



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

# CONTRATO Nº 032/2016

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2016  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 23062.001504/2016-93  
 TIPO: MENOR PREÇO

Contrato Nº 032/2016 celebrado entre o CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e a empresa NUTRIR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, doravante denominada apenas CONTRATADA, PARA CONTRATAÇÃO EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS OPERACIONAL E ATIVIDADES AUXILIARES NECESSÁRIAS À PREPARAÇÃO, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA O CAMPUS CURVELO DA CONTRATANTE.

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS, com sede em Belo Horizonte, na Av. Amazonas 5.253, Bairro Nova Suíça, Minas Gerais, CGC/MF nº 17.220.203/0001-96, Autarquia de Regime Especial, vinculada ao Ministério da Educação, neste ato representado por seu Diretor-Geral, Prof. Flávio Antônio dos Santos, CPF sob o número [REDACTED] e do outro lado, a empresa NUTRIR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ nº 22.384.421/0001-51, estabelecida à Rua Professor Ciro de Castro Almeida, nº 2029, Bairro Custódio Pereira, na Cidade de Uberlândia / MG, CEP: 38401-730, Telefone: (34) 2512-0601 doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr(a). Adónis França Resende, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade sob o [REDACTED] e inscrito no CPF sob o [REDACTED], domiciliado na [REDACTED]

e considerando os Termos do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016 e seus anexos, contidos no processo 23062.001504/2016-93, que passaram a fazer parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição, e, considerando, ainda, a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, bem como em observância à Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e ao Decreto nº 8.538 de 06/10/2015, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

## CLÁUSULA PRIMEIRA - Do Objeto

1.1. O Presente Contrato tem como objeto a contratação de empresa para a prestação de serviços continuados de apoio administrativo, apoio operacional e atividades auxiliares necessárias à preparação, produção e distribuição de refeições, com fornecimento dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza, equipamentos de proteção individual, e todos os insumos diversos necessários à execução completa do objeto (Restaurante Estudantil), fornecendo refeições para a comunidade acadêmica (estudantes, servidores, empregados terceirizados, estagiários e visitantes) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, em Curvelo nos termos e condições do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016 e seus Anexos, que passam a integrar este Instrumento como se nele transcritos estivessem.



EMERSON  
BRAND



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

**1.1.1 – Planilha resumo dos preços contratuais - CAMPUS CURVELO**

Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário - R\$ (resultado da etapa de lances)	Total: Gênero + mão de obra + custos diversos	Quantidade - ano	Total - R\$
1	Fornecimento de refeição (almoço e/ou jantar) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.		R\$ 3,40			R\$ 268.032,20
			R\$ 3,46	R\$ 9,98	78.833	R\$ 272.981,74
			R\$ 3,12			R\$ 245.986,05
Total Estimado - R\$						R\$ 786.999,99

CONTRAPARTIDA DA EMPRESA (Aluguel - Água e Energia) - R\$						
Item	Descrição	Contrapartida Mensal	Unidade	Valor Anual - R\$		
1	Aluguel (Base de Cálculo (mês):	R\$ 2.500,00	Ano	R\$ 30.000,00		
2	Energia Elétrica ( Base de Cálculo (mês)	R\$ 1.312,50	Ano	R\$ 15.750,00		
3	Água ( Base de Cálculo (mês):	R\$ 1.362,54	Ano	R\$ 16.350,48		
VALOR A SER DEDUZIDO DO VALOR GLOBAL - R\$					62.100,48	
Contapartida sobre o almoço/jantaMemória do Cálculo((Valor total do almoço (proposta) / valor total estimado)) x (valor total do aluguel / n° de almoços)					R\$ 0,79	
VALOR FINAL APÓS DEDUÇÃO DA CONTRAPARTIDA - R\$					R\$ 724.899,51	

VALOR DA REFEIÇÃO APÓS DEDUÇÃO DO ALUGUEL (valor a ser registrado no comprasp governamentais)						
Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário - R\$ negociado	Quantidade	Valor Total - R\$ negociado	
1	Fornecimento de refeição (almoço e/ou jantar) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.	Refeição	R\$ 9,20	78.833	R\$ 724.899,51	



Contrato nº 032/2016 – Empresa: NUTRIIR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA – CAMPUS CURVELO  
 Superintendência de Convênios e Contratos - Processo: 23062.001504/2016-93

TIVI BRANCO



- 1.2. O objeto tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias, almoço e jantar, (segunda a sexta-feira) e almoço aos sábados. As refeições são destinadas à toda a comunidade da **CONTRATANTE**. As refeições deverão ser balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Tal produção será concretizada nas dependências dos Restaurantes da **CONTRATANTE**.
- 1.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** fazer o seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários, que poderão variar para mais e para menos.
- 1.4. Os quantitativos e valores estimados dos produtos licitados são mera referência da expectativa de utilização pela **CONTRATANTE** em um período contratual de 12 (doze) meses, não correspondendo, portanto, na efetiva execução dos mesmos.
- 1.5. Os pagamentos decorrentes da contratação estarão vinculados estritamente aos quantitativos efetivamente entregues e recebidos pela **CONTRATANTE**.
- 1.6. A mão de obra empregada para a prestação de serviços é a seguinte:

Função	Quantidade
Auxiliar Administrativo	1
Almoxarifado	1
Nutricionista	1
Auxiliar de Cozinha	4
Cozinheiro	3
Total	10

**SUBCLAUSULA PRIMEIRA – A CONTRATADA** deverá oferecer mão de obra para prestação dos seguintes serviços:

- I. Serviços, na área de cozinha, nas funções de **cozinheiro chefe (ou chefe de cozinha), cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife, auxiliar de almoxarifado, auxiliar de serviços gerais e auxiliar administrativo**, visando atender às necessidades quanto à preparação de alimentos, pedido e recebimento dos gêneros alimentícios, distribuição dos alimentos e das refeições, entre outras atividades afins; pedido e recebimento dos materiais de limpeza e demais insumos necessários, higienização das áreas físicas da cozinha e saída de refeição, equipamentos e utensílios do restaurante estudantil, acondicionamento do lixo em recipientes apropriados, incluindo coleta seletiva, e indicados em todos os restaurantes da **CONTRATANTE**.
- II. Operacionalização da inserção de créditos nas carteirinhas dos usuários do restaurante (por meio do sistema SINAPSE desenvolvido pela **CONTRATANTE**), controle de entrada e saída dos usuários, objetivando a eficácia no registro dos usuários para fins de quantificar as refeições servidas, inclusive no caso de indisponibilidade do sistema SINAPSE, com vistas ao consequente pagamento à **CONTRATADA**, além dos demais serviços necessários para o funcionamento do restaurante estudantil da **CONTRATANTE**.





- 3.1. O período de funcionamento dos restaurantes será de janeiro a dezembro. A jornada de trabalho dos empregados será de 8 (oito) horas diárias de segunda a sexta e 4 (quatro) horas no sábado, sendo um total de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.
- 3.2. Caso seja necessário eventualmente exceder essas horas em eventos promovidos pela CONTRATANTE, esta reserva-se o direito de não remunerar estas horas, que poderão ser compensadas através de banco de horas.
- 3.3.1. Os eventos deverão ser informados com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 3.4. Em caso de não funcionamento do restaurante estudantil ou redução do número de usuários por motivos de férias escolares, recessos ou suspensão do calendário escolar, a CONTRATADA será responsável por se reorganizar, redistribuindo os funcionários para outros postos de trabalho ou treinamentos, sem que a CONTRATANTE arque com qualquer custo adicional que possa causar a interrupção do funcionamento do restaurante estudantil, por um prazo determinado, com anuência da CONTRATANTE, a empresa deverá fazer programação de 02 (dois) dias antes do retorno ao funcionamento para higienizar as instalações. A CONTRATANTE será responsável por disponibilizar o calendário de funcionamento. A CONTRATADA deverá fazer as escalas de trabalho em comum acordo com a fiscalização de cada campi, atendendo suas especificidades.

**CLÁUSULA TERCEIRA – Dos Dias e horários de funcionamento dos restaurantes**

- 2.1. A CONTRATADA iniciará as atividades na data constante na ordem de serviço, que será emitida, pelo Gestor do Contrato, em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato, podendo, porém o início das atividades, previsto para 06/02/2017, sofrer alteração em virtude do calendário escolar oficial da unidade.
- 2.2. O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data da ordem de serviço, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração.

**CLÁUSULA SEGUNDA - Do início das Atividades e da vigência**

Local de Execução	Campus Curvelo
Endereço	Rua Santa Rita 900 - Santa Rita - Curvelo - MG - Cep: 35.790-000

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Locais de execução dos serviços:**

- III. Todos os serviços que englobem: planejamento, organização, direção e supervisão de serviços de alimentação, nutrição, preparo, cocção, fornecimento, compra e recebimento dos insumos, distribuição das refeições, gestão de estoque, limpeza e higienização da cozinha e salão de refeição, dos equipamentos e utensílios para todos os restaurantes estudantis de cada campi especificados neste contrato.
- IV. Implantação, utilização e manutenção de software adequado e próprio para montagem e operacionalização dos cardápios e controles gerais inerentes aos restaurantes.;





3.8. O atendimento aos usuários (almoço e jantar) nos restaurantes estudantes deverão ocorrer normalmente nos seguintes horários:

Curvelo	11:30 as 13:30	18:00 as 19:30
<b>Campus</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>

**CLAUSULA QUARTA – Do Espaço Físico, Energia, Água e Gás**

4.1. Serão cedidos os espaços destinados aos restaurantes dos Campi do CEFET-MG, conforme Subclausula Segunda da Cláusula Primeira, para que a **CONTRATADA** possa preparar os alimentos e servi-los à comunidade acadêmica de acordo com o definido neste contrato.

4.1.1. Após as instalações dos medidores, a **CONTRATADA** ressarcirá à **CONTRATANTE**, pelo consumo aferido pela energia elétrica e consumo de água, emitindo a Guia de Recolhimento da União – GRU, em favor da **CONTRATANTE**.

4.1.2. Após a instalação dos medidores, a utilização do espaço físico será o único critério utilizado para diminuição do preço ofertado, sendo de responsabilidade da **CONTRATANTE** calcular o novo custo das refeições e apresentar este cálculo para a **CONTRATADA**.

**CLAUSULA QUINTA – Do Público Usuário**

5.1. Os restaurantes têm como público os estudantes regularmente matriculados em cada Campus bem como atende também à comunidade da **CONTRATANTE** segundo as categorias de usuários de que trata o Regulamento do Programa de Alimentação da **CONTRATANTE**. Assim, em seu atendimento universalizado, os usuários dos restaurantes estudantes são denominados segundo as categorias de estudantes da **CONTRATANTE**, servidores da **CONTRATANTE**, prestadores de serviços e visitantes. Comõem a categoria de estudantes:

5.3.1. Estudantes do próprio campi, regularmente matriculados.  
5.3.2. Estudantes de programas institucionais de acesso, pesquisa e extensão, vinculados ao campus e que possuam cadastro e carteira de identificação de seu vínculo com a **CONTRATANTE**.  
5.3.3. Estudantes regularmente matriculados de outros campi da **CONTRATANTE**.  
5.4. Comõem a categoria de servidores:

5.4.1. Servidores do próprio campi da **CONTRATANTE**.  
5.4.2. Servidores de outros campi da **CONTRATANTE**.  
5.4.3. Servidores aposentados em atividade promovida pela **CONTRATANTE**.  
5.5. Comõem a categoria de prestadores de serviços:

5.5.1. Trabalhadores que atuam regularmente no campi da **CONTRATANTE** por meio de contrato de prestação de serviços de pessoa física ou jurídica.





5.5.2. Estagiários que atuam regularmente no campi da **CONTRATANTE** por meio de contrato.  
 5.5.3. Funcionários de fundações, associações, cooperativas, bancos e sindicatos vinculados à **CONTRATANTE** e com sede no campi da **CONTRATANTE**.

5.6. Compõem a categoria visitantes as pessoas em atividade temporária de trabalho ou em visita institucional ao Campi da **CONTRATANTE**.  
 5.7. Os procedimentos de inclusão dos usuários no programa de alimentação serão diferenciados para cada categoria e serão estabelecidos pelas normas e procedimento internos da Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA SEXTA - Dos Recursos Financeiros Arrecadados com as Inserções de Créditos nas Cartelas dos Usuários**

6.1. O recebimento e guarda dos recursos financeiros arrecadados com as inserções de créditos nas cartelas dos usuários dos restaurantes, através do sistema SINAPSE (ou outro sistema que a **CONTRATANTE** venha substituir), serão de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, que fará a arrecadação diária do recurso financeiro, fazendo o fechamento, confrontando o total arrecadado diariamente com o relatório físico financeiro emitido pelo sistema SINAPSE.

6.2. Os recursos financeiros arrecadados conforme item 6.1, serão obrigatoriamente depositados na conta bancária da **CONTRATANTE**, através da emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU, fonte 250, não podendo ser utilizados para outros fins.

