

PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2021

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 027/2022

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIRG E A EMPRESA REAL FOTOGRAFIAS E EVENTOS LTDA - ME.

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO UNIRG, fundação pública com personalidade jurídica de direito público, entidade da administração descentralizada do município de Gurupi, inscrita no CNPJ sob nº 01.210.830/0001-06, com sede na Avenida Pará, nº 2.432, quadra 20, lote 01, Setor Waldir Lins II, CEP: 77.423-250, Gurupi/TO, neste ato representado pelo Presidente neste ato representado pelo Presidente **THIAGO PIÑEIRO MIRANDA**, conforme Decreto de nomeação nº 233 de 21 de janeiro de 2021, brasileiro, advogado, portador do RG 612.746 SSP/TO e inscrito no CPF sob nº 964.247.021-72, residente e domiciliado na Rua 80-A, nº 144, Qd.182, Lt.08, casa 01, Parque Res. Nova Fronteira, nesta cidade de Gurupi-TO.

CONTRATADA: REAL FOTOGRAFIAS E EVENTOS LTDA - ME, cujo o nome fantasia é "PALACIUS REAL EVENTOS", pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.698.576/0001-25, Inscrição Estadual nº 29.341.196-4, com sede na Rua 03, nº 1346, Quadra 27, Lote 05, A 14, Setor Waldir Lins I, CEP: 77.423-110, e-mail: josivaldopalaciusreal@hotmail.com, telefone (63) 3312-1452 / 3315-2088, Gurupi-TO, neste ato representada pelo Sr. **JOSIVALDO MIRANDA**, brasileiro, casado, Comerciante e Sócio Proprietário, portador da Carteira de Identidade nº 111.299 SSP/TO, inscrito no CPF nº 380.483.291-15, residente e domiciliado no endereço Rua 05, Quadra 34, Lote 12, s/nº, Setor Waldir Lins, CEP: 77.423-130, telefone (63) 98404-8405, Gurupi-TO, resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pelas cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 - O presente Contrato decorre de homologação do **Pregão Presencial nº 014/2021**, na forma da Lei nº 10.520/02, subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, Lei Complementar nº 123/2006 e ato de ratificação do Senhor Presidente da Fundação UNIRG, conforme **Termo de Homologação data de 07/10/2021**, exarado no despacho da Presidência nº 889/2021 às folhas nº 282, tudo constante no **Processo Administrativo nº 2021.02.079636**, do qual passa a fazer parte integrante este Instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O objeto do presente é a **contratação de prestadora de serviços, especializada na prestação de serviços de coffee break, buffet e fornecimento de lanches diversos**, para realização dos eventos internos da Fundação e Universidade de Gurupi-UNIRG, conforme especificações, quantitativos e condições constantes no Termo de Referência-Anexo I do Edital e neste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA SOLICITAÇÃO, DA FORMA DE EXECUÇÃO, DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. A solicitação será feita em qualquer tempo de acordo com a necessidade da UNIDADE SOLICITANTE, dentro do prazo contratual;

3.2. Os requisitos da legislação vigente aplicadas aos serviços de alimentação (Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004) deverão ser atendidos rigorosamente.

3.3. As Padronizações dos produtos (Descrição dos procedimentos) deverão ser atendidas rigidamente.

3.4. Seguir obrigatoriamente as Boas Práticas de Fabricação no manuseio dos alimentos durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição.

3.5. A empresa deverá contar com pessoal especializado, fardado e em número adequado a quantidade de participantes, nos seguintes termos:

3.5.1. Para eventos com 25 a 50 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 01 (um) garçom, com 01 ponto de *Buffet* para servir;

3.5.2. Para eventos com 50 a 100 pessoas: equipe de apoio e no mínimo de 03 (três) garçons e com 01 a 02 pontos de *Buffet* para servir;

3.5.3. Para eventos com 200 até 400 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 04 (quatro) até 08 (oito) garçons e com 02 a 03 pontos de *Buffet* para servir;

3.5.4. Para o evento com 800 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 16 (dezesseis) garçons e com 04 pontos de *Buffet* para servir.

