restaurante, sendo vedado seu preparo em outro local;
- **8.2.1.27.** Planejar adequadamente o cardápio para que não faltem itens programados durante todo o horário de funcionamento do restaurante:
- **8.2.1.28.** Manter as condições de recebimento dos alimentos e dos demais insumos, bem como o armazenamento, a produção, a distribuição, além da limpeza, higienização e descarte de resíduos de acordo com as legislações vigentes;
- **8.2.1.29.** Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em embalagens plásticas zipadas, com espaço próprio para identificar o conteúdo e guardar sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, conforme legislação vigente, para eventual análise do órgão competente;
- **8.2.1.30.** Afixar em quadro de aviso acessível e visível aos clientes, os cardápios das refeições a serem servidas, bem como a tabela de preços, constando os valores para o quilograma refeição, modalidades self-service e delivery, sobremesas e bebidas não alcoólicas;
- **8.2.1.31.** Realizar a identificação com os respectivos nomes de todas as preparações expostas no buffet, por meio de display acrílico com visor duplo;
- **8.2.1.32.** Informar à equipe de fiscalização, com no mínimo uma semana de antecedência, o planejamento do cardápio mensal, para a aprovação prévia;
- **8.2.1.33.** Elaborar os documentos básicos do restaurante, incluindo o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme as legislações vigentes. Estes documentos devem ser atualizados, sempre que for necessário, e permanecerem nas dependências do restaurante, além de serem disponibilizados aos ficais técnicos sempre que solicitado;

- **8.2.1.34.** Contribuir com a realização da avaliação de satisfação trimestral do serviço e dos cardápios oferecidos. Esta pesquisa será coordenada pelos fiscais técnicos do contrato e deverá ocorrer atendendo aos requisitos propostos pela equipe técnica da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE), conforme metodologia disposta no Anexo III. A CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;
- **8.2.1.35.** Realizar a limpeza semanal das caixas de gordura localizadas nas áreas do restaurante e manter os registros;
- **8.2.1.36.** Realizar a limpeza e higienização semestral das caixas d'água localizadas nas áreas do restaurante, bem como a análise da potabilidade da água, e manter os registros;
- **8.2.1.37.** Realizar a destinação correta dos resíduos do restaurante, incluindo o descarte do óleo, de modo a alinhar-se ao Plano de Logística Sustentável da UFPA;
- **8.2.1.38.** Realizar a desinsetização e desratização periódica conforme legislação e, de acordo com a necessidade local, com empresas certificadas, e manter os registros;
- **8.2.1.39.** Realizar e manter nas dependências do restaurante todos os registros e certificados dos controles realizados, como número de refeições servidas diariamente, aferição de temperaturas das preparações e equipamentos, cronogramas de limpeza e higienização, controle de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água, potabilidade da água, capacitações, entre outros, e disponibilizá-los à fiscalização, sempre que solicitado:
- **8.2.1.40.** Solicitar, via processo, apresentando justificativas e documentos comprobatórios, as proposições que demandarem necessidade de alteração ou adaptação dos termos contratuais para análise dos fiscais e das instâncias competentes. Deverão ser aguardadas as deliberações sobre o pleito;
- **8.2.1.41.** Indicar um preposto, que representará a empresa, bem como o número de telefone e e- mail para contato;
- **8.2.1.42.** Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer um dos serviços a que está obrigada sem prévio assentimento por escrito da CEDENTE.

