



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

# CONTRATO Nº 066/2018

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 23062.011120/2017-60  
TIPO: MENOR PREÇO

Contrato Nº 066/2018 celebrado entre o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**, doravante denominado apenas **CONTRATANTE**, e a empresa **TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI EPP**, doravante denominada apenas **CONTRATADA, PARA CONTRATAÇÃO EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE APOIO ADMINISTRATIVO, APOIO OPERACIONAL E ATIVIDADES AUXILIARES NECESSÁRIAS À PREPARAÇÃO, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA O CAMPUS CONTAGEM DA CONTRATANTE.**

A União, por intermédio do **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS – CEFET-MG**, 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 [REDAZIDO], doravante denominada **CONTRATANTE**, e do outro lado, a empresa **TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI EPP**, CNPJ nº 15.839.921/0001-10, estabelecida na Rua Marcílio Dias, nº 635 – Bloco E – Restaurante Universitário, Bairro Jardim Paraíso, na Cidade de Apucarana - PR, CEP: 86.812-460, Telefone: (69) 99227-4165 doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo **Sr. Paulo Roberto Bierende**, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade sob o nº. [REDAZIDO], órgão expedidor [REDAZIDO] e inscrito no CPF sob o nº [REDAZIDO], tendo em vista o que consta no Processo nº 23062.011120/2017-60 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão nº 18/2018, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

## CLÁUSULA PRIMEIRA - Do Objeto

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PESSOA JURÍDICA, SENDO 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 CONTAGEM** que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do edital.
- 1.2. Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Objeto da contratação:





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

1.3.1 Planilha resumo dos preços contratuais - CAMPUS CONTAGEM

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.	Gênero alimentício	R\$ 3,99	R\$ 9,21	64.000	R\$ 255.360,00
		Mão de Obra	R\$ 3,96			R\$ 253.440,00
		Custos diversos	R\$ 1,26			R\$ 80.640,00
Total Estimado - R\$						
R\$ 589.440,00						
<b>CONTRAPARTIDA DA EMPRESA (Aluguel - Água e Energia) - R\$</b>						
Item	Descrição	Contrapartida Mensal	Unidade	Valor Anual		
1	Aluguel (Base de Cálculo (mês):	R\$ 4.096,00	Ano	R\$ 49.152,00		
VALOR A SER DEDUZIDO DO VALOR GLOBAL - R\$						
49.152,00						
<b>VALOR FINAL APÓS DEDUÇÃO DA CONTRAPARTIDA - R\$</b>						
540.288,00						
<b>VALOR DA REFEIÇÃO APÓS DEDUÇÃO DO ALUGUEL (valor a ser registrado no compragovernamentais)</b>						
Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário - R\$ negociado	Quantidade	Valor Total - R\$ negociado	
1	Fornecimento de refeição (almoço e/ou janta) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.	Refeição	R\$ 8,44	64.000	R\$ 540.288,00	

  
DIRETORIA GERAL  
SUPERINTENDÊNCIA DE CONVÊNIOS E CONTRATOS



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

- 1.3.1. O objeto tem como característica principal garantir o fornecimento de refeições diárias, almoço (segunda a sexta-feira e eventualmente aos sábados) com possibilidade de aditivo contratual para incluir o fornecimento de jantar conforme demanda da **CONTRATANTE**. 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**.
- 1.3.2. 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.
- 1.3.3. Os quantitativos e valores estimados dos serviços 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.
- 1.3.4. Os pagamentos decorrentes da contratação estarão vinculados estritamente aos quantitativos efetivamente entregues e recebidos pela **CONTRATANTE**.
- 1.3.5. A mão de obra empregada para a prestação de serviços é a seguinte:

Função	Pessoal do Campus Contagem
Assistente Administrativo	1
Almoxarifado	1
Auxiliar de Cozinha	3
Auxiliar de Serv. Gerais	1
Cozinheiro	2
<b>Total</b>	<b>8</b>

- 1.3.6. A previsão do quadro de pessoal, para o Restaurante, deve seguir o disposto acima. Cabe ressaltar que o quadro é apenas uma referência mínima, não cabendo qualquer aumento no valor contratual, caso a **CONTRATANTE** entenda e demonstre que o número de funcionários necessita ser ajustado para que haja o pleno cumprimento do Contrato. O número estimado considera a demanda inicial de refeições a serem servidas no almoço, devendo ser ajustada conforme o acréscimo nas refeições diárias no almoço/jantar.

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

- I. Serviços, na área de cozinha, nas funções de **cozinheiro (ou chefe de cozinha), auxiliar de cozinha, almoxarife, auxiliar de serviços gerais, e assistente 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 salão 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. Serviço de nutricionista, para planejamento, elaboração de cardápio, cálculo, orientação, avaliação, supervisão do preparo e distribuição das refeições dentre outras atividades afins.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

- III. 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**.
- IV. 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.
- V. Implantação, utilização e manutenção de software adequado e próprio para montagem e operacionalização dos cardápios e controles gerais inerentes aos restaurantes.:

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

Local de Execução dos Serviços	Endereço
Campus Contagem	Alameda das Perdizes, nº 61 – Bairro Cabral, Contagem – MG, CEP: 32.146-054

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Detalhamento dos cargos e atribuições dos empregados da CONTRATADA:**

- I. **Auxiliar de Serviços Gerais.**
  - a. Do local de execução do trabalho: Área interna, área externa, vestiários dos funcionários, setores administrativos do RE, câmara de lixo.
  - b. Dos serviços: Rol não exaustivo de tarefas a serem desenvolvidas:
    - i. Diariamente:
      - Lavar e higienizar mesas e cadeiras do salão de refeição.
      - Higienizar mesas e cadeiras do salão de refeição no período de refeições;
      - Executar serviços de limpeza nas dependências internas do Restaurante Estudantil (RE) (cozinha, sala de administração, sala da nutricionista, almoxarifado, banheiro e vestiários) varrendo, lavando, pisos, paredes e janelas.
      - Limpar o espaço dos salões de refeição.
      - Limpar as salas do setor administrativo do RE.
      - Retirar o pó dos objetos com flanela e produtos adequados.
      - Limpar com sanitizantes copas e demais áreas.
      - Remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.
      - Varrer, remover manchas e passar pano nos pisos.
      - Abastecer os sanitários com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido com a frequência necessária.
      - Abastecer com sabonete líquido e álcool apropriado as portarias de acesso ao RE.
      - Bater, limpar e remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza e aspirando o pó.