3.5.5. Realizar o preparo dos alimentos em condições de higiene, tempo e temperatura adequadas, conforme recomendado pela legislação vigente.

3.6. Os alimentos deverão ser obrigatoriamente preparados no dia do evento.

3.7. A CONTRATADA deverá estar com toda a estrutura montada e serviços realizados com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência do início do evento.

3.8. O prazo entre o preparo e entrega das refeições deverá ser o mínimo possível, considerando que os alimentos, quando entregues, deverão apresentar as condições de “recém-preparados”.

3.9. Quando ocorrer eventos no mesmo dia, porém em turnos diferentes, a empresa deverá oferecer tipos diferentes de salgados por turnos.

3.10. A empresa CONTRATADA deverá ser comunicada em até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização dos serviços, ficando a cargo da UnirG, o padrão de cardápio e quantidade a ser servida conforme especificado no Termo Referencial.

3.11. Eventualmente, os pedidos poderão ocorrer com até 01 (um) dia de antecedência.

3.12. Os produtos a serem fornecidos deverão ser adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

3.13. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo 70°C, sendo que uma vez inferiores, somente podem ser utilizadas no tratamento térmico. Isso, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

3.14. Não reaproveitar as sobras de alimentos, em qualquer tipo de situação.

3.15. Para manuseio dos lanches é necessário a utilização de pegadores.

3.16. A empresa deverá dispor de mobiliário necessário para servir os “coffee breaks”, lanches, coquetéis e buffet, tais como mesas, toalhas, guardanapos, bandejas, descartáveis (talheres, copos e pratos), etc., bem como louças, inox, vidros e tecidos, caso a Instituição optem por utilizá-la em substituição aos descartáveis;

3.17. As bebidas (sucos, refrigerantes e água) deverão estar completamente geladas no momento de servir.

3.18. Utilizar produtos de qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos, verificando se os fornecedores possuem as Boas Práticas de Fabricação implantadas.

3.19. A CONTRATADA deverá servir salgados compostos de carnes brancas sem pele e osso, carnes vermelhas sem gordura e osso e queijos em maior proporção.

3.20. Os serviços serão prestados e entregues pela Fornecedora, em locais diversos, data e horário a serem determinados pela Fundação/Universidade de Gurupi - UNIRG, no âmbito do município de Gurupi - TO, de modo que os serviços somente serão realizados com a devida ordem de serviço expedida pelo departamento de Compras e Suprimentos da Fundação UNIRG.

3.21. A solicitação de serviço será feita de acordo com a necessidade da UNIDADE SOLICITANTE, dentro do prazo contratual.

3.22. Fica dispensada à Fornecedora a apresentação de garantia contratual para a execução do objeto do contrato, conforme faculta o art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93 e respectivas alterações.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. A contratação terá prazo de vigência iniciando-se na data da assinatura deste instrumento contratual e término em 31/12/2022.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Efetuar o pagamento ajustado, no prazo e nas condições estipuladas neste Contrato.

5.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização do serviço prestado, com vistas ao seu perfeito cumprimento, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, comunicando ao PRESTADOR as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas.

5.3. Atestar a execução do objeto do Contrato por meio do responsável designado.

5.4. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1. Estar de acordo com as normas de segurança exigida para o exercício de tal atividade.

6.2. Transportar, montar e desmontar toda a estrutura, bem como o que for necessário para o fornecimento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente, verificando tudo com a devida antecedência.

6.3. Responsabilizar-se pela segurança de equipamentos e alimentos oferecidos, desde o momento da instalação, oferta, até a retirada dos mesmos.

6.4. Os danos causados nos equipamentos e/ou acessórios imprescindíveis ao cumprimento do objeto, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.5. Substituir os produtos e/ou alimentos, que porventura apresentarem problemas resultante de transporte.