#### 9. CLÁUSULA NONA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 9.1. As infrações detectadas farão parte do relatório da fiscalização, as quais após encaminhara à unidade competente para Apuração e Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:
- 9.1.1. não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 9.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 9.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 9.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.5. cometer fraude fiscal;
- 9.1.6. não mantiver a proposta;
- 9.1.7. mudança na estrutura física da edificação sem anuência da Prefeitura da UFPA;
- 9.1.8. inadimplência do Contrato.
- 9.2. A CESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 9.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CEDENTE;
- 9.2.2. . Multa compensatória no valor de 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado, no caso de inexecução total do contrato;
- 9.2.3. Em caso de não execução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 9.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 9.2.5. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos:
- 9.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;
- 9.3. Também ficam sujeitas às sanções do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CESSIONÁRIA que:
- 9.4. A aplicação de qualquer das sanções previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 9.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 9.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 9.7. Nos casos de inexecução do contrato provenientes do não pagamento de parcela mensal ou a não apresentação da garantia contratual ou qualquer outro descumprimento por obrigações pecuniárias vencidas e não quitadas, deverá a Concessora realizar a inscrição da empresa no Cadastro Informativo de Créditos não quitados do Setor Público Federal CADIN. (Lei nº 10.522/20002).
- 9.8. À CONTRATADA, não satisfazendo os compromissos assumidos, parcial ou totalmente, serão aplicadas as seguintes penalidades:

## 9.8.1. Advertência;

#### **9.8.2.** Multa:

- **9.8.2.1.** Os valores das multas não poderão exceder a 20% (vinte por cento) do valor da cessão anual correspondente a no máximo:
- 10% (Dez por cento) do valor **da cessão anual**, no caso de inexecução parcial ou de descumprimento de obrigação contratual; ou
- 20% (Vinte por cento) do valor **da cessão anual** no caso de inexecução total, sem prejuízo da **rescisão unilateral** da avença.
- 9.8.2.2. Caracterizam infrações passíveis de multa, com seus respectivos graus:

INFRAÇÃO	GRA U
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais (por dia de ocorrência)	6
2. Não cumprir os indicadores básicos para a composição dos cardápios estabelecidos no contrato e/ou deixar de encaminhar o cardápio mensal para a aprovação da fiscalização no prazo estipulado (por vez ou por dia de ocorrência)	3

3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente (por dia de ocorrência)	3
4. Utilizar as dependências do restaurante no NAEA/UFPA para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão (por dia de ocorrência).	4
5. Comercializar bebida alcoólica, energéticos, e/ou produtos que não estejam contemplados no objeto do contrato (por item e dia de ocorrência).	4
6. Servir alimento contaminado ou deteriorado ou manter armazenamento de ingredientes e/ou produtos fora do prazo de validade (por item e por vez).	6
7. Manter funcionário em número insuficiente e/ou sem qualificação para a execução dos serviços (por empregado e por dia de ocorrência).	2
8. Cobrar valor diferenciado do estabelecido no contrato pelos serviços delivery, self- service, sobremesas e bebidas não alcoólicas (por item e por dia de ocorrência).	4
DEIXAR DE	
9. Manter nutricionista no seu quadro de pessoal (por dia de ocorrência).	2
<b>10.</b> Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado (por vez de ocorrência).	3
11. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições (por empregado e por dia de ocorrência).	1
<b>12.</b> Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo (por dia de ocorrência).	3
13. Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos (por dia de ocorrência).	2
<b>14.</b> Deixar de disponibilizar as sobremesas e bebidas não alcoólicas, conforme relação de produtos disponibilizada no contrato (por dia de ocorrência).	1
<b>15.</b> Deixar de manter a rotulagem mínima dos produtos produzidos e comercializados no local (por produto).	1
16. Manter as documentações legais atualizadas (por documento).	1
17. Remover o lixo (por dia de ocorrência).	4
<b>18.</b> Realizar os pagamentos e apresentar os comprovantes aos fiscais do contrato nos prazos estipulados (por dia de ocorrência).	2
19. Cumprir o mínimo de 70% dos indicadores de avaliação do IMR (por avaliação).	4
20. Cumprir quaisquer dos itens do TR, Edital e seus Anexos, não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada (por ocorrência).	2
21. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização (por ocorrência).	2
<b>22.</b> Afixar painel com os preços de todos os produtos a serem comercializados nos diferentes tipos de serviço, <i>self-service</i> , <i>delivery</i> e sobremesas/bebidas não alcoólicas ( <b>por ocorrência</b> ).	2
PERMITIR	
23. A presença de empregado sem uniforme, descalço ou com trajes inadequados nas dependências do restaurante (por empregado e dia de ocorrência).	1
24. A presença de empregado com carteira de saúde e/ou manipulador desatualizada (por empregado e por dia de ocorrência).	1