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

- Limpar cestos de lixo, sempre que necessário.
  - Limpar a câmara de lixo, no mínimo, três vezes na semana.
  - Limpar os elevadores monta carga.
  - Recolher, remover, separar, acondicionar e transportar o lixo para o local indicado para recolhimento do serviço urbano do município, obedecendo aos procedimentos especificados pelo RE.
  - Limpar vidros das janelas das salas e salão de refeição.
  - Zelar e manter organizado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda.
  - Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho;
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.
- ii. Semanalmente:
- Limpar, polir, lustrar todos os móveis e metais.
  - Regar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade).
  - Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos.
  - Limpar, com produto apropriado, as forrações de plástico em assentos e poltronas.
  - Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica.
  - Retirar o pó e resíduos, com pano úmido, dos quadros.
  - Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes.
  - Limpar as paredes.
  - Limpar os espelhos com pano umedecido em álcool, duas vezes por semana.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência semanal.
- iii. Mensalmente:
- Limpar externa e internamente luminárias em geral.
  - Remover manchas da parede.
  - Limpar vidros em geral, nas duas faces.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência mensal.
- c. Em caso de haver três ou mais auxiliares de serviços gerais, a **CONTRATADA** deverá indicar um Encarregado para desempenhar os seguintes serviços:
- Coordenar e orientar o grupo de trabalho composto pelos auxiliares de limpeza na realização da limpeza do Restaurante. Esta tarefa consiste em fornecer instruções, mostrar como se faz a limpeza, bem como, distribuir os produtos a serem utilizados de forma a conter exageros e desperdícios.
  - Fiscalizar e auxiliar na limpeza dos salões e banheiros do salão de refeição durante o período de utilização do público, repondo papel toalha, papel higiênico e recolhendo o lixo.
  - Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao preposto a necessidade de reposição, quando for o caso.
  - Fazer os demais serviços considerados necessários pelo encarregado.





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

- d. Da qualificação: O funcionário deverá ter o ensino fundamental completo.
- e. Dos uniformes e EPI's: Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário. Confeccionado em tecido que promove conforto térmico, produzido em tecidos de 100% algodão e brim. Evitar tecidos sintéticos, como poliéster e oxford, que não são adequados para profissionais que tenham contato com produtos inflamáveis, fogo e em ambientes com alta temperatura. Sapatos antiderrapantes e com características ocupacionais, que proporcionem conforto no desempenho de suas atividades.
- f. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário.
- i. Deverão ser fornecidos:
- Uniforme anti-chama adequado à função.
  - Sapatos antiderrapantes.
  - Botas de borracha.
  - Luvas de borracha.
  - Máscara de proteção facial descartável.
  - Protetor auricular (plug/concha).
  - Aventais de napa / pvc.
  - Touca descartável.
  - Dedeiras.
- II. **Auxiliar Administrativo:**
- a. Do local de execução do trabalho: Salas administrativas localizadas no Restaurante Escolar (RE).
- b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:
- i. Diariamente:
- Lançar em sistema ou formulário próprio todos os gastos com insumos, materiais, gêneros alimentícios, dentre outros.
  - Controlar o acesso de usuários ao salão de refeições.
  - Fazer serviços de cópias reprográficas (xerox) e serviços administrativos em geral.
  - Solicitar material de escritório e fazer o controle de estoque e consumo dos mesmos;
  - Arquivar e controlar documentos gerados pela administração.
  - Fazer cotação de utensílios, equipamentos e outros.
  - Lançar e controlar Notas Fiscais.
  - Fazer pedido de entregas de mercadorias aos fornecedores.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.
- ii. Mensalmente:





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

- Elaborar relatórios do custo mensal e de atendimentos detalhado.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência mensal.
- iii. Anualmente:
- Elaborar relatórios do fechamento do custo anual e de atendimentos.
  - Auxiliar no levantamento de bens e utensílios de todos os setores do Restaurante, emitindo os respectivos relatórios, conforme estipulado neste Termo.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência anual.
- c. Da qualificação:
- O funcionário deverá ter no mínimo: Ensino médio completo. Experiência de 6 (seis) meses.
  - Noções básicas de informática (windows e pacote office).
- d. Dos uniformes e EPI's:
- A **CONTRATADA** deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade: Camisas brancas, mínimo de 05 (cinco) para cada funcionário com a logomarca bordada da empresa e do **CONTRATANTE** e calças pretas no mínimo de 03 (três) para cada funcionário; todos os empregados devem ser identificados por crachá.
- III. **Nutricionista:**
- a. Do local de execução do trabalho: Salão de refeição, cozinha e sala de nutrição, localizada na cozinha do RE.
- b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:
- i. Diariamente:
- Contribuir para o planejamento e execução dos cardápios padronizados, elaborados em conjunto com a **CONTRATANTE**, observando a qualidade e melhoria do padrão técnico dos serviços, atendendo a seguinte divisão do cardápio: arroz, feijão, guarnição, prato principal, opção vegetariana, 4 saladas, sobremesa.
  - Realizar, sob a supervisão dos fiscais da Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE** o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, o cálculo de gêneros necessários à elaboração das preparações do cardápio, reajuste de per capita de acordo com a realidade do local e a adequação da quantidade de gêneros alimentícios utilizados nas preparações de acordo com o número de refeições servidas diariamente.
  - Controlar a qualidade de gêneros adquiridos no momento da entrega: carnes, frios, gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de limpeza e descartáveis, hortifrutigranjeiros, etc.
  - Requisitar os gêneros, semanal e quinzenalmente, direto aos fornecedores, de acordo com as preparações do cardápio.