6.3. A **CONTRATADA** de posse da GRU, deverá se dirigir a instituição bancária e efetuar o depósito com a frequência mínima de duas vezes por semana na conta bancária da **CONTRATANTE**, protocolando cópia do comprovante de depósito, bem como a cópia do Relatório de Apuração Financeira, emitido pelo sistema SINAPSE, junto à Secretaria de Política Estudantil - SPE e também na Divisão de Contabilidade - DICONT da **CONTRATANTE**.

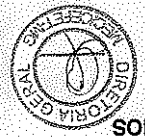
6.4. A **CONTRATADA** ao preencher a Guia de Recolhimento - GRU, que se encontra no site eletrônico da **CONTRATANTE**, deverá preencher com os seguintes códigos de pagamento:

Código de Pagamento	236
Campus	Curvelo

6.5. O sistema SINAPSE, desenvolvido e gerido pela **CONTRATANTE** registra e informa por meio de relatório a quantidade de refeições fornecidas. Tal sistema permite apurar a quantidade de refeições por período, seja ele diário, semanal ou mensal.  
 6.6. O sistema não permite a realização de mais de uma refeição por período (almoço e jantar) sendo que este limita o usuário a realização de duas refeições diárias.  
 6.7. A cada período (almoço e jantar) o fiscal responsável pelo contrato deverá efetuar a contabilidade do número de refeições, bem como acompanhar o fechamento/contabilização do sistema.  
 6.8. Atualmente, os valores pagos pelos usuários do restaurante são os seguintes:

6.8.1. **Isentos:** Estudantes que recebem Bolsa Permanência ou Bolsa de Complementação Educacional, ou que atendam a outros critérios socioeconômicos definidos pela Secretaria de Política Estudantil.

*Handwritten signature*







SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

- 6.8.2 R\$ 1,50 – Estudantes regularmente matriculados no CEFET-MG e estagiários do CEFET-MG – em Belo Horizonte.
- 6.8.3 R\$ 1,00 – Estudantes regularmente matriculados no CEFET-MG e estagiários do CEFET-MG – nos campi do interior.
- 6.8.4 R\$ 5,00 – Demais usuários do programa de alimentação.

- 6.9. Independentemente dos valores pagos por cada categoria o pagamento das refeições será feito pela **CONTRATANTE** de forma integral, ou seja, o valor pago pelo usuário não será descontado no montante que será repassado pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**.  
Todo o valor arrecadado pela **CONTRATADA** com os pagamentos efetuados pelos usuários no momento da inserção de créditos deverá ser repassado à **CONTRATANTE** via GRU conforme previsão contratual.
- 6.11. **CONTRATANTE**, por meio da Superintendência de Governança da Informação e de Secretaria de Política Estudantil, deverá fornecer treinamento relativo ao Sistema SINAPSE, capacitando os empregados da **CONTRATADA** a operar todas as funções do sistema que se fizerem necessárias para a realização dos serviços ligados aos restaurantes.

### CLÁUSULA SÉTIMA – Do Cardápio

- 7.1. Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista da **CONTRATANTE** em conjunto com a **CONTRATADA**. Estes devem, necessariamente ser aprovados previamente pela **CONTRATANTE**.
- 7.2. A **CONTRATADA** deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das refeições aos usuários.
- 7.3. A **CONTRATADA** deve efetuar a divulgação diária dos cardápios em local visível aos usuários do restaurante por meio de impressos afixados nos acessos de cada restaurante estudantil.
- 7.4. Os cardápios deverão ser elaborados considerando as normas técnicas de elaboração de cardápios, assim como o padrão de refeições e incidência constantes no Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.

### CLÁUSULA OITAVA – Do Padrão das Refeições

- 8.1. As refeições devem ser preparadas e servidas, cada uma delas, considerando-se os seguintes critérios:
  - 8.1.1. 02 (duas) opções de prato principal sendo compostas de pratos proteicos – uma carne ou preparação a base de carne e uma opção vegetariana.
  - 8.1.2. 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais refogados, cozidos, guisados ou sauté; tubérculos: batata, mandioca, inhame, batata baroa, batata doce – em formas variadas, como purês, sauté, ensopado, assados, etc (evitar as formas fritas). Massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondelli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas; farofas; tortas; polentas, etc.
  - 8.1.3. Caso a guarnição contenha em seu preparo algum ingrediente a base de carne, deve ser oferecida uma opção desta sem esse ingrediente a fim de contemplar os usuários optantes por dietas vegetarianas.

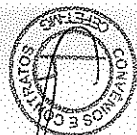




- 8.1.4. Mínimo de 02 (dois) acompanhamentos, devendo ser arroz polido e arroz integral e feijão. Os acompanhamentos podem ter preparo simples ou elaborado.
- 8.1.5. Para o fornecimento de feijão deve se considerar os tipos: carioca, vermelho e preto; sendo que sua incidência deve ser intercalada durante a semana, a fim de aproveitar as propriedades nutricionais específicas de cada um.
- 8.1.6. 04 (quatro) tipos de saladas simples ou mistas - Deverão variar entre: Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, etc. Legumes crus: cenoura, nabo, beterraba, rabanete, etc. Legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura, quiabo, jiló, etc. Leguminosas: lentilha, grão-de-bico, feijão fradinho, feijão branco, etc. Miscelâneas: queijo, frios, frutas, etc. As miscelâneas, sempre que oferecidas, deverão estar mescladas a outro tipo de salada.
- 8.1.7. Sobremesa: fruta (com frequência mínima de 3 vezes na semana) e/ou doce.
- 8.1.8. Complementos: farinha, pimenta, sal, molho de pimenta e de alho, vinagre, azeite.

### CLÁUSULA NONA - Forma e Condições de Fornecimento das Refeições

- 9.1. A distribuição das refeições será realizada no refeitório do restaurante estudantil, no Campus de Curvelo, por meio de sistema de auto-serviço-parcial, respeitando-se o padrão de refeições, incidências e cardápios mínimos constantes no Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.
- 9.2. As refeições deverão ser preparadas na cozinha dos restaurantes, sob a orientação e supervisão de um nutricionista, responsável técnico, de responsabilidade da **CONTRATANTE**, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA, a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2012 e a Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997, e demais legislações vigentes. Deve-se consultar a Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013.
- 9.3. O fiscal do contrato e/ou um nutricionista integrante do quadro efetivo de servidores da **CONTRATANTE** terão livre acesso à cozinha e demais dependências do restaurante a qualquer momento para efeito de fiscalização.
- 9.4. O fornecimento de refeições, incluindo sobremesas, deve ser executado diretamente por funcionários da **CONTRATADA**, observadas qualidade e quantidade per capita mínima estabelecida para cada tipo de refeição.
- 9.5. As saladas, os acompanhamentos (arroz polido, arroz integral e feijão) e os complementos (farinha, pimentas, temperos, molhos, pães ou torradas, adoçantes etc.) deverão ser servidos livremente pelos usuários.
- 9.6. Prato principal (proteico - carne e opção vegetariana), guarnição e sobremesa serão porcionadas e servidos por funcionários da **CONTRATADA** e deve obedecer a quantidade per capita do alimento pós-coção de acordo com o Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.
- 9.7. A comercialização de bebidas, sucos, refrigerantes, de quaisquer artigos alimentícios que não sejam as refeições; a distribuição ou entrada de alimentos, e/ou recipiente que acomoda refeições por parte de qualquer usuário, nas dependências dos restaurantes estudantis, somente será permitida com expressa autorização da Secretaria de Política Estudantil - SPE e da Diretoria Geral da **CONTRATANTE**, que negociará antecipadamente com a **CONTRATADA**.
- 9.8. É permitida ao usuário a repetição parcial da refeição, o que inclui acompanhamento (arroz polido, arroz integral e feijão) e salada.
- 9.9. A elaboração das refeições deve seguir o melhor padrão técnico alimentício, devendo haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutricionais e





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.

9.10. **A CONTRATADA** deverá fornecer temperos (sal em saquinhos ou sachê; farinha; molho de pimenta; molho de alho; vinagre; azeite); além de guardanapos e palitos.

9.11. **A CONTRATADA** deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, atendendo às especificações mínimas contidas no Anexo III do Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.

9.12. **A CONTRATADA** deverá efetuar o controle de recebimento de mercadorias, conforme preconiza a legislação sanitária vigente.

9.13. **A CONTRATADA** deverá fazer coleta diária, por refeição, de amostras de todas as preparações para fins de análise, caso haja necessidade, sendo responsável pelas despesas.

9.14. **A CONTRATADA** deverá fazer uso apenas de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio servido.

9.15. **A CONTRATADA** deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas sempre que necessário, mediante justificativa técnica da **CONTRATANTE**.

9.16. As carnes utilizadas no cardápio deverão ser adquiridas de estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal – SIF, inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador estadual – IMA.

9.17. Somente poderão ser comercializados alimentos de valor nutricional comprovado.

9.18. E vedado o comércio de produtos fumíferos, conforme artigo 3º-A, inciso VIII da Lei nº 9.294/1996.

9.19. E vedado também o comércio de bebidas alcoólicas no restaurante.

9.20. Não é permitida a preparação de quantinhas/marmitas pelos usuários ou empregados, devendo todas as refeições serem consumidas nas dependências do próprio restaurante.

**CLÁUSULA DÉCIMA – Per Capita Cardápio por Refeição**

10.1. As refeições devem ser elaboradas e porcionadas (quando aplicável) considerando a estimativa dos valores *de per capita* para os alimentos prontos que está presente no Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.

10.1.1. Ressalta-se que as quantidades especificadas no Termo de Referência tratam-se apenas de estimativas, podendo sofrer alterações para mais ou para menos, dependendo das sazonalidades da demanda.

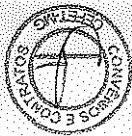
10.1.2. Cabe à **CONTRATADA** o cálculo dos fatores de correção e cocção dos alimentos, assim como a elaboração de planilha com os valores de per capita, que deverão ser aprovados pela **CONTRATANTE**.

10.1.3. Os tipos de alimentos poderão variar, sendo acrescidos gêneros que não constem da relação abaixo, inclusive quanto às refeições vegetarianas que deverão sempre manter a qualidade e valor nutricional em relação aos pratos protéicos.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Dos Gêneros Alimentícios e Materiais de Limpeza**

11.1. A aquisição, pagamento, recebimento, armazenagem, controle e utilização de todos os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais insumos para a execução do objeto deste contrato serão de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**.





11.11. As demais especificações sobre os insumos referentes a esta licitação encontram-se no Anexo III do Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016.

- I. Grau de maturação deverá ser uniforme.
- II. Serão aceitos frutos com danos mecânicos de até 5%.
- III. Serão aceitos frutos manchados até 3%.
- IV. Não serão aceitos frutos deteriorados.
- V. Não serão aceitos frutos danificados por doenças/pragas.
- VI. Deverão vir selecionados, apresentando padronização de tamanho.

11.10. Os produtos hortifruti/granjeiros deverão obedecer às seguintes condições de qualidade:  
caixas limpas.

11.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues limpos, embalados de modo a garantir suas características físicas e sanitárias, em saco plástico atóxico ou embalagem adequada e em perfeitas condições (sem sinais de amassamento e estufamento das latas, sem sinal de violação das caixas e devidamente vedados), acondicionada em

11.8. A data de fabricação de todos os produtos deve ser a mais recente e a data de ausência de registro e controle de temperatura.

11.7. Durante o recebimento destes produtos, os mesmos não deverão apresentar sinais de formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, sinais de re-congelamento,

Campus	Horário de Entrega
Curvello	07:00 as 10:00

11.6. Os pedidos dos produtos serão feitos pela **CONTRATA** com a anuência do fiscal deste contrato e deverão ser repassados aos fornecedores via fax ou por e-mail com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da entrega, podendo sofrer cancelamentos e/ou alterações – para mais ou menos nas quantidades e possíveis substituições, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da entrega.

11.5. A **CONTRATANTE** deverá receber apenas produtos de primeira qualidade. Os produtos não serão recebidos na hipótese de se verificar, de imediato, que os mesmos não correspondem com as especificações descritas na Ordem de Compra/Serviço e que estejam deteriorados, alterados, avariados, nocivos à vida ou à saúde ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

11.4. Os produtos adquiridos devem ter registro no Ministério da Agricultura, Serviço de Inspeção Federal ou Instituto Mineiro de Agropecuária, Agência Nacional de Saúde, informações dos fabricantes ou inspeção de órgãos fiscalizadores.

11.3. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de avaliar a qualidade dos insumos adquiridos pela **CONTRATA** e, caso julgue pertinente, exigir a troca dos insumos bem como dos fornecedores que estejam descumprindo as exigências de qualidade.

11.2. A listagem dos insumos e suas especificações mínimas de qualidade encontram-se no Anexo III do Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016. Tais especificações devem ser seguidas rigorosamente pela **CONTRATA** e serão alvo de fiscalização por parte da **CONTRATANTE**.