**9.8.2.3.** Para efeito de aplicação de multas serão consideradas as infrações e seus respectivos graus, com as seguintes correspondências de valores, que podem ser cumulativos:

GRAU DA INFRAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA DE VALORES (R\$)	
1	R\$ 30,00	
2	R\$ 50,00	
3	R\$ 70,00	
4	R\$ 100,00	
5	R\$ 200,00	
6	R\$ 300,00	

- 9.8.2.4. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE deverão ser recolhidas exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio de GRU, a ser preenchida de acordo com as instruções fornecidas pela CONTRATANTE, de acordo com as características das infrações ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;
- **9.8.2.5.** O prazo para o recolhimento da multa compensatória será no máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.
- **9.8.3.** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- **9.8.4.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar nos casos de falta grave, em reincidência de faltas e penalidades anteriores, quando comprovada a má fé ou propósito do fornecedor em usufruir vantagens ilícitas ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.9.A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 9.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).
- 9.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 9.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 9.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto em licitação.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

- 11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
  - 11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
  - 11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

- 11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.
- 11.3. A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
  - 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
    - 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
    - 11.4.3. Indenizações e multas.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - VEDAÇÕES

- 12.1. É vedado à **CESSIONÁRIA** interromper a execução dos serviços sob, salvo nos casos previstos em lei.
- 12.2. Fornecer:
  - 12.2.1. Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
  - 12.2.2. Todo e qualquer tipo de tabaco;
  - 12.2.3. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela **CEDENTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, lei no 8.245, de 18 de outubro de 1991, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - SIGILO E PROTEÇÃO DE DADOS - LEI № 13.709/2018

- 16.1. A CESSIONÁRIA, além de guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, se compromete a adotar as melhores práticas para respeitar a legislação vigente e/ou que venha entrar em vigor sobre proteção de dados, em respeito à Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).
- 16.2. A CESSIONÁRIA se obriga ao dever de confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados, se encontram eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.
- 16.3. As partes se obrigam a realizar o tratamento de dados pessoais de acordo com as disposições legais vigentes, bem como nos moldes da Lei nº 13.709/2018, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), visando dar efetiva proteção aos dados coletados de pessoas naturais que possam identificá-las ou torná-las identificáveis, utilizando-os de tais dados

tão somente para os fins necessários à consecução do objeto deste Contrato, ou nos limites do consentimento expressamente manifestado por escrito por seus respectivos titulares.

- 16.4. A CESSIONÁRIA se responsabiliza, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do presente contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou que, de qualquer forma, atendem contra a moral e os bons costumes.
- 16.5. A CEDENTE não será, em qualquer hipótese, responsabilizado pelo uso indevido por parte da CESSIONÁRIA e/ou terceiros, com relação a dados armazenados em seus softwares e bancos de dados.
- 16.6. A CESSIONÁRIA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à CESSIONÁRIA, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros.
- 16.7. A CEDENTE não irá compartilhar nenhum dado das pessoas naturais, salvo as hipóteses expressas da lei nº 13.709/2018, que permitem o compartilhamento sem consentimento do titular.
- 16.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas na presente cláusula deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do presente contrato.
- 16.9. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:
  - 16.9.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;
  - 16.9.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;
  - 16.9.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos nesta Lei; ou
  - 16.9.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.
  - 16.9.5. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;
  - 16.9.6. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos nesta Lei; ou Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - SUSTENTABILIDADE

- 17.1. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
  - 17.1.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;
  - 17.1.2. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
  - 17.1.3. Destinação adequada dos resíduos.

#### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PROIBIÇÃO DE NEPOTISMO

- 18.1. CL Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, a CESSIONÁRIA é vedada a manter em seu quadro administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
  - 18.1.1. Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - 18.1.2. De autoridade hierarquicamente superior no âmbito da CEDENTE.
- 18.2. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula

Vinculante/STF nº 13, art. 5°, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2°, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

18.3. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução do serviço objeto desse contrato, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão CEDENTE.