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

- Realizar cálculo nutricional de todas as preparações do cardápio.
  - Sugerir e/ou propor meios e técnicas de introdução gradativa de produtos naturais mais nutritivos de forma a oferecer refeições balanceadas.
  - Participar das atividades educativas, de prevenção e de formação integral dos usuários.
  - Preparar, em conjunto com a equipe da Coordenação de Política Estudantil do campus, programas de Educação Nutricional, avaliando a alimentação de coletividades sadias, e estimular bons hábitos alimentares entre os usuários.
  - Orientar o trabalho dos manipuladores, supervisionando o preparo e distribuição das refeições.
  - Zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas.
  - Orientar e supervisionar as atividades dos empregados e providenciar recursos adequados, para assegurar o feitiço de alimentação segura.
  - Observar e orientar quanto à segurança do ambiente de trabalho a fim de prevenir acidentes.
  - Orientar os empregados com relação ao desperdício.
  - Supervisionar estágios acadêmicos quando necessário.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.
- ii. Mensalmente:
- Alocar funcionários de acordo com a escala de atividades.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência mensal.
- iii. Anualmente:
- Realizar avaliação das atividades do RE.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência anual.
- a. Da qualificação:
- O funcionário deverá ter no mínimo: Graduação na área específica conferida por escola oficial ou reconhecida. Cadastro junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN). Experiência profissional de 01 (um) ano na área de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), comprovada em carteira de trabalho.
- b. Dos uniformes e EPI's:
- A **CONTRATADA** deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário: Uniforme anti-chama adequado à função.

IV. **Auxiliar de Cozinha:**

- a. Do local de execução do trabalho: Cozinha e salão de refeição do RE.







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

b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:

i. Diariamente:

- Observar os cardápios, separar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo.
- Requisitar material necessário para realização de suas tarefas.
- Verificar se os equipamentos, utensílios e bancadas estão em perfeita condição de higiene e funcionamento antes de iniciar as tarefas.
- Higienizar utensílios, equipamentos e bancadas em conformidade com os procedimentos adequados.
- Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações do nutricionista ou cozinheiro e os procedimentos operacionais padronizados.
- Participar do preparo e pré-preparo das refeições planejadas.
- Manter a higiene e a ordem no local de trabalho evitando a presença de vetores e pragas urbanas.
- Utilizar e conservar adequadamente os equipamentos e utensílios de trabalho.
- Fazer a higienização de todos os alimentos do cardápio conforme legislação.
- Acondicionar os alimentos nas cubas objetivando boa apresentação das preparações.
- Colocar os alimentos prontos no Pass Through.
- Comunicar à chefia imediata caso haja qualquer dúvida ou anormalidade.
- Abastecer o balcão de distribuição com pratos, talheres, guardanapos etc.
- Lavar bandejas e talheres.
- Servir aos usuários na rampa de atendimento com cordialidade e respeitando as regras de higiene.
- Verificar necessidades de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário.
- Garantir a ordem e a limpeza na área de trabalho.
- Fazer a higienização da cozinha após o atendimento.
- Fazer separação de lixo para coleta seletiva.
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração, sob a orientação do cozinheiro líder ou nutricionista.
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção adequados e uniforme adequado.
- Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.

c. Da qualificação:

- O funcionário deverá ter no mínimo: Ensino fundamental completo. Experiência de 6 (seis) meses na referida função.

d. Dos uniformes e EPI's: Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário. Confeccionado em tecido que promove conforto térmico, produzido em tecidos de 100% algodão e brim. Evitar tecidos sintéticos, como poliéster e oxford, que não são adequados para profissionais que tenham contato com produtos inflamáveis, fogo e em ambientes com alta temperatura. Sapatos antiderrapantes e com





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

## CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

características ocupacionais, que proporcionem conforto no desempenho de suas atividades. A contratante deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

- Uniforme anti-chama adequado à função.
- Sapatos antiderrapantes.
- Botas de borracha.
- Luvas de borracha.
- Luvas 100% silicone suporta até 250º graus.
- Luvas cirúrgicas (confeccionada em resina nitrílica, sem pulverização de amido internamente e sem talco).
- Luvas plásticas.
- Luvas de malha de aço.
- Máscara facial (descartável).
- Respirador para proteção de poeiras, fumos, névoas e odores de certos vapores orgânicos e gases ácidos.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Óculos de segurança.
- Aventais de napa/pvc.
- Aventais de pano bordados com o logo da **CONTRATANTE**.
- Touca descartável.

### V. Cozinheiro:

a. Do Local de execução do trabalho: Os serviços serão executados na cozinha do RE.

b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas.

#### i. Diariamente:

- Preparar refeições variadas, temperando, cozinhando, assando e/ou fritando de modo a compor cardápios previamente determinados.
- Preparar cardápios para usuários vegetarianos.
- Comunicar ao superior imediato a substituição de gêneros alimentícios, quando houver necessidade
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração.
- Comunicar ao superior imediato as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento, bem como sobre a necessidade de reparo e reposição de utensílios, equipamentos e instalações de cozinha.
- Informar a existência de sobras ou ocorrências inesperadas relacionadas com a confecção e distribuição do cardápio diário.
- Zelar pelo não desperdício de todos os alimentos.
- Fazer separação de lixos e sobras de alimentos em recipientes próprios.
- Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho.
- Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.