*Handwritten signature*



SERVÍÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Das Obrigações da CONTRATANTE

12.1. Visando a execução do objeto deste termo, a **CONTRATANTE** se obriga a:

- 12.1.1. Supervisionar e aprovar o planejamento, a execução e preparação dos cardápios.
- 12.1.2. Fiscalizar e supervisionar a quantidade de gêneros para elaboração das preparações do cardápio.
- 12.1.3. Fiscalizar e supervisionar danos ocorridos aos equipamentos e utensílios, verificando a causa.
- 12.1.4. Fiscalizar e supervisionar as atividades dentro da cozinha, por intermédio dos fiscais de contrato.
- 12.1.5. Disponibilizar o calendário de funcionamento dos restaurantes.
- 12.1.6. Efetuar a fiscalização de uso dos móveis, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições no edital, por meio do fiscal de contrato.
- 12.1.7. Notificar por escrito a **CONTRATADA** por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.
- 12.1.8. Apresentar para a **CONTRATADA** o cálculo do novo custo das refeições, após a instalação dos medidores de água e energia elétrica.

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Das Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA

13.1. Gestão de Pessoal:

- 13.1.1. É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** a seleção de pessoal devidamente qualificado para as diversas funções dos restaurantes; a capacidade regular dos empregados; o fornecimento e acompanhamento da correta utilização de todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos; a responsabilização pela realização e cobrança de exames periódicos (PCMSO) e levantamento de riscos (PPRA), assim como laudos técnicos de segurança do trabalho; todos os encargos e tributos relacionados aos empregados dos restaurantes, não havendo qualquer vínculo trabalhista entre os empregados dos restaurantes e a **CONTRATANTE**.
- 13.1.2. Toda a documentação relativa aos empregados deverá ser mantida atualizada e arquivada em local próprio nas dependências de cada restaurante estudantil.
- 13.1.3. Todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal empregado na preparação das refeições e na exploração do restaurante correrão por conta da **CONTRATADA**, sendo de inteira responsabilidade desta todos os ônus financeiros decorrentes de salários, encargos e seguros de acidentes de trabalho, indenizações e outras despesas que venham a ser exigidas pelos órgãos competentes. Os comprovantes de quitações com os funcionários devem ser apresentados à **CONTRATANTE** juntamente com a nota fiscal dos serviços referente ao mês anterior.
- 13.1.4. Em caso de substituição de empregados, a **CONTRATANTE** deve ser comunicada.
- 13.1.5. Em caso de demissão e contratação, a **CONTRATADA** deve apresentar os comprovantes de quitação trabalhista, assim como o Atestado de Saúde Ocupacional – ASO.





- 13.1.6. Manter um nutricionista como responsável técnico devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- 13.1.7. A **CONTRATADA** deve manter um quadro permanente de pessoal mínimo para atendimento dos serviços composto por almoxarife, assistente administrativo, auxiliar de almoxarifado, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais, chefe de cozinha (ou cozinheiro chefe) e cozinheiro. O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, podendo a **CONTRATANTE** solicitar alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços.
- 13.1.8. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar empregados para cobrir faltas, férias, revezamentos, entre outros. Deverá ser responsável pelo controle do registro de frequência diário, admissão e demissão de pessoal, bem como pela aplicação de advertências quando se fizer necessário, seguindo toda a legislação vigente.
- 13.1.9. Para os cargos de chefe de cozinha (ou cozinheiro chefe), cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife, auxiliar de almoxarife, auxiliar de serviços gerais, auxiliar administrativo as empresas licitantes deverão considerar como base para a elaboração da Planilha de Custos as Condições Coletivas de Trabalho vigentes do SEERC/MG - Sindicato dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletivas de Minas Gerais (ou outro Sindicato/Convenção compatíveis com o objeto licitado) nos aspectos pertinentes a cada empresa licitante. Para o cargo de nutricionista, especificamente, deverão ser seguidos os valores de referência da Federação Nacional dos Nutricionistas, no que couber. No Anexo IV do Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2016 encontra-se o modelo de planilha de custos e formação de preços que deverá ser utilizado para a apresentação dos valores para a presente licitação. Esta planilha também servirá de base para as futuras repactuações (caso houver).
- 13.1.10. O número de empregados dos restaurantes estudantis bem como a distribuição por cargos deverão ser aprovadas pela **CONTRATANTE** por meio da Secretaria de Política Estudantil-SPE.
- 13.1.11. Realizar exames de saúde periódicos dos funcionários de acordo com o PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e apresentar os laudos à Secretaria de Política Estudantil quando solicitados.
- 13.1.12. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individuais e coletivos, quantos forem necessários.
- 13.1.13. A **CONTRATADA** deverá manter o seu pessoal devidamente uniformizado, fornecendo uniformes, cujo uso será obrigatório, conforme previsto no contrato e no Termo de Referência.
- 13.2. O detalhamento dos cargos e atribuições dos empregados da **CONTRATADA** deverão ser conforme previsto no Termo de Referência do Edital de Pregão nº012/2016.
- 13.3. Manutenção de preposto pela **CONTRATADA**.
- 13.3.1. A **CONTRATADA** deverá manter um preposto para cada restaurante estudantil, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração onde deverá constar o nome completo, nº CPF, do



*[Assinatura]*





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

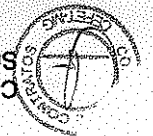
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

- documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- 13.3.2. O preposto deverá fazer parte do quadro de empregados da **CONTRATADA**, com dedicação exclusiva ao respectivo restaurante, visando facilitar a comunicação entre as partes.
- 13.3.3. O preposto, uma vez indicado pela **CONTRATADA** e aceito pela **CONTRATANTE**, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, tão logo seja firmado o contrato, para assinar, juntamente com o servidor designado para esse fim, o Termo de Abertura do Livro de Ocorrências, destinado a registrar as principais ocorrências durante a execução do contrato, bem como para tratar dos demais assuntos pertinentes a execução do contrato no que lhe for competente.
- 13.3.4. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas as tarefas dos serviços prestados. A **CONTRATADA** deverá orientar o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da **CONTRATANTE**, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.
- 13.3.5. A escala de trabalho do preposto deverá ser feita de maneira a manter a disponibilidade para atender as demandas dos empregados em todos os horários de funcionamento dos restaurantes.

13.4. Demais obrigações e responsabilidades da **CONTRATADA**:

- 13.4.1. Fornecer mão de obra especializada e suficiente conforme descrito neste contrato para atender plenamente o objeto deste.
- 13.4.2. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas de seus funcionários, tais como benefícios, encargos sociais e outros; inclusive alimentação e lanche.
- 13.4.3. Responsabilizar-se por repor imediatamente funcionários que faltarem, estiverem de licença, férias ou se desligarem da empresa, de forma a não prejudicar o andamento e qualidade dos serviços prestados.
- 13.4.4. Responsabilizar-se por informar à **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a escala de férias do mês, providenciando às suas expensas, empregados para substituição.
- 13.4.5. Prover treinamento e capacitação profissional para seus empregados dentro da área de atuação de cada um; em períodos acordados juntamente com a Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE**.
- 13.4.6. Assumir integralmente os serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- 13.4.7. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, contratando apenas indivíduos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.
- 13.4.8. Manter disciplina nos locais dos serviços, substituindo, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após notificação, qualquer empregado considerado justificadamente com conduta inconveniente pelos fiscais do contrato.
- 13.4.9. Fornecer uniforme em quantidade mínima exigida para cada função conforme descrito neste contrato, mantendo o pessoal devidamente uniformizado e identificado, provendo-os e acompanhando a devida utilização dos Equipamentos de Proteção Individual / EPI'S e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC); conforme Normas de Segurança no Trabalho.





- 13.4.10. Implementar e fazer manutenção do software do controle de frequência diária de seus empregados de forma a garantir o controle da assiduidade destes.
- 13.4.11. Responsabilizar-se pelas normas de medicina do trabalho, exemplos: PPA e PCMSO.
- 13.4.12. Fazer-se presente junto ao grupo de trabalho, durante a execução dos serviços, fornecendo elementos capazes de tomar todas as decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 13.4.13. Zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança dos equipamentos, instrumentos, aparelhos e utensílios utilizados na execução dos serviços, mantendo-os em perfeitas condições de uso.
- 13.4.14. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com algum mal súbito, por meio de seus prepostos.
- 13.4.15. Instruir os seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da **CONTRATANTE**.
- 13.4.16. Divulgar e instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da **CONTRATANTE**.
- 13.4.17. Fazer seguro de vida para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.
- 13.4.18. Garantir a conduta adequada de seus empregados na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.
- 13.4.19. Executar os serviços em horários definidos em comum acordo com a **CONTRATANTE**.
- 13.4.20. Indenizar a **CONTRATANTE** pelo justo valor dos eventuais danos, avarias e inutilização de quaisquer bens da instituição ou de terceiros, quando comprovada a culpabilidade de seu pessoal, sob pena de retenção do respectivo valor, já da primeira fatura apresentada, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, considerando que a **CONTRATADA** deverá possuir cobertura securitária para este fim.
- 13.4.21. Atribuir ao seu representante legal a função de coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados, bem como estar sempre em contato com o fiscal do contrato.
- 13.4.22. Controlar e responsabilizar-se pela escala e o registro de frequência dos trabalhadores.
- 13.4.23. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, conforme a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 13.4.24. Permitir à **CONTRATANTE**, por intermédio dos seus fiscais, o acesso diário ao controle de frequência.
- 13.4.25. Comunicar a Coordenação de Política Estudantil da **CONTRATANTE**, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 13.4.26. Responsabilizar-se por todas as despesas oriundas desta prestação de serviço tais como: encargos sociais, impostos e quaisquer encargos relacionados a seus funcionários na prestação deste, etc. A **CONTRATADA** deverá responder por todos os ônus decorrentes da legislação trabalhista,

*Handwritten signature*





social, previdenciária ou ambiental, de acordo com a lei vigente, ou relativa às indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional com referência a todo o pessoal empregado para o serviço, não havendo nenhuma relação financeira entre o pessoal e a **CONTRATANTE** e nem ônus deste para com os empregados.

13.4.27. Responsabilizar-se financeiramente por danos ocasionados aos equipamentos por utilização incorreta dos mesmos.

13.4.28. Realizar análises microbiológicas de amostras de alimentos periodicamente de acordo com a legislação vigente.

13.4.29. Efetuar troca de filtros de água semestralmente conforme legislação vigente.

13.4.30. Realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do restaurante estudantil sempre que necessário conforme legislação específica; arquivando a documentação juntamente com os POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) descritos no Manual de Boas Práticas e CBN9.

13.4.31. Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando validade dos mesmos.

13.4.32. Toda a responsabilidade e ônus envolvendo a contratação de outros fornecedores serão da **CONTRATADA**, devendo a mesma acompanhar os serviços, inclusive fiscalizar a utilização dos equipamentos de segurança por parte dos envolvidos na execução dos trabalhos.

13.4.33. Manter atualizado o controle de vetores e pragas urbanas através de empresa especializada, bem como o controle bacteriológico da água de consumo, seguindo recomendação da RDC nº 216/ANVISA e Portaria nº 518/ANVISA (a comprovação do controle da portabilidade da água e do controle de pragas deve ser por meio de laudos técnicos, que deverão ser entregues à Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE**.

13.4.34. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

13.4.35. Fornecer sabonete antisséptico e álcool gel para higienização das mãos dos funcionários e usuários do restaurante.

13.4.36. Proibir terminantemente fumar dentro das dependências dos restaurantes.

13.4.37. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - ANVISA - A.P.P.C.C.

13.4.38. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

13.4.39. Obter produtos alimentícios, ou não, de empresas ou fornecedores licenciados ou com cadastro em algum órgão de vigilância sanitária ou Ministério da Agricultura. Os documentos deverão ser apresentados à Secretaria de Política Estudantil e aos fiscais sempre que solicitados.

13.4.40. Sempre que possível, a **CONTRATADA** deverá adquirir gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar como forma de incentivar a produção e o comércio locais.

13.4.41. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes, mantendo separados gêneros alimentícios de produtos de higienização.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



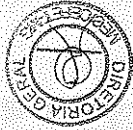


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

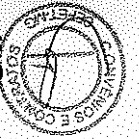
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

- 13.4.42. Proibir a permanência de caixas de papelão e madeira nas dependências dos restaurantes.
- 13.4.43. Considerar, para elaboração do cardápio e aquisição de produtos alimentícios, o estímulo de usuários e o espaço físico presente para o armazenamento dos mesmos, além das normas de estocagem.
- 13.4.44. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 13.4.45. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 13.4.46. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.
- 13.4.47. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
- 13.4.48. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 13.4.49. Proceder à higienização de pisos, ralos, paredes, janelas e demais instalações, inclusive da área externa (como o local de recebimento de gêneros e de materiais, o entorno do restaurante, câmara de resíduos etc.), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e o Manual de Boas Práticas.
- 13.4.50. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverá ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada. O controle de vetores e pragas urbanas deve ser realizado por empresa especializada. Cópias dos contratos e laudos de controle deverão ser entregues à Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE** sempre que o serviço for realizado.
- 13.4.51. Responsabilizar-se por qualquer prejuízo que seus empregados causarem ao patrimônio da **CONTRATANTE**, a terceiros e ao meio ambiente, decorrente de ação e/ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 13.4.52. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 13.4.53. Providenciar e apresentar alvará sanitário emitido pelo órgão competente tão logo seja assinado o contrato de prestação de serviços.
- 13.4.54. Estar ciente que a **CONTRATANTE** pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da secretaria municipal de vigilância sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo obedecidos.
- 13.4.55. Disponibilizar Plano de Trabalho e Manual de Boas Práticas contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicos de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais, escalas e cronograma de execução das atividades.
- 13.4.56. Obedecer o Manual de Boas Práticas e os procedimentos operacionais padronizados elaborados.