#### 19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO INÍCIO E TÉRMINO DA UTILIZAÇÃO

- 19.1. Utilização do espaço será iniciada no máximo em 30 (trinta) dias corridos a contar da data de assinatura da outorga.
- 19.2. Findo o prazo contratual da concessão de uso, a CEDENTE deverá emitir termo circunstanciado de recebimento do imóvel, que deverá estar limpo e em perfeitas condições de uso.

#### 20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

20.1. Quanto à concessão de uso de espaço físico destinado à instalação de lanchonete, não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica

# 21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – REGIME JURÍDICO DO PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO

- 21.1. O regime jurídico dos contratos administrativos instituído por esta Lei confere à Administração, em relação a eles, a prerrogativa de:
  - 21.1.1. modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;
  - 21.1.2. rescindi-los, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 desta Lei;
  - 21.1.3. fiscalizar-lhes a execução;
  - 21.1.4. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
    - As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos administrativos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do contratado.
  - 21.1.5. A declaração de nulidade do contrato administrativo opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
  - 21.1.6. A nulidade não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

#### 22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

- 22.1. Restaurante: 11h00min às 14h00min, de segunda à sexta-feira.
- 22.2. Serviço delivery: 11h15min às 13h45min, de segunda à sexta-feira.

## 23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DOS PREÇOS A SEREM PRATICADOS

- 23.1. Os preços do quilograma da refeição, modalidade self-service, sobremesas e bebidas não alcoólicas não poderão ultrapassar os valores apurados com base em ampla consulta/pesquisa de mercado, levando em consideração estabelecimentos com o mesmo padrão de qualidade;
- 23.2. Será vedada a cobrança de valores diferenciados pelo quilograma da refeição, modalidade selfservice, em virtude da composição do prato a ser determinada pelo cliente;
- 23.3. O valor cobrado pela refeição, na modalidade delivery, não deverá ser superior a 50% do valor estabelecido para o Kg da refeição modalidade self service, já incluindo os gastos com a entrega. Os valores das refeições servidas na modalidade delivery serão reajustados sempre que houver ajuste do preço do Kg da refeição, modalidade self-service;

23.4. As formas de pagamento pelos serviços de alimentação prestados deverão contemplar as modalidades dinheiro, cartão e PIX.

## 24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

24.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Concessora com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da Concessão; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da Concessão.

## 25. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DAS BENFEITORIAS

- 25.1. Para o funcionamento adequado do espaço as benfeitorias e adaptações necessárias poderão ser realizadas pela Concessionária, desde que aprovadas e autorizadas previamente pela Concessora:
- 25.2. As adaptações e benfeitorias a serem efetuadas deverão ser submetidas formalmente à Concessora acompanhadas dos seguintes documentos:
- 25.3. Projeto relativo às adaptações a serem realizadas;
- 25.4. Planilha que discrimine todas as despesas e custos envolvidos na adaptação do espaço locado;

#### 26. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

26.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Belém - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias

Representante legal da CESSIONÁRIA

de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Belém, ........ de 2023.

EMMANUEL ZAGURY TOURINHO
Representante legal da CEDENTE

DEIBI CRISTINA MOTA DE SOUSA

TESTEMUNHAS:

1<sup>a</sup> \_\_\_\_\_\_\_

#### FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 10/07/2023

## TERMO DE CONTRATO Nº 9/2023 - DCC (11.69.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 13/07/2023 15:00 ) EMMANUEL ZAGURY TOURINHO REITOR - TITULAR REITORIA (11.01)

Matrícula: ###274#0

(Assinado digitalmente em 26/07/2023 11:59 ) DEIBI CRISTINA MOTA DE SOUSA ASSINANTE EXTERNO

CPF: ###.###.102-##

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <a href="https://sipac.ufpa.br/documentos/">https://sipac.ufpa.br/documentos/</a> informando seu número: 9, ano: 2023, tipo: TERMO DE CONTRATO, data de emissão: 10/07/2023 e o código de verificação: b914151591