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

c. Da qualificação mínima:

- O funcionário deverá ter no mínimo: Ensino fundamental completo. Experiência de 06 (seis) meses na referida função. Cursos de aperfeiçoamento específicos.

d. Dos uniformes e EPI's: Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário. Confeccionado em tecido que promove conforto térmico, produzido em tecidos de 100% algodão e brim. Evitar tecidos sintéticos, como poliéster e oxford, que não são adequados para profissionais que tenham contato com produtos inflamáveis, fogo e em ambientes com alta temperatura. Sapatos antiderrapantes e com características ocupacionais, que proporcionem conforto no desempenho de suas atividades. A Contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

- Uniforme anti-chama adequado à função.
- Botas antiderrapantes branca.
- Máscara facial (descartável).
- Respirador para proteção de poeiras, fumos, névoas e odores de certos vapores orgânicos e gases ácidos.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Luvas: 100% silicone suporta até 250 graus.
- Avental térmico de segurança.
- Avental de pano bordado com o logo da **CONTRATANTE**.
- Óculos de proteção.
- Touca descartável.
- Luvas cirúrgicas; (confeccionada em resina nitrílica, sem pulverização de amido internamente e sem talco).
- Luvas plásticas.
- Luvas de malha de aço.
- Dedeiras.

VI. **Cozinheiro Chefe (opcional):**

a. Do Local de execução do trabalho: Os serviços serão executados na cozinha do RE.

b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:

i. Diariamente:

- Coordenar e orientar o grupo de cozinheiros na cocção dos alimentos, bem como, distribuir os produtos a serem utilizados de forma a conter exageros e desperdícios.
- Fiscalizar e auxiliar no preparo das refeições.
- Orientar o pré-preparo dos alimentos, de forma a agilizar o preparo das refeições.
- Receber e conferir os gêneros alimentícios entregues pelo almoxarife, destinados à confecção do cardápio do dia.
- Distribuir os serviços e orientar sua execução.





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

- Encaminhar ao nutricionista a solicitação de gêneros extras.
  - Informar ao nutricionista a existência de sobras ou ocorrências inesperadas relacionadas com a confecção e distribuição do cardápio do dia.
  - Orientar o trabalho dos auxiliares de cozinha em suas tarefas específicas.
  - Zelar pelo não desperdício de todos os alimentos.
  - Operar equipamentos de preparo, conservação e distribuição de alimentos.
  - Solicitar à chefia imediata providências para a manutenção e reparo do material e/ou utensílio e/ou equipamento danificado.
  - Informar ao preposto quaisquer danos e solicitar a estas providências para manutenção de equipamento e/ou utensílio danificados.
  - Supervisionar as condições de higiene e de segurança do trabalho.
  - Colaborar com programas de treinamento em serviços.
  - Submeter ao nutricionista qualquer anormalidade ou dificuldade que atrapalhe o bom andamento no preparo das refeições.
  - Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias.
- c. Da qualificação mínima:
- O funcionário deverá ter no mínimo: Ensino fundamental completo. Experiência de 06 (seis) meses na referida função. Cursos de aperfeiçoamento específicos.
- d. Dos uniformes e EPI's: Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário. Confeccionado em tecido que promove conforto térmico, produzido em tecidos de 100% algodão e brim. Evitar tecidos sintéticos, como poliéster e oxford, que não são adequados para profissionais que tenham contato com produtos inflamáveis, fogo e em ambientes com alta temperatura. Sapatos antiderrapantes e com características ocupacionais, que proporcionem conforto no desempenho de suas atividades. A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:
- Uniforme anti-chama adequado à função.
  - Sapatos antiderrapantes brancos.
  - Máscara facial; descartável.
  - Respirador para proteção de poeiras, fumos, névoas e odores de certos vapores orgânicos e gases ácidos.
  - Protetor auricular (plug/concha).
  - Luvas: 100% silicone suporta até 250 graus.
  - Avental térmico de segurança.
  - Avental de pano; bordado com o logo da **CONTRATANTE**.
  - Luvas cirúrgicas; (confeccionada em resina nitrílica, sem pulverização de amido internamente e sem talco).
  - Luvas de borracha.
  - Óculos de proteção.
  - Touca descartável.
  - Luvas de malha de aço.





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

- Luvas plásticas.
- Dedeiras.

VII. **Almoxarife:**

- a. Do local de execução do trabalho: Os serviços serão executados no almoxarifado do RE do **CONTRATANTE**.
- b. Dos serviços: Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:
- i. Diariamente:
- Receber, verificar a quantidade e a qualidade dos gêneros e registrar dados em sistema de controle de almoxarifado (computadores).
  - Empacotar e desempacotar itens a serem armazenados nas prateleiras do almoxarifado.
  - Carregar e descarregar itens a serem armazenados no almoxarifado, quando o fornecedor for o próprio **CONTRATANTE** ou quando forem itens vindos do almoxarifado central do **CONTRATANTE**.
  - Verificar bimestralmente inventários comparando as contagens físicas com os números existentes no sistema de controle de almoxarifado. Verificar as divergências ou ajustar os erros.
  - Armazenar itens de maneira ordenada e acessível nos depósitos.
  - Marcar os itens usando etiquetas de identificação, ferramentas de marcação elétrica ou outros equipamentos de identificação.
  - Limpar e higienizar utensílios, ferramentas, equipamentos e áreas de armazenamento (estoque de todos os gêneros, câmaras frias, freezers e área de recepção de mercadorias) de acordo com as regras de segurança.
  - Determinar métodos adequados de armazenagem e de identificação baseados na rotatividade dos materiais, meio ambiente e disponibilidade de recursos físicos.
  - Registrar o uso e as perdas de estoque ou de equipamentos de manuseio.
  - Examinar, inspecionar e reportar aos supervisores os defeitos dos materiais.
  - Expedir as mercadorias corretamente.
  - Manter registro atualizado e correto do estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis; material de limpeza, descartáveis, utensílios e equipamentos.
  - Solicitar, com antecedência de 10 (dez) dias corridos, mercadorias quando necessário.
  - Verificar as Notas Fiscais das mercadorias.
  - Responder consultas e reclamações escritas e por telefone.
  - Relacionar-se com transportadoras e fornecedores.
  - Manter o almoxarifado sempre limpo e organizado.
  - Ser responsável pela segurança do almoxarifado.
- a. Da qualificação mínima:
- O funcionário deverá ter no mínimo: Ensino médio completo. Experiência de 06 (seis) meses no cargo





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

b. Dos uniformes e EPI's: Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário. Confeccionado em tecido que promove conforto térmico, produzido em tecidos de 100% algodão e brim. Evitar tecidos sintéticos, como poliéster e oxford, que não são adequados para profissionais que tenham contato com produtos inflamáveis, fogo e em ambientes com alta temperatura. Sapatos antiderrapantes e com características ocupacionais, que proporcionem conforto no desempenho de suas atividades. A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

- Uniforme adequado à função.
- Máscara de proteção facial.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Bota de borracha.
- Avental de napa/pvc.
- Luvas de borracha.
- Touca descartável.
- Blusa de proteção para acesso a baixas temperaturas.