*[Assinatura]*





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

- 13.4.57. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos deste contrato, zelando por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações.
- 13.4.58. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e materiais. Será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, ocorrendo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- 13.4.59. Responsabilizar-se pela retirada de qualquer equipamento ou materiais do restaurante (que pertença a **CONTRATANTE**) para consento/manutenção. A **CONTRATADA** deverá comunicar, previamente, à Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE** que se incumbirá dos controles e registros necessários.
- 13.4.60. Comunicar, por escrito, aos fiscais de contrato, qualquer dano ou avaria no imóvel ou nos equipamentos e utensílios de patrimônio da **CONTRATANTE**, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a **CONTRATADA** obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 13.4.61. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da **CONTRATANTE**, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.
- 13.4.62. A **CONTRATADA** deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a **CONTRATANTE** possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, e ampliando os serviços desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.
- 13.4.63. Providenciar sem ônus para a **CONTRATANTE** a obtenção e manutenção das licenças, alvarás e autorizações junto aos órgãos competentes, necessários ao funcionamento do restaurante.
- 13.4.64. Seguir as normas regulamentadoras do restaurante.
- 13.4.65. Entregar o espaço utilizado ao término de vigência do contrato em condições idênticas ao início do contrato, ressaldadas as alterações porventura autorizadas pela **CONTRATANTE** durante a vigência do contrato.
- 13.4.66. Assumir o espaço físico existente em cada restaurante estudantil e nele realizar todas as adequações necessárias para que seja viabilizada a expedição do alvará de funcionamento.
- 13.4.67. Agregar em suas atividades, ações de educação nutricional orientadas pela nutricionista fiscal, como o estímulo do consumo de fruta, legumes e verduras.
- 13.4.68. Realizar diariamente os controles de sobre limpa e índice de resto-íngesta das refeições, apresentar os relatórios à **CONTRATANTE**, visando a redução do desperdício bem como, verificação da aceitabilidade do cardápio.
- 13.4.69. Implantar, utilizar e fornecer manutenção ao software adequado e próprio para montagem e operacionalização dos cardápios e controles gerais inerentes aos restaurantes (exceto aqueles que já são executados pelo sistema sinapse ou outro que venha substituí-lo).
- 13.4.70. Permitir que as nutricionistas da **CONTRATANTE** façam avaliações sensoriais através de diagnósticos ou métodos, que julgar necessários, para avaliação da alimentação.
- 13.4.71. Cumprir todas as previsões constantes na IN nº 02 de 30 de abril de 2008 e suas alterações.



*M*

*Flavio*



SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

## CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

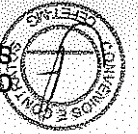
### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Da Avaliação da Qualidade e Aceite do Serviço.

- 14.1. A avaliação da qualidade dos serviços prestados será realizada por fiscais de contrato designado pela **CONTRATANTE**, e terá como parâmetro a verificação e cumprimento deste contrato por parte da **CONTRATADA**, das obrigações a ela atribuída, constante deste contrato.
- 14.2. O fiscal de contrato terá livre acesso aos locais de trabalho da **CONTRATADA** e poderá exigir o imediato afastamento de qualquer funcionário que embarace a fiscalização ou que mantenha comportamento inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.
- 14.3. Os procedimentos de fiscalização e de gestão da qualidade do serviço serão efetuados pela **CONTRATANTE** e registrados em mapa mensal de acompanhamento dos serviços, conforme modelo disponibilizado neste contrato.
- 14.4. Os procedimentos de fiscalização e de gestão da qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA** serão realizados pelos fiscais de contrato nomeados pela
- 14.5. Um dos instrumentos utilizados na fiscalização será a pesquisa de satisfação ao usuário, onde será mensurado o contentamento dos usuários em relação a:

- 14.5.1. Administração e gerenciamento;
- 14.5.2. Limpeza e higiene dos restaurantes;
- 14.5.3. Higiene e cordialidade dos manipuladores e demais colaboradores;
- 14.5.4. Os percentuais avaliativos da qualidade ou não dos serviços serão definidos e acordados entre o **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**.
- 14.5.5. A **CONTRATANTE** poderá aplicar outros instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referentes às boas práticas para serviços de alimentação, prestados pela **CONTRATADA** (planilhas, check-list, etc.).
- 14.5.6. A **CONTRATANTE** poderá exigir também a documentação que comprove o treinamento dos funcionários em boas práticas para serviços de alimentação, a fim de, garantir a produção de alimentos seguros e manter a saúde dos usuários dos restaurantes estudantis.
- 14.5.7. Será realizada avaliação semestral com os usuários a fim de conhecer o grau de satisfação destes. A avaliação será feita por meio de questionário elaborado e aplicado pela **CONTRATANTE**. Os resultados obtidos subsidiarão a avaliação dos fiscais do contrato quanto ao cumprimento satisfatório das obrigações da **CONTRATADA** na execução do fornecimento de refeições/prestação de serviços.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Do Treinamento

- 15.1. A **CONTRATADA** deverá colaborar com a implantação de programas de boas práticas, segundo portaria 1428, do Ministério da Saúde e RDC 216/04 que fará o diagnóstico prévio das reais condições do estabelecimento e implantará a metodologia orientada pelos nutricionistas da **CONTRATANTE** devendo ainda programar e desenvolver cursos específicos para os seus empregados.
- 15.2. A **CONTRATADA** deverá oferecer cursos de aprimoramento profissional os quais abordem teoria e prática, no mínimo, sobre: Manipulação e cortes de carnes, elaboração de sobremesa, saladas, pratos quentes, dentre outros.
- 15.3. A **CONTRATADA** deverá propor programas e/ou atividades e/ou utilizar de outros recursos a fim de conscientizar os seus colaboradores no que compete a segurança do trabalho.



*[Assinatura]*



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – Dos Bens e Utensílios**

- 16.1. Os bens e utensílios disponíveis em cada restaurante estudantil estão listados em anexo a este instrumento, que será assinado na data da posse.
- a. **A CONTRATADA** terá o prazo de 15 dias corridos após o Termo de Posse do citado anexo para contestação formal junto a **CONTRATANTE**, caso julgue necessário.

16.2. Quando do início das atividades, a **CONTRATANTE**, juntamente com a **CONTRATADA** fará uma conferência de todos os equipamentos e utensílios disponíveis nos restaurantes. Ainda nesta ocasião, será emitido um relatório, por escrito, constando a relação atualizada de todos os bens.

16.3. O relatório deverá ser assinado pelas partes e fará parte do contrato.

16.4. O relatório deverá ser atualizado anualmente.

16.5. **A CONTRATADA** deverá manter a quantidade e conservação de todos os bens/equipamentos e utensílios colocados à sua disposição, sendo que, bens e/ou utensílios considerados desgastados e que não sirvam mais para uso nos restaurantes estudantis deverão ser entregues aos fiscais da **CONTRATANTE** para as providências entendidas necessárias e convenientes.

16.6. É obrigação da **CONTRATADA** manter a conservação dos bens e utensílios a sua disposição, sendo que, defeito por mau uso detectado pela **CONTRATANTE** será cobrada sua reposição.

16.7. Detectado o mau uso dos equipamentos pela **CONTRATANTE**, os fiscais comunicarão o preposto que irá advertir imediatamente os funcionários envolvidos.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Da Conservação e Manutenção dos Equipamentos e Patrimônio.**

17.1. **A CONTRATADA** deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro de mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pela **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 15 dias úteis, sem ônus para a **CONTRATANTE**, devendo manter as características e as especificações da peça original.

17.2. **A CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações físicas do setor, tais como: limpeza da caixa de gordura, caixa d'água, cofas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, cortinas de ar, elevador de carga, câmara frigorífica de acordo com a legislação específica, bem como a limpeza do espaço do restaurante estudantil, recepção das refeições, administração, banheiros, lavatórios e vestiários do mesmo e manutenção da tubulação/rede de gás.

17.3. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da **CONTRATADA**, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento e deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da **CONTRATADA**. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

17.4. A manutenção corretiva ocorrerá no prazo máximo de 48h após detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Na hipótese de a manutenção corretiva do





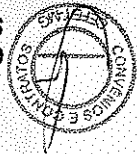
SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

- equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a **CONTRATADA** deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou consento.
- 17.5. A **CONTRATADA** deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 17.6. A **CONTRATADA** deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após início de vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específicas de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.
- 17.7. A **CONTRATADA** deverá apresentar inventários trimestral de todos os utensílios e equipamentos, até o 10º (décimo) dia do trimestre posterior, providenciando a reposição, quando necessária. Essa reposição deverá ocorrer até 10 (dez) dias após a apresentação do inventário trimestral.
- 17.8. A **CONTRATADA** deverá higienizar o reservatório de água, arquivando os originais dos registros da operação e a documentação, disponibilizando esse material para a **CONTRATANTE**.
- 17.9. As despesas com gás correrão por conta da **CONTRATADA** que poderá utilizar botijas de gás, dentro das especificações de segurança vigentes.
- 17.10. Toda a manutenção, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica, predial e área interna), quanto dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, ocorrerá por conta da empresa **CONTRATADA**, com anuência da **CONTRATANTE**.
- 17.11. A **CONTRATADA** também se responsabilizará pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da **CONTRATANTE**. Em qualquer situação a **CONTRATANTE** não se responsabilizará pelos bens da propriedade da **CONTRATADA**.
- 17.12. A **CONTRATADA** deverá manter até o último dia do prazo de contrato a limpeza geral da área dos restaurantes, incluindo pisos, paredes e depósitos, entregando-a totalmente limpa e organizada.
- 17.13. A **CONTRATADA** deverá manter, por conta própria, as áreas de preparação e de manipulação de alimentos, bem como o refeitório, rigorosamente limpos e arrumados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, inclusive mesas, cadeiras, portas e pisos, principalmente durante o período de maior utilização e frequência de usuários, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos nocivos ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação.
- 17.14. A **CONTRATADA** deverá retirar os lixos e resíduos do restaurante, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia, ou sempre que necessário, de forma correta, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo a **CONTRATADA** a aquisição de materiais necessários a esse fim. Acondicionar o lixo limpo sempre em dois sacos para evitar o rompimento ao ser removido.
- 17.15. A **CONTRATADA** deverá comunicar, por escrito, à comissão fiscal do contrato, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a **CONTRATADA** obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 17.16. As despesas com gás correrão por conta da **CONTRATADA** que poderá utilizar botijas de gás, dentro das especificações de segurança vigentes.



*Handwritten signature*





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Controle de Pragas e Roedores**

18.1. A **CONTRATADA** deverá manter o espaço físico, bem como os móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, e adotar um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene no local, ou sempre que solicitado pela fiscalização da **CONTRATANTE**.

18.2. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária. Tais empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas aplicados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

18.4. A **CONTRATADA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos e utensílios. Posteriormente realizar a limpeza das dependências para reinício das atividades.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - Do preço e dotação orçamentária**

19.1. O valor total anual estimado do contrato de R\$ 786.999,99 (Setecentos e oitenta e seis mil, novecentos e noventa e nove reais e nove centavos).

19.2. Todas as despesas decorrentes da contratação do presente Contrato, correrão à conta dos recursos consignados no Programa de Trabalho 12.363.2031.20RL.0031, Fonte de Recurso 112, Elemento de Despesa 33.90.37-05, Nota de Empenho inicial de número: 2016NE801066 emitida em 17/08/2016 no valor de R\$ 156.296,78.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA - Do Aumento ou Supressão no fornecimento**

20.1. A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º do inciso II do mesmo artigo, conforme redação introduzida pela Lei n.º 9.648, de 27 de maio de 1998.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - Da garantia**

21.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogações por igual período, a critério da **CONTRATANTE**, contado da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia em uma das modalidades constantes nos incisos I a III, § 1º, do art. 56, da Lei 8.666/93. O valor da garantia deverá corresponder a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato. A garantia prestada será liberada ou restituída após a execução do Contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

21.2. A garantia prestada deverá ter validade de 03 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666/93.

21.3. Em caso de prorrogação do Contrato, a garantia prestada deverá ser renovada, exceto se tratar de caução em dinheiro ou Títulos da Dívida Pública da União, cujos prazos para resgate ultrapassem a vigência do Contrato, incluídas as prorrogações.

21.4. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenizações a terceiros, a **CONTRATADA** deverá fazer a respectiva reposição, no





encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento  
contratado, e, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o

21.14. A garantia prevista no item 21.7 somente será liberada ante a comprovação de que a **CONTRATADA** pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes de  
previstas no item 21.12, e

21.13. Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as  
21.12.4. Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da **CONTRATANTE**.

21.12.3. Descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA** decorrente de atos ou  
fatos da **CONTRATANTE**; ou

21.12.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações  
contratuais;

21.12.1. Caso fortuito ou força maior;

21.12. A **CONTRATANTE** não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

21.11.2. Após o término da vigência do Contrato, devendo o instrumento convocatório  
estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em  
caso de ocorrência de sinistro.