6.6. Todas as despesas decorrentes de transporte, funcionários e encargos trabalhistas, correrão por conta da CONTRATADA.

6.7. Manter as condições iniciais de habilitação durante toda a vigência do contrato, sob pena de rescisão.

6.8. Responsabilizar-se civil e penalmente por todo e quaisquer danos que venha causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência do Contrato, não sendo a CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsável por danos indiretos ou lucros cessantes.

CLAUSULA SÉTIMA - DO LOCAL, PRAZO E DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

7.1. As especificações técnicas mínimas do objeto e seus respectivos quantitativos estão elencados na tabela seguinte:

LOTE 02 - FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK - PADRÃO II					
Item	Especificação	Unidade	Quant	Valor Unitário	Valor Total
02	<p>Cardápio: <i>Empada, pastel, coxinha, croquete, quibe, pastel frito, bolinho de queijo, pão de queijo.</i> <i>Frutas: mamão, melancia, abacaxi, melão, maçã, banana.</i></p> <p>Bebidas: <i>Refrigerante normal e diet sabor: cola, laranja e guaraná; sucos sabores variados (03 no mínimo); leite e café.</i></p> <p>Serviço de Buffet: <i>material (copos de vidro, xícaras, jarras, garrafa térmica, bandejas, guardanapos, mesa, toalha de mesa) e pessoal para organização.</i></p>	PESSOA	5	R\$ 52,00	R\$ 260,00
LOTE 03 - FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK - PADRÃO III					
Item	Especificação	Unidade	Quant	Valor Unitário	Valor Total
03	<p>Cardápio: <i>Torta de frango; empada; pastel de milho; coxinha; croquete; pastel frito de carne; bolinho de queijo com presunto; quibe; pão de queijo; pãezinhos e torradas.</i></p> <p>Frios: <i>Presunto; requeijão cremoso, salaminho, queijos (minas, mussarela), ovos de codorna; patês (02 tipos); geleias: (02 sabores); frutas da época (04 tipos cortadas quando necessário), salada de frutas, leite condensado.</i></p> <p>Diversos: <i>2 sabores de tortas doces</i></p> <p>Bebidas: <i>sucos: sabores variados (03 no mínimo); refrigerante: normal e diet: sabor cola, laranja e guaraná, limão; café, leite; iogurte sabor morango.</i></p> <p>Serviço de Buffet: <i>Material completo necessário atendendo as variações para café da manhã, lanche ou cocktail à noite com 1 a 3 pontos para servir (taças de vidro, jarras, travessas, pratos e conjunto de sobremesa em porcelana; talheres; guardanapos, mesa grande forrada com toalha grande até o chão para montar o buffet, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e buffet), pessoal para organização e garçons.</i></p>	PESSOA	290	R\$ 58,00	R\$ 16.820,00
LOTE 04 - FORNECIMENTO BUFFET PARA JANTAR OU ALMOÇO - PADRÃO IV					
Item	Especificação	Unidade	Quant	Valor Unitário	Valor Total
	<p>ENTRADA</p> <p>Frios: <i>queijos: minas, mussarela, prato, presunto; salaminho, ovos de codorna, azeitonas pretas e verdes, palmito, patês (02 tipos, kibe cru, pão sírio, antepasto de berinjela.</i></p> <p>Molhos: <i>02 tipos de molhos para salada verde.</i></p>	PESSOA	30	R\$ 125,00	R\$ 3.750,00