**CLÁUSULA SEGUNDA – Da vigência**

- 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de sua assinatura
- 2.2. a vigência e encerramento após 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
- 2.2.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - 2.2.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - 2.2.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - 2.2.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
  - 2.2.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
  - 2.2.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
  - 2.2.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.3. Os efeitos financeiros deste Contrato iniciar-se-ão a partir do primeiro dia de entrega do objeto Contratado.

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

- 3.1. O período de funcionamento dos restaurantes será de janeiro a dezembro, conforme calendário administrativo e escolar da **CONTRATANTE**. A necessidade de funcionamento do Restaurante nos períodos não letivos será avaliada pela fiscalização do Contrato desde que solicitado pela **CONTRATADA**.
- 3.2. 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.





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

- 3.3. 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 **CONTRATADA**.
- 3.5. Caso o funcionamento do restaurante estudantil possa ser interrompido, 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.
- 3.6. A **CONTRATANTE** será responsável por disponibilizar o calendário de funcionamento.
- 3.7. A **CONTRATADA** deverá fazer as escalas de trabalho em comum acordo com a fiscalização de cada campi, atendendo suas especificidades.
- 3.8. O atendimento aos usuários (almoço e jantar) nos restaurantes estudantis deverão ocorrer normalmente nos seguintes horários:

Campus	Almoço	Jantar (em caso de aditamento contratual)
Contagem	11:30 às 13:30	17:45 às 19:15h

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

- 4.1. Serão cedidos os espaços destinados aos restaurantes dos Campi do **CONTRATANTE**, conforme Subcláusula 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. A **CONTRATADA** ressarcirá mensalmente à **CONTRATANTE** pelo consumo aferido de energia elétrica, consumo de água e GLP, emitindo a Guia de Recolhimento da União – GRU, em favor da **CONTRATANTE**.
- 4.1.2. A cessão do espaço físico será o único critério utilizado para efeito de contrapartida da empresa **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA QUINTA – Do Público Usuário**

- 5.1. Os restaurantes têm como público os estudantes regularmente matriculados no Campus Contagem, bem como atende também à comunidade da **CONTRATANTE** segundo as categorias de usuários de que trata o Regulamento do Programa de Alimentação da **CONTRATANTE**.
- 5.2. Assim, em seu atendimento universalizado, os usuários dos restaurantes estudantis são denominados segundo as categorias de estudantes da **CONTRATANTE**, servidores da **CONTRATANTE**, prestadores de serviços e visitantes.
- 5.3. Compõem 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**.







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

- 5.4. Compõem 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. Compõem 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 Carteiras dos Usuários**

- 6.1. O recebimento e guarda dos recursos financeiros arrecadados com as inserções de créditos nas carteiras dos usuários dos restaurantes, através do sistema SINAPSE (ou outro sistema que a **CONTRATANTE** venha substituí-lo), 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 sítio eletrônico da **CONTRATANTE**, deverá preencher com os seguintes códigos de pagamento:

Campus	Código de Pagamento
Contagem	284

- 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.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

## CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

- 6.7. A cada período (almoço e jantar) o fiscal responsável pelo contrato deverá efetuar a conferência 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.
  - 6.8.2. R\$ 1,50 – Estudantes regularmente matriculados no **CONTRATANTE** e estagiários do CEFET-MG – em Belo Horizonte.
  - 6.8.3. R\$ 1,00 – Estudantes regularmente matriculados no **CONTRATANTE** e estagiários do **CONTRATANTE** – 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**.
- 6.10. 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. A **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 **CONTRATADA** em conjunto com a **CONTRATANTE**. Estes devem, necessariamente ser aprovados previamente pela **CONTRATANTE**.
- 7.1.1. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização.
  - 7.1.2. Caso a **CONTRATADA** não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
  - 7.1.3. O cardápio deverá ser encaminhado e apresentado à **CONTRATANTE** conforme modelo constante no Anexo VI do Termo de Referência em formato .ods ou .xls.
  - 7.1.4. A **CONTRATANTE** deverá justificar, por escrito, com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implementadas mediante concordância e autorização da **CONTRATANTE**.
  - 7.1.5. Em caso de alteração do cardápio sem a prévia autorização da **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas no Anexo II.
  - 7.1.6. O cardápio aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado diariamente em local visível na entrada do Restaurante Estudantil e assinado pelo responsável técnico da **CONTRATADA**. O cardápio semanal/mensal deverá ser divulgado no endereço eletrônico da **CONTRATADA**, cujo link será disponibilizado pela **CONTRATANTE**.
  - 7.1.7. A **CONTRATADA** deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das



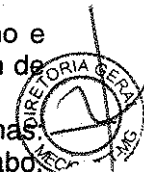


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

- 7.1.8. 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 018/2018.
- 7.1.9. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região e elaborados considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.
- 7.1.10. Considerar, para elaboração do cardápio e aquisição de produtos alimentícios, o estimativo de usuários e o espaço físico presente para o armazenamento dos mesmos, além das normas de estocagem.
- 7.1.11. Os cardápios deverão ser elaborados considerando as normas técnicas de elaboração de cardápios, assim como o padrão de refeições e incidência constantes neste Anexo, no Edital e nos demais Anexos.
- 7.1.12. Fica à critério da **CONTRATADA** incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
- 7.1.13. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- 7.1.14. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, além de legenda ilustrativa informando se há glúten, lactose ou ovos na preparação.
- 7.2. A **CONTRATADA** poderá solicitar a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.