21.11.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento  
de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada  
de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a  
**CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do Contrato; e

21.11. A garantia será considerada extinta:

21.10. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo  
instaurado pela **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar  
sanções à **CONTRATADA**

21.9. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a **CONTRATANTE** a promover a  
rescisão do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas,  
conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.8. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação  
de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia de atraso,  
observado o máximo de 2% (dois por cento).

21.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta  
específica com correção monetária, em favor da **CONTRATANTE**.

21.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos  
indicados no item 21.5.

21.5.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não  
adimplidas pela **CONTRATADA**.

21.5.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela **CONTRATANTE** à  
**CONTRATADA**; e

21.5.2. Prejuízos causados a **CONTRATANTE** ou a terceiro, decorrentes de culpa ou  
dolo durante a execução do contrato;

21.5.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não  
adimplemento das demais obrigações nele previstas;

21.5. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:  
prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento em que for notificada  
pela **CONTRATANTE** através de ofício entregue mediante recibo.

*Handwritten signature*

SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS







SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

dessas verbas trabalhistas diretamente pela **CONTRATANTE**, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da IN 02/2008 DA SLTI/MPOG

### CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – Do pagamento

22.1 O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, obedecendo às seguintes formalidades:

- 22.1.1 A **CONTRATADA** receberá o pagamento das refeições fornecidas mensalmente, por meio da emissão de nota fiscal eletrônica (NF-e), acompanhada de documentação de regularidade fiscal.
- 22.1.2 Aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato.
- 22.1.3 Comprovação de quitação com as obrigações trabalhistas.
- 22.1.4 As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato.
- 22.1.5 As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo gestor/fiscal do contrato.
- 22.1.6 A **CONTRATADA** deverá apresentar uma nota fiscal/fatura para cada Campus correspondente ao serviço realizado no mês, sendo que a nota fiscal deverá ser entregue entre o 6º (sexto) e o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente a prestação do serviço, acompanhada das respectivas comprovações de recolhimento dos encargos sociais ou as guias preenchidas com os valores de recolhimento e a folha de pagamento dos funcionários. A nota fiscal/fatura deverá ser entregue à fiscalização do contrato no restaurante estudantil de cada Campus da **CONTRATANTE**, no endereço conforme Subcláusula Segunda da Cláusula Primeira.

22.2 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a data de recebimento do documento fiscal, desde que atendida todas as obrigações previstas no edital e seus anexos, mediante crédito em conta corrente bancária da **CONTRATADA**.

22.3 A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação os serviços não estiverem de acordo com as especificações contidas neste contrato ou se a Nota Fiscal correspondente apresentar algum erro.

22.4 O valor que constará na nota fiscal será calculado de acordo com o relatório mensal emitido por sistema auditável disponibilizado para os restaurantes.

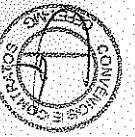
22.5 O sistema auditável a que se refere o item acima será composto por leitor de código de barras, um software apropriado para o funcionamento do leitor, além dos equipamentos de informática necessários. O sistema auditável será gerenciado pela **CONTRATANTE**. Cabe à **CONTRATADA** o manuseio do sistema a fim de que os usuários tenham acesso aos restaurantes. O sistema auditável fará a leitura das carteiras estudantis e funcionais de forma que o número de registro do usuário será identificado através de um banco de dados gerenciado pela **CONTRATANTE**.

22.6 Cada matrícula ou registro funcional computada pelo sistema auditável consistirá no registro de uma refeição. Portanto, a medida que for necessário, poderão ser emitidos relatórios de consumo diários, semanais ou mensais. Cada usuário ficará limitado a realizar diariamente 1 (uma) refeição no horário do almoço e 1 (uma) refeição no horário do jantar, não podendo exceder a este limite máximo.

22.7 O relatório de consumo mensal de refeições será gerado pelo sistema auditável e baseado nesse relatório será confeccionada a nota fiscal que deverá ser atestada pelo



*Handwritten signature*



22.16.1 Constatada a situação de irregularidade da **CONTRATADA** junto ao SICAF, o pagamento será realizado, porém, a Administração promoverá advertência à **CONTRATADA**, por escrito, para que a mesma regularize a sua situação junto ao SICAF no prazo de até 05 (cinco) dias úteis ou, no mesmo prazo, presente defesa, que será avaliada e decidida (Instrução Normativa nº 02/2010, com redação incluída pela Instrução Normativa nº 04/2013, ambas

exigidas na licitação.  
22.16 Verificação da situação da **CONTRATADA**, relativamente às condições de habilitação previstas no Edital, será realizada consulta no SICAF e na CNDT, para pessoas jurídicas de acordo com a legislação vigente.

22.15 **A CONTRATANTE** reterá na fonte os impostos sobre os pagamentos que efetuar as

$$I = (TX) \quad I = \frac{365}{(6/100)} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado;  
VP = Valor da parcela a ser paga;  
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;  
EM = Encargos moratórios;  
EM = I X N X VP, sendo:

fórmula:

efetivo adimplimento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte  
22.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamentos, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionalmente que a taxa de compensação financeira devida pela **CONTRATANTE**, entre a data do vencimento e o

22.13 Qualquer atraso ocorrido na apresentação dos documentos por parte da **CONTRATADA** importará em prorrogação automática do vencimento da Nota Fiscal/Fatura, sem prejuízo do pagamento do salário de seus empregados;

22.12 Os pagamentos mensais à **CONTRATADA** dependerão do atesto previsto no item anterior.

22.11 O controle pelo **CONTRATANTE** dos valores arrecadados recairá na responsabilidade da divisão de contabilidade que mensalmente deverá atestar a regularidade dos depósitos feitos pela **CONTRATADA** na conta única, em confronto com os relatórios do sistema SINAPSE.

22.10 Os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços serão medidos conforme a tabela constante no Acordo de Níveis de Serviço (Anexo XIII do Edital) quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em leis, Edital e deste Contrato.

22.9 O recebimento do pagamento integral pela **CONTRATADA** estará condicionado aos indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação, avaliados pelo gestor/fiscal mensalmente.

22.8 **A CONTRATADA** deverá encaminhar à fiscalização do Campi da **CONTRATANTE**, mensalmente, o quantitativo de referidas fornecedoras, discriminadas por dia, inclusive para efeito de levantamento de dados.

gestor do contrato. Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado de referidos pela **CONTRATANTE** sem que tenha a devida comprovação do serviço prestado por parte da **CONTRATADA** e a devida aprovação por parte da **CONTRATANTE**.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Organismo e Gestão).

22.16.2 No caso de não ser regularizada a sua situação junto ao SICAF, nem ser acolhida as razões de defesa, a Administração oficialará aos Órgãos Fiscais, e a **CONTRATADA** estará sujeita à rescisão do Contrato e às penalidades previstas nos subitens 29.2 da Cláusula Vigésima Nona deste Contrato.

22.16.3 A Administração observará as normas contidas na IN nº 02 de 11 de outubro de 2010 da SLTI/MPOG, com as inclusões e alterações posteriores nela introduzidas

22.17 Os pagamentos somente serão realizados mediante crédito na conta corrente da **CONTRATADA**, informada na proposta comercial.

22.18 Será efetuada a retenção de tributos e contribuições, conforme art. 64 da Lei nº 9.430 de 27 de dezembro 1996. As pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL não estão sujeitas à retenção, desde que apresentem Declaração na forma do Anexo IV da IN RFB nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 da Receita Federal do Brasil.

22.19 Em razão da súmula nº 331 do Tribunal Superior do Trabalho para garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas advindas deste contrato, os valores provisionados para pagamento das férias acrescido de 1/3 constitucional, 13º salário e rescisão contratual poderão ser depositados pela Administração em conta vinculada específica, que somente será liberado para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, em conformidade com o disposto no Anexo VII da Instrução Normativa nº 02/2009 do MPOG, com as alterações introduzidas pelas IN's 03, 04 e 05/2009, nas seguintes condições:

22.19.1 Parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs(décimos terceiros) salários, quando devidos;

22.19.2 Parcialmente, pelo valor correspondente as férias, aos 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;

22.19.3 Parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs(décimos terceiros) salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória, porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato

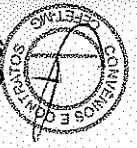
22.19.4 Ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;

22.19.5 O saldo restante, com a execução completa do contrato, após a comprovação, por parte da empresa, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.

22.19.5.1 Estes faturamentos somente serão aceitos mediante apresentação dos comprovantes/recibos originais de pagamento acompanhados de cópia autenticada ou cópia simples que será autenticada por servidor.

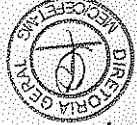
22.20 Nos termos do inciso II do artigo 19-A da Instrução Normativa nº 02/2008, alterada pela Instrução Normativa nº 03 de 15/10/2009, Instrução Normativa nº 04 de 11/11/2009, Instrução Normativa nº 05 de 18/12/2009 do Ministério do Planejamento, Organismo e Gestão, a **CONTRATADA** autoriza a **CONTRATANTE** a fazer a retenção na fatura e o depósito direto dos valores devidos ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS nas respectivas contas vinculadas dos trabalhadores da **CONTRATADA**, observada a legislação específica.





23.1 Nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666, de 1993 e da IN nº 02/2008 e suas alterações, o **CONTRATANTE** designará por meio de Portaria, no mínimo, um fiscal gestor do

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - Do Acompanhamento e da Fiscalização**



- 22.21 O Banco do Brasil poderá vir a cobrar a tarifa relativa aos custos de manutenção da conta a ser aberta.
- 22.22 Nos termos do inciso IV do artigo 19-A da Instrução Normativa nº 02/2008, alterada pela Instrução Normativa nº 03 de 15/10/2009, Instrução Normativa nº 04 de 11/11/2009, Instrução Normativa nº 05 de 18/12/2009 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, a **CONTRATADA** autoriza a **CONTRATANTE** a fazer o desconto na fatura e o pagamento direto dos salários e demais verbas trabalhistas aos trabalhadores, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da **CONTRATADA**, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 22.23 Os efeitos financeiros deste contrato iniciar-se-ão na data da Ordem de Início das Atividades.
- 22.24 A **CONTRATADA** anui e concorda com a assinatura deste Contrato com toda a disciplina e normas previstas na IN 02/2008, de 30 de abril de 2001, e suas alterações posteriores do MPOG.
- 22.25 Em caso de não comprovação pela **CONTRATADA** do pagamento de salários dos seus empregados e encargos trabalhistas, fica a **CONTRATANTE** autorizada a adotar as providências necessárias para garantir o efetivo cumprimento das obrigações E vedada a emissão de duplicatas e transferência de pretenso crédito a terceiros em face do pagamento ser realizado somente via ordem bancária na conta corrente informada na proposta comercial do proponente vencedor.
- 22.27 Os fiscais do contrato, representante da **CONTRATANTE**, anotarão em registro próprio (instrumento de procedimentos de fiscalização) todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das ocorrências ou pagamento de multas caso necessário.
- 22.28 A critério da Administração, poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multa, indenizações ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.
- 22.29 Nenhum pagamento será realizado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 22.30 A **CONTRATADA** deverá, durante toda a execução do contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.
- 22.31 A **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar constante da fatura os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos do contrato:
- 22.31.1 Se, por qualquer motivo alheio à vontade da **CONTRATANTE**, for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento;
- 22.31.2 Não será pago à **CONTRATADA**, o valor correspondente às faltas ao trabalho, cometidas pelos empregados, sem a providência da devida substituição, bem como as taxas que venham a incidir sobre esse valor; assim como os descontos efetuados no repouso remunerado, em decorrência de ausência do trabalhador na semana antecedente, deverão ser comunicados à **CONTRATANTE**, em listagem própria e com a antecedência necessária para que se proceda a conferência da nota fiscal.

*Chamada*





SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

contrato, um fiscal técnico e um fiscal administrativo, servidores públicos federais, sendo estes cientificadores formalmente, que irão acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou delitos observados, com as seguintes atribuições básicas:

- 23.1.1 Gestor do contrato: servidor designado para coordenar e comandar o processo da fiscalização da execução contratual;
- 23.1.2 Fiscal técnico do contrato: servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização do objeto do contrato;
- 23.1.3 Fiscal administrativo do contrato: servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato.

23.2 A fiscalização é exercida no interesse da **CONTRATANTE** e não exclui, nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

23.3 Quaisquer exigências da fiscalização deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.

23.4 A **CONTRATADA** será a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços descritos neste contrato. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer diretamente a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços.

23.5.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização, ou cuja permanência na área, seja julgada inconveniente, por motivos justificáveis.

23.5.2 Fiscalizar as condições contratuais e utilizar instrumentos de acompanhamento de execução dos serviços como planilhas diárias e mensais de acompanhamento dos funcionários e serviços executados.

23.5.3 Dirigir as solicitações de ajustes de conduta diretamente ao preposto da empresa **CONTRATADA**.

23.5.4 Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada.

23.5.5 Comunicar e solicitar aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, as decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais.

23.6.1 Controlar a quantidade de refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento do preposto designado pela **CONTRATADA**.

23.6.2 Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa.

23.6.3 Exercer a fiscalização, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a qualidade das refeições, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.