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

EDITAL PROGEPE № 30, DE 27 DE JULHO DE 2023 RETIFICAÇÃO AO EDITAL PROGEPE № 27/2023

A Pró-Reitora de Gestão de Pessoas da Universidade Federal de Lavras, no uso das competências delegadas pela Portaria Reitoria nº 208, de 23/03/2023, considerando a impugnação contida no processo nº 23090.019169/2023-71, resolve retificar o Edital Progepe nº 27/2023, publicado no DOU de 21/07/2023, seção 3, páginas 56 a 58,

1. A titulação exigida para a área de Ciência e Tecnologia de Produtos Vegetais passa a ser a seguinte:

Unidade	Área	Titulação Exigida	Regime de Trabalho	Nº de vagas
DCA	Ciência e Tecnologia de Produtos Vegetais	Doutorado em: Engenharia de Alimentos; Ciência dos Alimentos; Tecnologia de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos	40h	1

#### VIVIANE NAVES DE AZEVEDO

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

## EXTRATO DE DOAÇÃO

Espécie: Termo de doação nº 07/2023. Doador: Maria Giovana Parisi, CPF/CNPJ nº 695.095.816-15. Donatário: Instituto de Geociências, CNPJ nº 17.217.985/0001-04. Objeto: doação de livros. Quantidade: 04 itens. Valor: R\$ 372,00. Fundamento Legal: Decreto nº 9.764, de 11 de abril e Instrução Normativa SEGES/MP nº 06/2019, de 12 de agosto de 2019, e suas alterações. SIGNATÁRIOS: Maria Giovana Parisi, (Doador) e Instituto de Geociências / UFMG (Donatário).

DATA DE ASSINATURA: 04 de julho de 2023.

#### **EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

№ 97/2023 - Professor Substituto. Contratante: Universidade Federal de Minas Gerais. Contratado: Silvia Helena Sousa Pietra Pedroso. Objeto: Altera a cláusula sexta, relativa à vigência. Autorização interna: Parecer da CPPD nº 1051/2023. Vigência: 24/04/2023 a 31/12/2023. Data da assinatura: 26/07/2023. Verba: Dotação do Tesouro Nacional. Processo nº 23072.231010/2023-41.

## PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

## DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA DE SUPRIMENTOS E DE SERVIÇOS OPERACIONAIS

#### AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2023 - UASG 153254

№ Processo: 23072207413202370. Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de tratador de animais para a Escola de Veterinária/UFMG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 28/07/2023 das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Av. Antonio Carlos 6627 - Campus Pampulha, Campus Pampulha - Belo Horizonte/MG ou https://www.gov.br/compras/edital/153254-5-00023-2023. Entrega das Propostas: a partir de 28/07/2023 às 08h00 no site www.gov.br/compras. Abertura das Propostas: 17/08/2023 às 09h00 no site www.gov.br/compras. Informações Gerais: O Edital será disponibilizado no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL - https://www.gov.br/compras/pt-br e no portal da UFMG: www.ufmg.br/dlo.

MARGARETE MARIA PARREIRAS

Diretora da Central de Compras/dlo/ufmg

(SIASGnet - 27/07/2023) 153254-15229-2023NE000001

# PRÓ-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS

## **EDITAL № 1.714, DE 27 DE JULHO DE 2023** RETIFICAÇÃO AO EDITAL № 1.685/2023

A Pró-Reitora de Recursos Humanos da Universidade Federal de Minas Gerais, com base no disposto no art. 2º, inciso III da Portaria nº 3.258, de 03/05/2022, e em cumprimento ao disposto no art. 39, do Decreto nº 9.739, de 28/03/2019, resolve retificar, em parte, o Edital n.º 1685, de 20/07/2023, publicado no DOU de 26/07/2023, Seção 3, página 61, que homologou o resultado final do Concurso Público para a Carreira de Magistério Superior do Departamento de Fisioterapia da Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, nos seguintes termos:

Onde se lê:

"EDITAL № 1.685, DE 20 DE JULHO DE 2023

HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO"

Leia-se:

"EDITAL № 1.685, DE 20 DE JULHO DE 2023

HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO CONCURSO PÚBLICO PARA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR

MARIA MÁRCIA MAGELA MACHADO

## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

## EXTRATO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA № 3/2023

Processo: 23520.004875/2023-10 Partícipes: UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA -UFOB. CNPJ: 18.641.263/0001-45 e o INSTITUTO EUVALDO LODI - NÚCLEO REGIONAL BAHIA Inscrito no CNPJ, sob o número 15.244.114/0001-54 Objeto: O presente Termo de Cooperação Técnica tem por objeto promover a cooperação técnico-científica entre os Partícipes com vistas à elaboração e execução de atividades conjuntas do Programa de Desenvolvimento de Carreiras. Vigência: 28/06/2023 a 27/06/2026. Data da assinatura: 28/06/2023

## EXTRATO DE TERMO ADITIVO № 1/2023 - UASG 158717

Número do Contrato: 6/2019. № Processo: 23520.008182/2019-10. Pregão. № 16/2019. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA. Contratado: 03.758.809/0001-75 -MANUTECNICA MANUTENCAO LTDA. Objeto: Prorrogar o prazo da vigência do contrato nº 06/2019, por 12 (doze) meses, contemplando-se, nesta ocasião, o período de 25/09/2023 a 25/09/2024, nos termos do art. 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993. Vigência: 25/09/2023 a 25/09/2024. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 43.200,48. Data de Assinatura: 27/07/2023.

(COMPRASNET 4.0 - 27/07/2023).

#### AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO Nº 9/2023

A Universidade Federal do Oeste da Bahia torna público o resultado do Pregão 09/2023, cujo objeto foi a aquisição de materiais e equipamentos para instalação de sistema de geração de energia solar, da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

Vencedor: 11.456.144/0001-73 - ALTITUDE COMERCIO DE EQUIPAMENTOS

ESPORTIVOS LTDA para o item 26 no valor total de R\$318,00; 21.990.802/0002-47 - UMAR MELO LTDA para os itens 3 4 12 14 18 22 e 27 no valor total de R\$3.268,46; 23.533.848/0001-81 - R T COSTA FELICIANO para o item 28 no valor total de R\$ 233,70; 37.892.198/0001-75 - GLAUBER PEREIRA DE SANT ANA para os itens 15 e 17 no valor total de R\$ 302,73; 45.094.268/0001-78 - 45.094.268 FABRICIO LIMA DOS SANTOS para o item 10 no valor total de R\$ 975,12.

> Barreiras-BA, 27 de julho de 2023. AIRAN AIRES ANDRADE Coordenador de Licitações e Compras

#### AVISO **REGISTRO DE DIPLOMAS**

A Universidade Federal do Oeste da Bahia, CNPJ nº 18.641.263/0001-45, em atendimento ao disposto no art. 21 da Portaria MEC nº 1.095 de 25 de outubro de 2018, informa que no período de 19 de junho de 2023 a 19 de julho de 2023 registrou 11 (onze) diplomas com números de registro de 1811 a 1821 no livro 03. A relação dos diplomas registrados poderá ser consultada em até trinta dias, no endereço eletrônico https://sa.ufob.edu.br/index.php/diplomas.

> Barreiras - BA, 27 de julho de 2023. JACQUES ANTONIO DE MIRANDA

#### UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

#### EXTRATO DE CONTRATO № 16/2023 - UASG 153063

Nº Processo: 23073.015407/2023-88.

Pregão Nº 14/2023. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA.

Contratado: 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA. Objeto: Contratação de serviço de restaurante mediante concessão onerosa de uso de espaço físico nas dependências do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA), da Universidade Federal do Pará-UFPA a situado na rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá - Belém-pá..

Fundamento Legal: Lei 8.666/93 e suas alterações . Vigência: 26/07/2023 a 26/07/2024. /alor mensal: R\$ 7.489,94. Data de Assinatura: 26/07/2023.