**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 protéicos – uma carne (aves, peixe, carne bovina e suína) ou preparação a base de carne e uma opção vegetariana (ovos, omelete, bolinho de soja, soja refogada com legumes, almôndegas de soja, almôndegas de ervilha, bolinho de grão-de-bico, grão-de-bico refogado, hambúrguer vegetal, legumes gratinados, quibe de soja/cenoura, estrogonofe de soja/grão-de-bico, legumes recheados ou gratinados)
- 8.1.2. 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais refogados, cozidos, guisados ou sauté; tubérculos: batata, mandioca, inhame, batata barôa, 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 do 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,





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

- 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 de mandioca, pimenta, sal refinado iodado em sachê de 1g, molho de pimenta e alho, vinagre, azeite de oliva extravirgem, farinha de linhaça e palito. Estes deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênicas-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.
- 8.1.9. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características das preparações oferecidas. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas). Estes só poderão ser utilizados mediante a aprovação do Fiscal Técnico.
- 8.1.10. É vedado o uso de qualquer tipo de carne mecanicamente separada nas preparações oferecidas, como salsichas e empanados industrializados.
- 8.1.11. O molho de tomate utilizado nas preparações deverá ser elaborado com polpa de tomate.
- 8.1.12. Todas as carnes deverão ter, obrigatoriamente, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente.
- 8.1.13. Todas as carnes adquiridas deverão ser recebidas resfriadas ou congeladas em temperatura adequada, de acordo com a legislação específica. O descongelamento deve ser realizado de acordo com a RDC 216/2004 da ANVISA.

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

- 9.1. A distribuição das refeições será realizada nos refeitórios dos restaurantes estudantis, no Campus Contagem, 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 018/2018.
- 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 (protéico - 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-cozimento de acordo com o Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 018/2018.
- 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





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

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 demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- 9.10. A **CONTRATADA** deverá fornecer temperos (sal em sazeiros 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 018/2018.
- 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. É vedado o comércio de produtos fumíferos, conforme artigo 3º-A, inciso VIII da Lei nº 9.294/1996.
- 9.19. É vedado também o comércio de bebidas alcoólicas no restaurante.
- 9.20. Não é permitida a preparação de quentinhas/marmitas pelos usuários ou empregados, devendo todas as refeições serem consumidas nas dependências do próprio restaurante.
- 9.21. A **CONTRATADA** deverá fazer coleta diária, por refeição, de amostras de todas as preparações para fins de análise de acordo com o preconizado pela legislação vigente, em sacos esterilizados e desinfetados, adequados para este tipo de coleta.
- 9.22. As amostras devem ter peso mínimo de 100g e serem coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 (um terço) do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72h. As amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração.
- 9.23. A **CONTRATADA** deverá apresentar a **CONTRATANTE** o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa, semestralmente.
- 9.24. A análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada semestralmente e sempre que for solicitada pela **CONTRATANTE**, ficando os custos a cargo da **CONTRATADA**.

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

- 10.1. As refeições devem ser elaboradas e porcionadas (quando aplicável) considerando estimativa dos valores *de per capita* para os alimentos prontos que está presente no Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 018/2018.





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

- 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 presente no Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 018/2018, 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**.
- 11.2. A **CONTRATADA** deverá respeitar o Padrão de Identidade e de Qualidade, estabelecidos pela **CONTRATANTE**, contidos no Anexo III do Edital, para a aquisição de insumos, embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.
- 11.3. A listagem dos insumos e suas especificações mínimas de qualidade encontram-se no Anexo III do Edital de Pregão Eletrônico nº 018/2018. Tais especificações devem ser seguidas rigorosamente pela **CONTRATADA** e serão alvo de fiscalização por parte da **CONTRATANTE**.
- 11.4. À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de avaliar a qualidade dos insumos adquiridos pela **CONTRATADA** e, caso julgue pertinente, exigir a troca dos insumos bem como dos fornecedores que estejam descumprindo as exigências de qualidade.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.

Campus	Horário de Entrega
Contagem	07:00 às 15:00h

- 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, ausência de registro e controle de temperatura.
- 11.8. A data de fabricação de todos os produtos deve ser a mais recente e a data de vencimento o mais distante possível.
- 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 caixas limpas.





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

- 11.10. Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca das embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.
- 11.11. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão obedecer às seguintes condições de qualidade:
- 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.
- 11.12. Os lotes de material reprovado ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.
- 11.13. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 11.14. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 11.15. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POPs da unidade.
- 11.16. As demais especificações sobre os insumos referentes a esta licitação encontram-se no Anexo III do Edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Das Obrigações da CONTRATANTE**

- 12.1. As obrigações da **CONTRATANTE** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Das Obrigações CONTRATADA**

- 13.1. As obrigações da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**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 **CONTRATADA**.
- 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:







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

- 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 a **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.
- 14.5.8. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar um canal de comunicação com o usuário para que possam efetuar reclamações e sugestões. Esse canal deve ser compartilhado com a Secretaria de Política Estudantil da **CONTRATANTE**.
- 14.5.9. Das reclamações e sugestões apresentadas, a Contratada terá 03 (três) dias úteis para encaminhar a resposta por escrito ao Fiscal do Contrato, justificando as possíveis falhas ou informando o motivo da não-aceitação das sugestões. As reclamações e sugestões consideradas relevantes deverão ser publicadas, com a resposta da **CONTRATADA**, em mural especificamente instalado

**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.
- 15.4. A **CONTRATADA** deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.
- 15.5. A **CONTRATADA** deverá comunicar a **CONTRATANTE** a realização de avaliações com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos.





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

- 15.6. Realizar, no máximo a cada 6 meses, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas da **CONTRATADA** em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente.

**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.
- 16.1.1 A **CONTRATADA** terá o prazo de 15 dias corridos após o Termo de Posse a-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 envolvido.