*Assinatura manuscrita*

*Assinatura manuscrita*



23.6.4 Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;

23.6.5 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual;

23.6.6 Acompanhar e mensurar por meio de instrumentos de controle a execução do objeto contratado de acordo com os seguintes aspectos:

- a. Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b. Os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas
- c. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados
- d. A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida e o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato
- f. A satisfação do público usuário

23.6.7 O fiscal ou gestor do contrato ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

23.6.8 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da **CONTRATADA** que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:

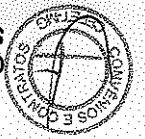
23.6.9 O representante da **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

23.6.10 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no edital e neste contrato, podendo culminar em rescisão contratual.

23.6.11 Exigir, dentre outras, as seguintes comprovações:

23.6.11.1 No primeiro mês da prestação dos serviços, a **CONTRATADA** deverá apresentar a seguinte documentação:

- a. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- b. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
- c. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;





23.6.11.2 Entregar até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade dos mesmos no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF:

- Prova de regularidade relativa à Seguridade Social
- Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contrato;
- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

23.6.11.3 Entregar, quando solicitado pelo fiscal, quaisquer dos seguintes documentos:

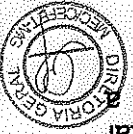
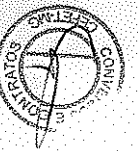
- Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração **CONTRANTE**;
- Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade **CONTRANTE**;
- Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- Comproventes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de convenção ou acordo coletivo de trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;
- Comproventes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

23.6.11.4 Entrega da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

- Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

23.6.12 Sempre que houver admissão de novos empregados pela **CONTRADA**, os documentos elencados no item 23.6.11.1 deverão ser apresentados.





*[Handwritten signature]*

- 25.2. Será admitida repactuação, conforme Cláusula Vigésima Sétima, dos preços relativos a mão de obra, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir ou da data da última repactuação.
- 25.1. O contrato decorrente desta licitação poderá sofrer alterações nos termos do Artigo 65º da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - Das Alterações Contratuais**

- 24.1 A execução deste Contrato, bem como os casos nele omissos, regulam-se pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - Da Execução do Contrato**

- 23.9 Até que a **CONTRATADA** comprove o previsto no item 23.8, a **CONTRATANTE** reterá a garantia prestada e os valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços, podendo utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores no caso de a empresa não efetuar os pagamentos em até 2 (dois) meses do encerramento da vigência contratual.

- 23.8 Quando da rescisão contratual, o fiscal deve verificar o pagamento pela **CONTRATADA** das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

- 23.7.1 A **CONTRATANTE** poderá conceder um prazo para que a **CONTRATADA** regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

- 23.7 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

- 23.6.16 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho e Emprego.

- 23.6.15 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil - RFB.

- 23.6.14 A **CONTRATANTE** deverá analisar a documentação solicitada no item 23.6.11.4, no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 23.6.13 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas elencados nos itens 23.6.11 poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da **CONTRATANTE**.



*[Handwritten signature]*





SERVICO PUBLICO FEDERAL  
MINISTERIO DA EDUCACAO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

- 25.3. Será adotada como data do organismo a que a proposta se referir, a data de acordo, convênio, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente, que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta, vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de antecipações e benefícios não previstos originariamente.
- 25.4. A repactuação será precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a vigente Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela **CONTRATANTE**.
- 25.5. Os efeitos financeiros da repactuação são devidos, para os custos da mão de obra a partir da data da entrada em vigor da convenção coletiva, e para os demais itens a contar da data da solicitação, desde que devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, cabendo à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.
- 25.6. O reajuste dos insumos será conforme previsto na Cláusula Vigésima Oitava.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - Da Utilização do Espaço Físico, Eletricidade e Água**

- 26.1. Os referidos estão localizados nos endereços dos Campus da **CONTRATANTE**, relacionados abaixo, com as respectivas áreas construídas:

Local de Execução dos Serviços	Endereço dos Campi	Área Construída (M²)
Campus Curvelo	Rua Santa Rita 900 - Santa Rita - Curvelo - MG - Cep: 35.790-000	311

- 26.2. Cabe a empresa a utilização de todo o espaço físico disponibilizado pela **CONTRATANTE** para a execução do objeto, conforme especificado neste sub-capítulo.
- 26.3. Para estabelecer o impacto dos aluguéis dos espaços físicos; da utilização da água e da energia elétrica dos restaurantes no preço final da refeição ofertada, pela **CONTRATADA**, os mesmos foram estimados da seguinte forma:

26.3.1. Restaurante Campus Curvelo: Valor mensal do arrendamento R\$2.500,00, total anual R\$2.500,00. Valor mensal pela utilização da água R\$1.362,54, total R\$16.350,48. Valor mensal pela utilização da energia elétrica R\$1.312,50, total anual R\$15.750,00.

- 26.4. As partes assinam a Ordem de Serviço e o anexo de Laudo de Vistoria do espaço físico, este último um por Campus.

- 26.5. A **CONTRATADA** terá o prazo de 15 dias corridos após o Termo de Posse para contestar o Laudo de Vistoria do espaço físico, apresentado pela **CONTRATANTE**, caso julgue necessário.

- 26.6. Após as instalações dos medidores, a **CONTRATADA** ressarcirá à **CONTRATANTE** pelo consumo aferido pela energia elétrica e consumo de água, através da emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU, fazendo o depósito na conta bancária da **CONTRATANTE**.

- 26.7. Após a instalação dos medidores, a utilização do espaço físico será o único critério utilizado para diminuição do preço ofertado, sendo de responsabilidade da **CONTRATANTE** calcular o novo custo das refeições e apresentar este cálculo para a **CONTRATADA**.

- 26.8. Findo o prazo do contrato, a **CONTRATADA** obriga-se a desocupar e entregar, até o último dia de vigência do contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que



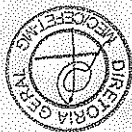
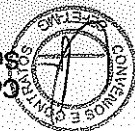


tará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial acionado pela **CONTRATANTE**.  
26.9. Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras que poderão ser exigidas:

- 26.9.1. O local deve ser limpo, em plenas condições de uso e higiene.
- 26.9.2. Os equipamentos deverão estar em plenas condições de uso, funcionamento, limpos e higienizados.
- 26.9.3. Será verificado com o fiscal do contrato a funcionalidade de todos os equipamentos, devendo a empresa proceder e arcar com os custos da manutenção daqueles que não estiverem funcionando.
- 26.9.4. Havendo equipamentos que não estiverem funcionando mas que se encontram dentro do prazo de garantia, caberá à **CONTRATANTE** proceder com os devidos encaminhamentos para a correção do problema, salvo se a não funcionalidade for decorrente do uso inadequado da **CONTRATADA**.
- 26.9.5. Três dias úteis antes da entrega/desocupação do objeto, deverá a **CONTRATADA** comunicar a **CONTRATANTE**, para que a mesma possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço.
- 26.9.6. Acontecendo de a empresa **CONTRATADA** não comunicar o fiscal do contrato para realizar, conjuntamente, a verificação da funcionalidade das máquinas e equipamentos, esta será convocada a manifestar-se e poderá responder pelo dano causado.
- 26.9.7. Para o pagamento da última nota fiscal referente a execução do contrato o fiscal do contrato fará um relatório, no qual deverá ser informado as condições do espaço físico, o funcionamento das máquinas e equipamentos.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SETIMA - Da Repactuação Contratual Relativa a Mão de Obra**

- 27.1. Os valores pactuados serão fixos e irrealizáveis nos 12 (doze) primeiros meses, a contar da data do orçamento a que a proposta se referir, sendo permitida, após esse prazo, a repactuação dos valores contratados relativos a mão de obra empregada, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, mediante demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente formalizada e justificada.
- 27.2. Será admitida a repactuação dos preços dos serviços continuados, contratados com prazo de vigência igual ou superior a 12 (doze) meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.
- 27.3. O interregno mínimo de 01 (um) ano para a primeira repactuação será contado da data limite para apresentação das propostas constante do instrumento convocatório para os insumos e da data do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ou equivalente, vigente à época da apresentação da proposta, para a variação dos custos decorrentes da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases destes instrumentos, na forma do parágrafo 3º do artigo 37 da LN 2, alterada pelas IN's 03, 04 e 05/2009 do MPOG, combinado com o artigo 38 da mesma Instrução Normativa, incorporada das alterações retro mencionadas.
- 27.4. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação.
- 27.5. As repactuações serão precedidas de solicitação da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou de novo acordo, convenção coletiva ou





dissídio coletivo que fundamenta a repactuação, conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

27.5.1. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva. Quando da solicitação da repactuação, esta somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

27.5.2.1. Os preços praticados no mercado e em outros contratos da **CONTRANTE**;

27.5.2.2. As particularidades do contrato em vigência;

27.5.2.3. A nova planilha com a variação dos custos apresentada;

27.5.2.4. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

27.5.2.5. A disponibilidade orgamentária do órgão ou entidade contratante.

27.5.3. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação de custos.

27.5.4. No caso de repactuação, será lavrado termo aditivo/apostilamento ao contrato vigente.

27.5.5. A **CONTRANTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONTRATADA**.

27.6. Os novos valores contratuais, decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

27.6.1. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação. 27.6.2. Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

27.6.3. Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, convenção ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

27.6.4. Os efeitos financeiros da repactuação deverão ocorrer exclusivamente para os itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

27.7. A **CONTRATADA** deverá assegurar-se de que os preços contratados repactuados continuarão compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

27.8. A repactuação contratual deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente ao acordo, convenção ou dissídio coletivo, sob pena de preclusão do direito do contratado de repactuar.



*[Handwritten signature]*



27.9. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – Dos Realustes**

28.1. A **CONTRATADA** poderá solicitar reajuste dos insumos após um ano da data limite da apresentação da proposta comercial de acordo o IPCA/IBGE, mediante solicitação formal ao **CONTRATANTE**, que se reserva direito de analisar e conceder o acréscimo pretendido.  
28.2. A remuneração mensal referente ao espaço físico será reajustada a cada 12 (doze) meses, contados da data limite da proposta comercial fixada no ato convocatório oriundo da licitação, ou do último reajuste, pelo IGP-M (Fundação Getúlio Vargas) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal, através da aplicação da seguinte fórmula:

$$R = V \cdot [(I/I_0) - 1]$$

onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do fornecimento, obra ou serviço a ser reajustado;

I = Índice relativo à data do reajuste;

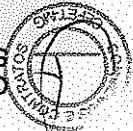
I<sub>0</sub> = Índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente a data fixada para a entrega da proposta da licitação.

28.3. Os valores referentes ao fornecimento de energia elétrica que compõe a formação do preço, poderá ser reajustada sempre que houver aumento na tarifa por parte da companhia distribuidora.  
28.4. Os valores referente ao serviço público de água e esgoto, que compõem a formação do preço, poderão sofrer reajuste de acordo com os índices que forem autorizados pela política governamental dos setores.  
28.5. Quando da instalação dos medidores de energia elétrica e água a **CONTRATADA** pagará as contas conforme valores efetivamente medidos.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA - Das Penalidades**

29.1. O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA**, sobretudo quanto as obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejara a aplicação, pela **CONTRATANTE**, de sanções administrativas constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666, de 21/06/93, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666, de 1993 e artigo 34-A e seu parágrafo único da IN 03/2009 e suas alterações.  
29.2. Pela inobservância das condições estabelecidas para o serviço objeto deste Contrato serão aplicadas as seguintes penalidades:

29.2.1. Advertência;  
29.2.2. Multa(s) por descumprimento contratual, de acordo com tipos de infração e percentual de desconto na fatura, a ser(em) aplicada(s) conforme tabelas previstas no Anexo II do Contrato – Penalidades e Sangões.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

- 29.2.3 Multa de até 10% (dez por cento), a ser aplicada sobre o valor total do Contrato, pela prestação de serviços insatisfatórios ou fora das obrigações exigidas neste Instrumento;
- 29.2.4 Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Federal, por até 05 (cinco) anos;
- 29.2.5 Descrédenciamiento junto ao SICAF pelo período de até 05 (cinco) anos, nos termos do parágrafo sexto da cláusula;
- 29.3 Cada uma das multas a que se refere esta Cláusula, se submetem às seguintes disposições:

- 29.3.1 Quando aplicada no último mês de prestação dos serviços, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro;
- 29.3.2 Se a garantia for efetivada em outras modalidades, o valor da multa poderá ser retido, do último pagamento devido, até que seja executada;
- 29.3.3 Se a garantia não abranger o valor da multa e o pagamento tiver sido realizado, a diferença da multa deverá ser depositada, pela **CONTRATADA**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, na conta da **CONTRATANTE**, mediante guia de recolhimento a ser fornecida pelo GRU.
- 29.3.4 Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ensejarão a rescisão Contratual, nos termos da CLÁUSULA TRIGÉSIMA deste instrumento.