04	<p>JANTAR:</p> <p>-02 opções de arroz: Branco. Com cebola dourada e salsa. -02 Opções de carne: Filé (bovino) a Chateaubriand; Bacalhoda;</p> <p>MISTURAS:</p> <p>-02 opções: Purê de Batata; Salpicão</p> <p>SALADAS:</p> <p>- 03 opções: Tropical (folhagens e frutas) Salada mista com grão de bico. Salada agridoce</p> <p>SOBREMESA:</p> <p>- 02 opções: Pavê; Torta doce.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>sucos: sabores variados (03 no mínimo), refrigerante: normal e <i>diet</i>: sabor cola, laranja, guaraná, limão, água mineral.</p> <p>SERVIÇO DE BUFFET:</p> <p>Material completo necessário atendendo as variações, com 1 a 3 pontos para servir (taças de vidro, jarras, travessas, pratos e conjunto de sobremesa; talheres; guardanapos, mesa grande forrada com toalha grande até o chão para montar o <i>buffet</i>, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e <i>buffet</i>), pessoal para organização e garçons.</p>				
VALOR TOTAL GERAL: R\$ 20.830,00 (Vinte mil, oitocentos e trinta reais).					

7.2. O fornecimento do objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade relativas à higiene e nutrição, industrial, comercial, sanitária, PROCON, ABNT, INMETRO, legislações específicas, etc, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

7.3. A CONTRATADA será remunerada pelo preço por pessoa multiplicado pela quantidade de pessoas por *coffee break*, lanche ou *buffet* fornecido e de acordo com o padrão de fornecimento descrito neste Contrato.

7.4. A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio, salvo comunicado prévio ao setor de Compras e Suprimentos, para aprovação desta e desde que não haja alteração nos preços.

CLÁUSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

8.1. A despesa decorrente da prestação do serviço, objeto desta licitação, correrá à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento da Fundação UNIRG - **Dotações Orçamentárias nº. 0004.0401.12.364.1241.2085** (Manutenção do Curso de Farmácia), **0004.0401.12.364.1241.2086** (Manutenção do Curso de Psicologia), **0004.0401.12.364.1241.2087** (Manutenção do Curso de Enfermagem), **0004.0401.12.364.1241.2088** (Manutenção do Curso de Fisioterapia), **0004.0401.12.364.1241.2102** (Manutenção do Curso de Medicina), **0004.0401.12.364.1241.2104**

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

(Manutenção do Curso de Odontologia), **0004.0401.12.364.1241.2106** (Manutenção das Atividades da Reitoria), **0004.0401.12.364.1241.2601** (Manutenção de Novos Cursos), **0004.0401.12.364.1241.2602** (Manutenção de Novos Campis) **0004.0401.12.364.1241.2899** (Manutenção do Curso de Medicina de Paraíso) e **elemento de despesa de nº 3.3.90.30.5010.00.000** (Material de Consumo).

8.2. O valor do presente Contrato é de **R\$ 20.830,00 (Vinte mil, oitocentos e trinta reais)**, e o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa, mediante a apresentação de Nota Fiscal que será conferida e atestada por responsável da Fundação UNIRG, depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA.

8.3. As notas fiscais deverão estar acompanhadas do respectivo Termo de Recebimento dos serviços, devidamente assinado por responsável da Fundação UNIRG.

8.4. As Notas de Empenho serão emitidas de acordo com **cada Ordem de Serviço** apresentadas pelo Departamento competente, e conforme se dê a execução dos mesmos.

8.5. Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

8.6. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

8.7. Fica expressamente estabelecido que os preços registrados incluam os custos diretos e indiretos para a completa entrega dos serviços prestados.

8.8. A Fundação UNIRG reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se os dados constantes da nota fiscal estiverem em desacordo com os dados da empresa do certame licitatório ou os serviços fornecidos não estiverem em conformidade com a especificação apresentada na proposta.

8.9. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com pagamentos pendentes, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

9.1 - A fiscalização do contrato será exercida por representante da CONTRATANTE, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação de serviço e tudo dará ciência à CONTRATANTE, conforme artigo 67 da Lei 8.666/93.