**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 preditiva, preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações físicas do setor, tais como: limpeza da caixa de gordura, caixa d'água, coifas 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 preditiva, 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 deverá ocorrer 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 equipamento avariado





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

- 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 conserto.
- 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 específico 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. As despesas com gás correrão por conta da **CONTRATADA** que poderá utilizar botijas de gás, dentro das especificações de segurança vigentes.
- 17.9. 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**.
- 17.10. 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**.
- 17.11. A **CONTRATADA** deverá manter até o último dia do prazo de contrato a limpeza geral da área dos restaurantes, incluindo pias, pisos, paredes e depósitos, entregando-a totalmente limpa e organizada.
- 17.12. 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.
- 17.13. 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 úmido sempre em dois sacos para evitar o rompimento ao ser removido.
- 17.14. 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.

**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 avará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.
- 18.3. 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.





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

- 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.
- 18.5. Os laudos técnicos deverão ser arquivados juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), descritos no Manual de Boas Práticas. Cópias dos contratos e laudos de controle deverão ser entregues ao Fiscal de Contrato sempre que o serviço for realizado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – Do preço**

- 19.1. O valor mensal da contratação é de R\$ 49.120,00 (Quarenta e nove mil, cento e vinte reais), perfazendo o valor total de 589.440,00 (Quinhentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e quarenta reais).
- 19.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 19.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à **CONTRATADA** dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – Dotação Orçamentária**

- 20.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:
- Gestão/Unidade: 158.244 – CONTAGEM – DIRETORIA UNIDADE XI
- Fonte: 100.016 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / RESTAURANTE
- Programa de Trabalho: 108112 - ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE DA EDUCAÇÃO - NO ESTADO DE MINAS GERAIS (12.363.2080.2994.0031)
- Elemento de Despesa: 3.3.90.37 – LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA
- PI: L.0000.P.23.44.N – Assistência estudantil / Permanência – Campus Contagem
- 20.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – Das Alterações**

- 21.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.
- 21.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 21.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - Da Garantia**

- 22.1. A **CONTRATADA** prestará garantia no valor de, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital, com validade de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados os requisitos previstos no item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.





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

- 22.2. A garantia prevista em edital somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS,, conforme estabelecido no art. 2º, §2º, V da Portaria MP n. 409/2016, observada a legislação que rege a matéria.
- 22.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – Do pagamento**

- 23.1 O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, obedecendo às seguintes formalidades:
- 23.1.1 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.
- 23.1.2 Aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato.
- 23.1.3 Comprovação de quitação com as obrigações trabalhistas.
- 23.1.4 As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato.
- 23.1.5 As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo gestor/fiscal do contrato.
- 23.1.6 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 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia 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 Campi da **CONTRATANTE**, no endereço conforme Subcláusula Segunda da Cláusula Primeira.
- 23.2 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**.
- 23.3 À **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.
- 23.4 O valor que constará na nota fiscal será calculado de acordo com o relatório mensal emitido por sistema auditável disponibilizado para os restaurantes.
- 23.5 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**.





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

- 23.6 Cada matrícula ou registro funcional computada pelo sistema auditável consistirá no registro de uma refeição. Portanto, à 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.
- 23.7 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 gestor do contrato. Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado de refeições pela **CONTRATANTE** sem que tenha a devida comprovação do serviço prestado por parte da **CONTRATADA** e a devida aprovação por parte da **CONTRATANTE**.
- 23.8 A **CONTRATADA** deverá encaminhar à fiscalização do Campi da **CONTRATANTE**, mensalmente, o quantitativo de refeições fornecidas, discriminadas por dia, inclusive para efeito de levantamento de dados.
- 23.9 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.
- 23.10 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.
- 23.11 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.
- 23.12 Os pagamentos mensais à **CONTRATADA** dependerão do atesto previsto no item anterior.
- 23.13 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;
- 23.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamentos, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela **CONTRATANTE**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

- 23.15 A **CONTRATANTE** reterá na fonte os impostos sobre os pagamentos que efetuar as pessoas jurídicas de acordo com a legislação vigente.
- 23.16 Previamente ao pagamento, será realizada consulta no SICAF e na CNDT, para verificação da situação da **CONTRATADA**, relativamente às condições de habilitação exigidas na licitação.

23.16.1 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, apresente defesa, que será avaliada e decidida (Instrução Normativa nº 02/2010, com







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

- redação incluída pela Instrução Normativa nº 04/2013, ambas da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão).
- 23.16.2 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.
- 23.16.3 A Administração observará as normas contidas na IN SEGES/MPDG n. 5/2017, com as inclusões e alterações posteriores nela introduzidas.
- 23.17 Os pagamentos serão realizados mediante crédito na conta corrente da **CONTRATADA**, informada na proposta comercial.
- 23.18 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 sujeitos 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.
- 23.19 Em razão da súmula n.º 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 n.º 02/2009 do MPOG, com as alterações introduzidas pelas IN's 03, 04 e 05/2009, nas seguintes condições:
- 23.19.1 Parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs(décimos terceiros) salários, quando devidos;
- 23.19.2 Parcialmente, pelo valor correspondente as férias, aos 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- 23.19.3 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
- 23.19.4 Ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;
- 23.19.5 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.
- 23.19.5.1 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.
- 23.20 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, Orçamento 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.
- 23.21 O Banco do Brasil poderá vir a cobrar a tarifa relativa aos custos de manutenção da conta a ser aberta.
- 23.22 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







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

- 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.
- 23.23 A **CONTRATADA** anui e concorda com a assinatura deste Contrato com toda a disciplina e normas previstas IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 23.24 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
- 23.25 É vedada a emissão de duplicatas e transferência de pretensão crédito a terceiros em face do pagamento ser realizado somente via ordem bancária na conta corrente informada na proposta comercial do proponente vencedor.
- 23.26 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.
- 23.27 A critério da Administração, poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multa, indenizações ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.
- 23.28 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.
- 23.29 A **CONTRATADA** deverá, durante toda a execução do contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.
- 23.30 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:
- 23.30.1 Se, por qualquer motivo alheio à vontade da **CONTRATANTE**, for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento;
- 23.30.2 Não será pago à **CONTRATADA**, o valor correspondente às faltas ao trabalho, cometidas pelos empregados, sem a providência da devida substituição, bem como às 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.