- 29.4 As sanções previstas no itens 29.2 poderão ser aplicadas, também, nas hipóteses de que trata o art. 88 da Lei 8.666/93.
- 29.5 Previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta Cláusula, a **CONTRATADA** será notificada por escrito, garantindo-se-lhe ampla defesa. Decidindo-se pela aplicação da(s) penalidade(s) cabera, ainda, recurso para a autoridade imediatamente superior.
- 29.6 A aplicação de uma das penalidades previstas nesta Cláusula não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 29.7 Ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descrédenciado no SICAF (art. 28, Decreto nº 5.450), pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:

- 29.7.1 Ensejar retardamento da execução do objeto do certame e do contrato;
- 29.7.2 Cometer fraude fiscal;
- 29.7.3 Deixar de apresentar documento exigido para participação no certame e do contrato;
- 29.7.4 Apresentar documento ou declaração falsa;
- 29.7.5 Não manter a proposta;
- 29.7.6 Comportar-se de modo inidôneo;
- 29.7.7 Fraudar ou falhar na execução do Contrato.

- 29.8 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF);
- 29.9 As multas previstas no item 29.2 ensejará multa, no valor especificado no Anexo II desse contrato, a(s) qual(is), após conclusão do processo administrativo, será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado.



*Handwritten signature*

Gerente Adm. & Fin  
Francisco Marques

Superintendência de Convênios e Contratos - Processo: 23062.001504/2016-93



Ass: [Redacted]  
CPF: [Redacted]  
Cargo: [Redacted]  
Nome: [Redacted]  
CONTRATADA

Testemunhas:  
CONTRATANTE  
Nome:  
Cargo:  
CPF:  
Ass:

NUTRIR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA  
Representante Legal  
Sr. Adonis Franca Resende

Prof. Flavio Antonio dos Santos  
DIRETOR-GERAL DO CEFET-MG

Mãe Celeste M. S. Costa  
Diretora do CEFET-MG

Belo Horizonte, de [Redacted] de 2016.

E, por estarem as partes assim justas e acordadas, CONTRATANTE e CONTRATADA firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

32.1 As partes elegem o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária de Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja, a teor do art. 109, I, da Constituição Federal.

**CLAUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - Do Foro**

31.1 A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de até 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas as expensas da CONTRATANTE.

**CLAUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA - Da Publicação**

30.1 O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito ao CONTRATANTE de rescisão mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente ao fornecimento realizado, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas e assegurada a defesa prévia.

**CLAUSULA TRIGÉSIMA - Da Rescisão**

29.9.1 Para efeito de aplicação das multas, a Tabela I do Anexo II deste contrato atribui grau de gravidade e o valor correspondente a ser aplicado e a "Tabela 2" elenca as infrações e o grau de gravidade

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

# APRESENTAÇÃO DE PREPOSTO DA EMPRESA CONTRATADA

Processo nº: 23062.001504/2016-93  
Contrato nº: 032/2016

**Objeto:** Contratação de empresa para a prestação de serviços continuados de apoio administrativo, apoio operacional e atividades auxiliares necessárias à preparação, produção e distribuição de refeições, com fornecimento dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza, equipamentos de proteção individual, e todos os insumos diversos necessários à execução completa do objeto, fornecendo refeições para a comunidade acadêmica (estudantes, servidores, empregados terceirizados, estagiários e visitantes) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, no Campus de Curvelo.

**Modalidade de Licitação:** Pregão eletrônico Para Registro de Preço nº 012/2016

Vimos, por meio desta, apresentar o Preposto para acompanhar a fiel execução do Contrato nº: 032/2016, nos termos do artigo 68 da Lei 8.666/93, conforme descrito no quadro abaixo:

Nome:	Jonas Marcelo Mendes
CPF:	[REDACTED]
Profissão:	Administrador
Cargo:	Gerente Administrativo
OBS.: O Representante Legal da empresa deverá indicar uma pessoa. O Representante Legal também poderá ser o preposto, devendo assim também preencher o quadro.	
E-mail da Empresa:	nutrir@nutrirrefeicoes.com.br

Sr. Adonis Franca Resende  
Representante Legal  
NUTRIR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Belo Horizonte, 28 de Dezembro de 2016.

Fiscal, em \_\_\_\_\_  
(Nome e Cargo do Fiscal)  
Siape: \_\_\_\_\_

A Administração se declara de acordo com o preposto acima indicado.

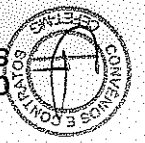




**ANEXO II DO CONTRATO – Penalidades e Sanções**

TABELA 1

Infrção	Grau
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos mínimos exigidos conforme lista do item 14 Per Capita Cardápio por refeição, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia	3
4) Utilizar as dependências dos Restaurantes Estudantes para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez	4
5) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
7) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
8) Deixar de:	
a. 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.	3
b. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia	3
c. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	4
d. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	3
e. Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia	1
f. Manter documentação legal, por vez.	1
g. Remover o lixo, por dia	1
h. Efetuar o pagamento mensal da cessão de uso ou água, por item por dia.	2
i. Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
j. Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia	2
k. Realizar cardápio junto com a aprovação do fiscal do contrato	3
l. Executar as preparações do cardápio, sem prévia aprovação do cardápio através da fiscalização, por dia	3
m. Usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, atendendo às especificações mínimas contidas no Anexo II deste Termo de Referência.	3
n. Seguir rigorosamente as especificações mínimas de qualidade dos insumos conforme Anexo II do Edital, por vez	2
o. Fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos e suficientes aos funcionários, por dia	3
p. Manter um quadro permanente de pessoal mínimo e suficiente para atendimento dos serviços, por dia	3
q. Disponibilizar empregados para cobrir faltas, férias, revezamentos, entre outro, por vez	4
r. Prover treinamento e capacitação profissional para seus empregados dentro da área de atuação de cada um, por mês	2
s. Fazer-se presente junto ao grupo de trabalho, durante a execução dos	1



*Handwritten signature*





**Sr. Adonis França Resende**  
 Representante Legal  
**NUTRIR REFEIÇÕES COLETIVAS**  
 LTDA

**Prof. Flavio Antonio dos Santos**  
 DIRETOR-GERAL  
 M. S. COEF-MS  
 Vice-Diretora do COEF-MS

Belo Horizonte, *28* de *Dezembro* de 2016.

Grau	Correspondência
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

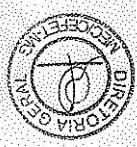
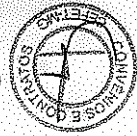
TABELA 2

Para efeito de aplicação de multas, as infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

Grado	Descrição da Infração
9	Permitir
3	X. Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.
2	U. Realizar análises microbiológicas de amostras de alimentos periodicamente de acordo com a legislação vigente, por dia
2	V. Realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do Restaurante Estudantil sempre que necessário conforme legislação específica; arquivando a documentação juntamente com os POP's
2	W. Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando validade dos mesmos; por período
2	U. Efetuar troca de filtros de água semestralmente conforme legislação vigente, por dia
2	V. Realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do Restaurante Estudantil sempre que necessário conforme legislação específica; arquivando a documentação juntamente com os POP's
2	W. Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando validade dos mesmos; por período
3	X. Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.
1	a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.
1	b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**





Handwritten initials and a signature.

Para efeito deste Termo de Cooperação Técnica entende-se por:

**CLAUSULA PRIMEIRA**

A UNIAO, por intermédio do CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS com sede na AV. AMAZONAS, 5253, NOVA SUÍÇA BH-MG, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 17.220.203/0001-96, por meio da Coordenação do Ministério da Educação, consoante delegação de competência conferida pela Portaria nº 998, de 13/10/2015, publicada no D.O.U. de 14/10/2015, neste ato representado pelo DIRETOR GERAL, Senhor FLAVIO ANTONIO DOS SANTOS, brasileiro, portador da Carteira de Identidade [redacted] expedida pela PC MG e do CPF nº [redacted] nomeado pela Portaria nº 998, de 13/10/2015 (data), publicada no D.O.U. de 14/10/2015, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL, e o BANCO DO BRASIL S/A Agência 4383-4, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/5386-47, estabelecido na Av. AMAZONAS, 4766, NOVA SUÍÇA BH-MG, neste ato representado pelo seu Gerente Geral Sr. IVANE LUIZ DE ARAUJO MIRANDA, BRASILEIRO, CASADO, identidade [redacted] doravante denominado BANCO, resolvem celebrar o presente TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, para gerenciamento de depósitos para Garantias de Contas Administrativas, nos termos da Instrução Normativa SLT/MF nº 02, de 30 de abril de 2008 e alterações posteriores, por meio do denominado DEPOSITO EM GARANTIA, e das demais normas pertinentes, mediante as seguintes condições:

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIAO, POR INTERMÉDIO DO CEFET-MG E O BANCO BRASIL S/A, VISANDO A OPERACIONALIZAÇÃO DO "DEPÓSITO EM GARANTIA", VINCULADO A OBRIGAÇÕES, NOS TERMOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SLT/MF Nº 02, DE 30 DE ABRIL DE 2008 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.

**ANEXO III DO CONTRATO - TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**  
TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 2016/771

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS





Handwritten initials and marks, including a large 'M' and a signature.

O presente instrumento tem por objetivo regulamentar o estabelecimento, pelo BANCO, dos critérios para abertura de Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, destinado a abranger os recursos provisionados de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços dos contratos firmados pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL, bem como viabilizar o acesso da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL aos saldos e extratos de todos os "Eventos".

### CLÁUSULA SEGUNDA DO OBJETO

1. CLT - Consolidação das Leis do Trabalho.
2. Prestador de Serviços - pessoa física ou jurídica que possui Contrato firmado com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
3. Rubricas - itens que compõem a planilha de custos e de formação de preços de contratos firmados pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
4. Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação - são depósitos efetuados pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL a título de garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e outras a serem provisionadas às empresas contratadas para prestação de serviços terceirizados com dedicação exclusiva de mão de obra na forma da Instrução Normativa/SLT/MP nº 2 de 30 de abril de 2008 e alterações posteriores.
5. Contratos - instrumento formalizador do vínculo entre a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e o Prestador de Serviços materializado pelo sistema do BANCO por um "Evento" o qual possibilita à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL a individualização dos depósitos e a gestão de cada contrato.
6. Evento - é a representação no sistema do BANCO do Contrato entre a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e o Prestador de Serviços, onde é abrangido o Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
7. Usuário(s) - servidor(es) da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e por ele formalmente indicado(s), com conhecimento das chaves e senhas para acesso aos aplicativos instalados nos sistemas de Autatendimento do BANCO.
8. Administração Pública Federal - Administração Direta e Indireta da União, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.
9. ID Depósito: é o número que identifica o pré-cadastramento do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, que dará origem ao depósito após o envio dos recursos pelo depositante.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

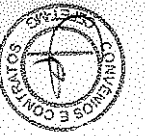
1. Os Contratos firmados entre a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e a empresa terceirizada serão albergados pelo Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
2. O Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação será destinado, exclusivamente, para recebimento dos recursos provisionados de rubricas constantes da planilha de custos e de formação de preços dos contratos firmados pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
3. Os recursos depositados pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL serão individualizados em Eventos específicos, abertos para cada contrato administrativo firmado com seus prestadores de serviços.
4. A movimentação ou encerramento do Depósito em Garantia se dará unicamente mediante ordem expressa da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e eventual saldo existente será debitado visando à destinação definida pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
5. Os recursos provisionados em Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação - serão corrigidos automaticamente, pelo BANCO, conforme índice de remuneração da caderneta de poupança, na forma pró-rata die, ou outro índice que venha a substituí-lo.

**CLÁUSULA TERCEIRA**  
**DO FLUXO OPERACIONAL**

A abertura, captação e movimentação dos recursos dar-se-á conforme o fluxo operacional a seguir:

- 1º) A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL firma o Contrato com o Prestador de serviços.
- 2º) A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL, por meio do Ordenador de Despesas ou do servidor previamente designado por este, envia ao BANCO ofício, na forma do Anexo I do presente Termo, solicitando o cadastramento de Evento específico para recolhimento do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, que serão efetuados como provisionamento, em cumprimento ao que determina a Instrução Normativa/SLTI/MP nº 2 de 30 de abril de 2008 e alterações posteriores.
- 3º) Após cadastramento do Evento, o BANCO encaminha à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL ofício na forma do Anexo II, solicitando o comparecimento do Prestador de Serviços para assinatura do contrato e entrega de documentação.
- 4º) Após assinatura do contrato pelo Prestador de Serviços, o BANCO encaminha à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL ofício na forma do Anexo III do presente Termo informando os dados do Evento cadastrado.

*Handwritten marks and signatures:*  
 - A circled 'A' with an arrow pointing to the text.  
 - A handwritten '4' above the text.  
 - A signature on the left side of the page.





Handwritten signatures and initials: a large signature on the left, and initials 'D' and 'Z' at the top.

A ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL compete:

**CLAUSULA QUARTA  
DAS COMPETENCIAS E RESPONSABILIDADES**

para movimentac o.

internet, para consulta de saıdos e extratos do Depósito em Garantia - bloqueado

11) O BANCO disponibiliza  a ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL aplicativo, via

modos indicados no Anexo V deste Termo.

ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL, confirmando por meio de of cio, nos

10) O BANCO acata solicita o de movimentac o financeira efetuada pela

dos recursos, na forma do Anexo IV do presente Termo.

ou do servidor previamente designado por este, solicita ao BANCO a movimentac o

9) A ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL, por meio do Ordenador de despesa

movimentac o bem como as eventuais rejei ões, indicando seus motivos.

leiaute espec fico, contendo o número do Depósito em Garantia - bloqueado para

8) O BANCO envia  a ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL arquivo retorno em

Garantia - bloqueado para movimentac o.

ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL e efetua a abertura do Depósito em

7) O BANCO recebe a Ordem Bancaria transmitida via arquivo pela

ID Depósito para cada depósito utilizando a op o "primeiro depósito".

Garantia - bloqueados para movimentac o distintos: gere um novo

6.1.2) Para que os recursos sejam depositados em Depósito em

gerac o de novo ID Depósito:

Depósito em Garantia - bloqueado para movimentac o para

(continua o): utilize o ID Depósito do primeiro depósito ou o número do

em Garantia - bloqueado para movimentac o (depósito em

6.1.1) Para que os recursos sejam depositados no mesmo Depósito

Evento podem ser realizados da seguinte forma:

6.1) Após gerac o do primeiro ID Depósito, novos depósitos para um mesmo

para movimentac o.

BANCO Ordem Bancaria para abertura do Depósito em Garantia - bloqueado

6) De posse do ID Depósito, a ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL envia ao

relacionamento.

endereo <https://app.bb.com.br/app/loginfb> ou o solicita  a sua ag ncia de

5) A ADMINISTRA O PÚBLICA FEDERAL gera o ID Depósito na internet no

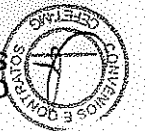




**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

1. Assinar o Termo de Adesão ao Regulamento do BANCO, onde está estabelecido o vínculo jurídico com o BANCO, para amparar a utilização do aplicativo Autatendimento Setor Público para consulta dos saídos/extratos pela internet.
2. Designar, por meio de ofício, conforme Anexo VI do presente instrumento, servidores para os quais o BANCO concederá acesso aos aplicativos dos sistemas de Autatendimento, com poderes para efetuarem consultas aos saídos e extratos do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
3. Remeter ofícios à Agência do BANCO, solicitando o cadastramento do Evento que abrighará o Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
4. Remeter ao BANCO arquivos de Ordem Bancária em lote específico, para a abertura do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
5. Remeter ofícios à Agência do BANCO, solicitando a movimentação de recursos do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação diretamente para a conta do Prestador de Serviços.
6. Comunicar ao Prestador de Serviços, na forma do Anexo VII do presente instrumento, a abertura do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, orientando-o a comparecer à Agência do BANCO, para movimentação, orientando-o a comparecer à Agência do BANCO, para providenciar entrega de documentos e assinaturas do contrato, em caráter irrevogável e irretirável.
7. Prover os ajustes técnicos de tecnologia da informação para possibilitar o acesso aos sistemas de Autatendimento, por intermédio do qual será viabilizado o acesso aos saídos e extratos do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
8. Adequar-se a eventuais alterações nos serviços oferecidos pelo BANCO.
9. Instruir os usuários sobre forma de acesso às transações dos sistemas de Autatendimento do BANCO.
10. Manter rígido controle de segurança das senhas de acesso aos sistemas de Autatendimento do BANCO.
11. Assumir como de sua inteira responsabilidade os prejuízos que decorrem do mau uso ou da quebra de sigilo das senhas dos servidores devidamente cadastrados nos sistemas de Autatendimento, conforme item 2 desta cláusula, cuidando de substituí-las, imediatamente, caso suspeite de que tenham se tornado de conhecimento de terceiros não autorizados.
12. Responsabilizar-se por prejuízos decorrentes de transações não concluídas em razão de falha de seu equipamento e/ou erros de processamento em razão da inexistência de informação ou de fornecimento incompleto de informações.
13. Comunicar imediatamente ao BANCO qualquer anormalidade detectada que possa comprometer o perfeito funcionamento da conexão aos sistemas de Autatendimento, em especial, no que concerne à segurança das informações.

*Handwritten initials and marks:*  
M  
D  
K





Handwritten initials and a signature.

1. Disponibilizar os sistemas de Autoatendimento à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
2. Gerar e fornecer chaves e senhas iniciais de acesso, para utilização na primeira conexão aos sistemas de Autoatendimento, oportunidade na qual as senhas serão obrigatoriamente substituídas, pelos respectivos detentores das chaves, por outra de conhecimento exclusivo do usuário.
3. Informar à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL quaisquer alterações nos serviços oferecidos pelo BANCO, por intermédio dos sistemas de Autoatendimento ou por outro meio de comunicação utilizado pelo BANCO.
4. Prestar o apoio técnico que se fizer necessário a manutenção do serviço, objeto deste Termo.
5. Processar os arquivos remidos pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL destinados a abrir Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.
6. Gerar e encaminhar via sistema de Autoatendimento, os arquivos retorno do resultado da abertura do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.

Handwritten signature.

Ao BANCO compete:

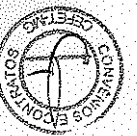
### CLAUSULA QUINTA DAS COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES DO BANCO

Parágrafo Único: A isenção da cobrança de tarifas bancárias poderá ser negociada entre os Partícipes.

14. Permitir, a qualquer tempo, que técnicos do BANCO possam visualizar o hardware e software utilizados para conexão aos sistemas de Autoatendimento.
15. Não divulgar quaisquer informações contidas nas transações efetuadas nos sistemas de Autoatendimento colocados à sua disposição, de modo a manter o sigilo bancário, a privacidade em face de servidores, prestadores de serviço e outras pessoas integrantes da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL, que não sejam usuários, e as normas de segurança da informação do BANCO.
16. Inserir no edital de licitação e no contrato de prestação de serviços entre a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e o Prestador de Serviços que a abertura e manutenção de Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, estão sujeitos à cobrança de tarifas bancárias, nos valores estabelecidos na Tabela de Tarifas, anexada nas agências do BANCO e disponível no endereço eletrônico na internet [www.bb.com.br](http://www.bb.com.br), na forma regulamentada pelo Banco Central do Brasil.

SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS





**CLAUSULA NONA  
DA RESCISÃO**

*Handwritten initials and a signature.*

Sempre que necessário, as cláusulas deste Termo de Cooperação Técnica, à exceção da que trata do objetivo, poderão ser aditadas, modificadas ou suprimidas, mediante Termo de Aditamento, celebrado entre os Partícipes, passando esse termo a fazer parte integrante deste instrumento como um todo, único e indivisível.

**CLAUSULA OITAVA  
DAS ALTERAÇÕES**

A publicação de extrato do presente instrumento no Diário Oficial será providenciada pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à data de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data.

**CLAUSULA SÉTIMA  
DA PUBLICAÇÃO**

O presente Termo de Cooperação terá vigência de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura, conforme disposto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, com a redação da Lei nº 9.648, de 1998.

**CLAUSULA SEXTA  
DA VIGÊNCIA**

**Parágrafo Único:** Não caberá ao BANCO qualquer responsabilidade além daquelas expressamente delimitadas neste Termo, ficando desde já ajustado que o BANCO não tem ingerência no processo de contratação administrativa de interesse da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL e que não decorrerá para o BANCO quaisquer obrigações que não estejam previstas neste instrumento.

- 7. Efetuar a movimentação do Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação diretamente para a conta do Prestador de Serviços, de acordo com o solicitado pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.
- 8. Orientar sua rede de agências quanto aos procedimentos operacionais específicos objeto deste Termo.
- 9. Informar à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL os procedimentos adotados, em atenção aos ofícios recebidos.



*Handwritten signature.*





Nome: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHAS:**

Nome: FLAVIO ANTONIO DOS SANTOS  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura do representante da  
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL

Nome: IVANE LUIZ DE ARAUJO MIRANDA  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura do representante do BANCO

*Handwritten signatures*

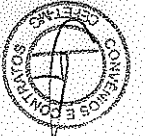
Belo Horizonte-MG, 26 de Abril de 2016.

Os casos omissos e/ou situações contraditórias deste Termo de Cooperação Técnica deverão ser resolvidos mediante conciliação entre os Partícipes, com prévia comunicação por escrito da ocorrência, consignando prazo para resposta, e todos aqueles que não puderem ser resolvidos desta forma, serão dirimidos pela Justiça Federal de Minas Gerais.  
E, assim, por estarem justos e acordados, os Partícipes firmam o presente Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas que também o subscrevem, para que produza os legítimos efeitos de direito.

**CLAUSULA DEZ  
DO FORO**

Este Termo de Cooperação Técnica poderá ser rescindido por qualquer dos Partícipes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem assim pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que o torne formal ou materialmente inexecutável ou, ainda, por ato unilateral, mediante comunicação prévia da parte que dele se desinteressar, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, ficando os Partícipes responsáveis pelas obrigações anteriormente assumidas.





**Prof. Flávio Antônio dos Santos**  
**DIRETOR-GERAL**  
**CEFET-MG**

*[Handwritten signature]*

Atenciosamente,

Nome do Evento: \_\_\_\_\_  
 Descrição do Evento: \_\_\_\_\_  
 Dados do Evento: \_\_\_\_\_  
 Nome Personalizado: \_\_\_\_\_  
 Razão Social: \_\_\_\_\_  
 CNPJ: \_\_\_\_\_  
 Endereço: \_\_\_\_\_  
 Representante Legal: \_\_\_\_\_  
 CPF do Representante Legal: \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*

Reporto-me ao Termo de Cooperação Técnica nº 2016/771, firmado com essa instituição, para solicitar que promova o cadastramento de Evento, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes na planilha de custos e formação de preços do Contrato nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, firmado por **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** com o prestador de serviço abaixo especificado:

Senhor(a) Gerente,

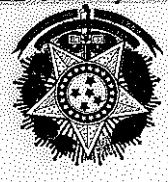
A(o) Senhor(a) Gerente  
(nome do gerente)  
(Endereço com CEP)

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_.

Ofício nº \_\_\_\_\_

# ANEXO I DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 2016/771

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**





# ANEXO II DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 2016/771

ANEXO II DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº \_\_\_\_\_

Ofício nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_\_

Senhor \_\_\_\_\_

(nome do representante da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL)

Em atenção ao seu Ofício nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ / 201\_\_\_\_\_,  
solicitamos que o representante legal da Empresa

\_\_\_\_\_ compareça à

agência \_\_\_\_\_ (indicar agência) do Banco do Brasil munida da documentação

abaixo listada para assinar o contrato de Depósito em Garantia - bloqueado para

movimentação, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes da

planilha de custos e formação de preços do Contrato nº \_\_\_\_\_, firmado por esta

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL ao amparo da Instrução Normativa nº 02,  
de 30.04.2008.

a) Ato constitutivo em vigor e alterações posteriores registrados, na forma da Lei,  
na autoridade competente.

b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ,

c) No caso de representantes, mandatários ou prepostos, documentos que os qualifi-

quem e os autorizem a representar a Empresa.

d) Documentos de identificação e comprovante de inscrição no CPF das pessoas

autorizadas a representar a Empresa (sócios, representantes, mandatários ou pre-

postos).

e) Comprovante de endereço da empresa.

f) Procurações ou outros documentos que conferem poderes para representar a Em-

presa

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
(nome do Gerente)  
Nº da Agência do BANCO

Ao Senhor

Nome e cargo do representante da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL

Endereço





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

**ANEXO III DO TERMO DE COOPERAÇÃO**  
**TÉCNICA Nº 2016/771**  
 ANEXO III DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº \_\_\_\_\_

Ofício nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_

Senhor,

Informamos abaixo os dados para geração de ID Depósito para acatamento de valores referentes ao Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes na planilha de custos e formação de peças do Contrato nº \_\_\_\_\_, firmado por esta ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL com o Prestador de Serviços \_\_\_\_\_ (Nome da Empresa), CNPJ \_\_\_\_\_

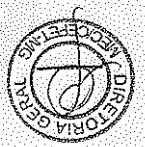
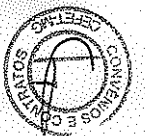
Tipo de Garantia: 0001 - Contratos Administrativos  
 Número do Evento: \_\_\_\_\_  
 Nome do Evento: \_\_\_\_\_

Ratificamos que o Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação somente será aberto após o acatamento do primeiro depósito e, conforme Termo de Cooperação Técnica nº \_\_\_\_\_, qualquer tipo de movimentação financeira ocorrerá mediante solicitação da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
 (Nome do Gerente)  
 Nº da Agência do BANCO

Ao Senhor  
 Nome e cargo do representante da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL  
 Endereço



*[Assinatura manuscrita]*

*[Assinatura manuscrita]*



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

**ANEXO IV DO TERMO DE COOPERAÇÃO  
 TÉCNICA Nº 2016/771**

Ofício nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_

A(o) Senhor(a) Gerente

(nome do gerente)

(endereço da agência com CEP)

Senhor Gerente,

Solicito **DEBITAR**, conforme indicado a seguir, a movimentação de R\$ \_\_\_\_\_ do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** nº \_\_\_\_\_, do Evento nº \_\_\_\_\_, aberta para receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, firmado por esta **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, e **CREDITAR** a(s) conta(s) conforme dados a seguir:

Banco	Agência	Conta	Nome	CNPJ

Atenciosamente,

**Prof. Flávio Antônio dos Santos**  
**DIRETOR-GERAL**  
**CEFET-MG**