9.2 - A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato em conformidade com o artigo 70 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES

10.1 - Este contrato somente sofrerá alterações ante circunstâncias e fatos supervenientes, consoante disposição do Artigo 65 da Lei 8.666/93, por meio de Termo Aditivo, numerado em ordem crescente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1 - A Inexecução total ou parcial do contrato poderá a Administração, aplicar as sanções previstas nos artigos 86 e 87 da lei nº 8.666/93:

I. Pelo atraso injustificado, multa de mora de até 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação, a juízo da Administração;

II. Pela inexecução total ou parcial, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar as seguintes sanções:

a. ADVERTÊNCIA por escrito;

b. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação ou ao valor da parte contratual não cumprida a juízo da Administração;

c. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.2 - A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que mesma fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber da Fundação UNIRG, ser-lhe-á concedido o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, poderá a Administração proceder à cobrança judicial da multa.

11.3 - As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração, podendo ser aplicada as sanções civis ou penais cabíveis.

11.4 - A aplicação das multas independerá de qualquer interpelação judicial, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que lhe tiver dado causa, após instauração de Processo Administrativo com ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

12.1 - Este Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE, ou bilateralmente por acordo entre as partes, mas sempre atendida a conveniência Administrativa.

12.2 - Caberá a rescisão do Contrato, independentemente de interpelação judicial, mas sempre por meio de processo administrativo com ampla defesa, quando ocorrer a inexecução total ou parcial do Contrato, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, observados os artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS TRIBUTOS

13.1 - É da inteira responsabilidade da CONTRATADA os ônus tributários, encargos sociais e trabalhistas decorrentes deste Contrato.

13.2 - A CONTRATANTE, enquanto fonte retentora descontará dos pagamentos a efetuar, os tributos a que esteja obrigada pela Legislação vigente, fazendo o recolhimento das parcelas retidas, nos prazos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das presentes especificações não poderão, jamais, constituir pretexto para a CONTRATADA cobrar "serviços extras" e/ou alterar a composição de preços unitários. A CONTRATADA deverá ter computado no valor global da sua proposta todos os custos diretos e indiretos.

14.2 - A CONTRATADA deverá ainda aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários à realização do objeto contratual, até o limite de 25% do valor inicial deste Contrato, sempre precedido de justificativa e formalizado através de termo de aditamento contratual.

14.3 - A CONTRATADA não terá direito a qualquer indenização, se ocorrer, provisória ou definitivamente, a suspensão da execução deste Contrato, por culpa sua, assegurando-lhe, porém, no caso da rescisão por motivos alheios a sua vontade e sem infração de quaisquer cláusulas e condições contratuais, o pagamento de forma proporcional ao fornecimento efetivamente realizado.

14.4 - As partes contratantes obrigam-se a cumprir e fazer cumprir o presente Contrato em todos os seus termos, cláusulas e condições, por si e seus sucessores.

Fls.: _____
Rubrica: _____

14.5 - Reger-se-á o presente Contrato, e ainda os casos omissos, as disposições constantes **nas Leis nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/2006, nº 8.666/1993, Edital do Pregão Presencial nº 014/2021 e Processo Administrativo nº 2021.02.079636.**

14.6 - Fazem parte integrante deste Contrato as condições estabelecidas no Edital de Licitação juntamente com o disposto na Lei 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e na Proposta do Contratado.

14.7 - Ficam a cargo da Administração as publicações do Extrato do Contrato, conforme preceitua o Art. 61 § único da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 - Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato, elegem as partes, o Foro da cidade de Gurupi/TO, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

15.2 - Por estarem justos e contratados firmam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para um só efeito de direito, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, reconhecendo a CONTRATADA os direitos da administração, previstos no artigo 58, da Lei nº. 8.666/93.

Gurupi/TO, 26 de outubro de 2022.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda
CONTRATANTE

REAL FOTOGRAFIAS E EVENTOS LTDA - ME,
Josivaldo Miranda
CONTRATADA

Testemunhas:

1 _____ **CPF** _____

2 _____ **CPF** _____