(COMPRASNET 4.0 - 27/07/2023).

## EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2023 - UASG 153063

Número do Contrato: 20/2022.

Nº Processo: 23073.020786/2019-41.

Pregão. № 18/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA. Contratado: 83.569.459/0001-38 - KCM SERVICOS ESPECIALIZADOS DE LIMPEZA LTDA. Objeto: Prorrogar

83.569.499/0001-38 - RCM SERVICOS ESPECIALIZADOS DE LIMPEZA LIDA. Objeto: Prorrogar a vigência do contrato por mais 12 (doze) meses nos termos previstos em sua CLÁUSULA SEGUNDA -VIGÊNCIA na forma do art. 57, II da Lei 8666/93. Alterar o nome do Representante Legal do contrato que passará a ser o senhor Marcio André Moscoso da Rocha, em razão de alteração do quadro societal. Fundamento Legal: Lei 8.666/93 e suas alterações. Vigência: 27/07/2023 a 27/07/2024. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 6.133.984,56. Data de Assinatura: 27/07/2023.

(COMPRASNET 4.0 - 27/07/2023).

## EXTRATO DE APOSTILAMENTO Nº 2/2023 - UASG 153063

Número do Contrato: 10/2018. Nº Processo: 009046/2017-92.

Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA. Contratado: 18.276.815/0001-63 - D. G. DA SILVA INFORMATICA LTDA. Objeto: Alterar o valor do contrato, previsto na cláusula quinta - do valor da contratação em razão de repactuação visando à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato em função da convenção coletiva de trabalho seac x sintrobel/2023. A Vigência do contrato é ate: 20/09/2023. Fundamento legal: Lei 8.666/93. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 1.365.509,70. Data de Assinatura: 26/07/2023.

(COMPRASNET 4.0 - 26/07/2023).

## UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

## AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2023 - UASG 153065

Nº Processo: 23074048215202393. Objeto: O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de REAGENTES, MEIO DE CULTURA, ANTIBIOGRAMA E PRODUTOS FARMACOLÓGICOS, para atender à demanda dos diversos setores da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.. Total de Itens Licitados: 147. Edital: 28/07/2023 das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00. Endereço: Campus i -s/n-Reitoria/pra 1 Andar-castelo Branco lii, - João Pessoa/PB ou https://www.gov.br/compras/edital/153065-5-00029-2023. Entrega das Propostas: a partir de 28/07/2023 às 08h00 no site www.gov.br/compras. Abertura das Propostas: 09/08/2023 às 09h00 no site www.gov.br/compras. Informações Gerais: .

Pregoeira

(SIASGnet - 27/07/2023) 153065-15231-2023NE002198

## **EXTRATO DE CESSÃO DE USO**

Numero do Cessão de Uso: 16/2023. Processo: 23074.062066/2023-51. Cedente: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA. Cessionaria: VANDERLEIA TOMAZ CARDOSO. CNPJ: 28.494.655/0001-82. Objeto: cessao de uso de uma area total de 8,59 m2, localizada no Centro de Tecnologia, campus I, destinada a cumprir a finalidade de fornecer servicos de reprografia. Vigencia: 01/08/2023 a 01/08/2024. Valor anual a ser pago: R\$ 4.622,88 (quatro mil seiscentos e vinte e dois reais e oitenta e oito centavos). Data de Assinatura: 01/08/2023.

## EXTRATO DE CESSÃO DE USO

Numero do Cessão de Uso: 17/2023. Processo: 23074.062326/2023-15. Cedente: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA. Cessionaria: VANDERLEIA TOMAZ CARDOSO, CNPJ: 28,494,655/0001-82, Obieto: cessao de uso de uma area total de 20,30 m2, localizada no Centro de Educacao, campus I, destinada a cumprir a finalidade de fornecer servicos de reprografia. Vigencia: 01/08/2023 a 01/08/2024. Valor anual a ser pago: R\$ 9.105,48 (nove mil cento e cinco reais e quarenta e oito centavos). Data de Assinatura: 01/08/2023.