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

- 24.1 Nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666, de 1993 e da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, o **CONTRATANTE** designará por meio de Portaria um fiscal gestor do contrato, um fiscal técnico para cada Campus e um fiscal administrativo, servidores públicos federais, sendo estes cientificados 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 defeitos observados, com as seguintes atribuições básicas:
- 24.1.1 Gestor do contrato: servidor designado para coordenar e comandar o processo da fiscalização da execução contratual;
- 24.1.2 Fiscal técnico do contrato: servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização do objeto do contrato;
- 24.1.3 Fiscal administrativo do contrato: servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato.





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

- 24.1.4 Fiscal Setorial: servidor designado para acompanhar a execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade
- 24.1.5 Fiscal Público Usuário: pessoa designada para acompanhar a execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela **CONTRATADA**, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.
- 24.2 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.
- 24.3 Quaisquer exigências da fiscalização deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.
- 24.4 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.
- 24.5 A fiscalização deverá:
- 24.5.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização, ou cuja permanência na área, seja julgada inconveniente, por motivos justificáveis.
- 24.5.2 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.
- 24.5.3 Dirigir as solicitações de ajustes de conduta diretamente ao preposto da empresa **CONTRATADA**.
- 24.5.4 Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada.
- 24.5.5 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.
- 24.6 À **CONTRATANTE**, por intermédio do fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo a este:
- 24.6.1 Controlar a quantidade de refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento do preposto designado pela **CONTRATADA**.
- 24.6.2 Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa.
- 24.6.3 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.
- 24.6.4 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.
- 24.6.5 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual.
- 24.6.6 Acompanhar e mensurar por meio de instrumentos de controle a execução do objeto contratado de acordo com os seguintes aspectos:





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

- 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.
- 24.6.7 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.
- 24.6.8 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: marca, qualidade e forma de uso.
- 24.6.9 O representante da **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 24.6.10 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.
- 24.6.11 Exigir, dentre outras, as seguintes comprovações:
- 24.6.11.1 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;
  - 24.6.11.2 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:
    - a. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social
    - b. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;





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

- c. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
  - d. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
  - e. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 24.6.11.3 Entregar, quando solicitado pelo fiscal, quaisquer dos seguintes documentos:
- a. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração **CONTRATANTE**;
  - b. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade **CONTRATANTE**;
  - c. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
  - d. Comprovantes 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;
  - e. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;
- 24.6.11.4 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:
- a. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
  - b. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
  - c. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
  - d. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 24.6.12 Sempre que houver admissão de novos empregados pela **CONTRATADA**, os documentos elencados no item 23.6.11.1 deverão ser apresentados.
- 24.6.13 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**.
- 24.6.14 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.
- 24.6.15 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 oficializar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil – RFB.
- 24.6.16 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficializar ao Ministério do Trabalho e Emprego.





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

- 24.7 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.
- 24.7.1 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.
- 24.8 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.
- 24.9 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.

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

- 25.1 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 SEXTA - Da Utilização do Espaço Físico, Eletricidade, Água e Gás**

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

Local de Execução dos Serviços	Endereço dos Campi
Campus Contagem	Al. Das Perdizes, 61 Bairro Cabral, Contagem – MG 32.146-054

- 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. A **CONTRATADA** ressarcirá a **CONTRATANTE** pelo consumo aferido pela energia elétrica, consumo de água e consumo de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) através do desconto em Nota Fiscal.
- 26.4. Para estabelecer o impacto dos aluguéis dos espaços físicos dos restaurantes no preço final da refeição ofertada, pela **CONTRATADA**, este foi estimado da seguinte forma:
- 26.4.1. Restaurante do Campus CONTAGEM:  
Valor mensal de **R\$ 4.096,00**, totalizando o valor anual de **R\$ 49.152,00**.
- 26.5. As partes assinam a Ordem de Serviço e o anexo de Laudo de Vistoria do espaço físico.
- 26.6. 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.
- 26.7. 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 fará





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

- independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial acionado pela **CONTRATANTE**.
- 26.8. Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras que poderão ser exigidas:
- 26.8.1. O local deve ser limpo, em plenas condições de uso e higiene.
  - 26.8.2. Os equipamentos deverão estar em plenas condições de uso, funcionamento, limpos e higienizados.
  - 26.8.3. 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.
  - 26.8.4. 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**.
  - 26.8.5. 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.
  - 26.8.6. 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.
  - 26.8.7. 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.
  - 26.8.8. A **CONTRATADA** deverá criar condições para atuação acadêmica da **CONTRATANTE** no espaço do Restaurante a fim de garantir o desenvolvimento de atividades acadêmico-científicas tais como:
    - a. Implementar Política de Alimentação e Nutrição para o Restaurante;
    - b. Elaborar sugestões para adequação dos locais de produção e fornecimento;
    - c. Desenvolver atividades permanentes de ensino, pesquisa e extensão;
    - d. Elaborar publicações sobre a situação de operacionalização e da alimentação e nutrição;
    - e. Avaliar o desempenho e o impacto das ações de alimentação;
    - f. Estabelecer parcerias com outras instâncias, órgãos e instituições governamentais e não governamentais, para o fomento de atividades complementares, com o objetivo de promover a alimentação saudável;
    - g. Sugerir diretrizes em conjunto com os usuários para a Promoção da Alimentação Saudável;
    - h. Normatizar ações de Alimentação e Nutrição com base nas diretrizes do Programa de Alimentação;
    - i. Implementar projetos acadêmicos no âmbito do Restaurante, tanto em nível técnico, como graduação e pós-graduação;
    - j. Contribuir para atuação de estudantes de nutrição em estágio curricular obrigatório, bem como receber e supervisionar estagiários.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – Da Repactuação Contratual Relativa a Mão de Obra**

- 27.1. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela **CONTRATADA** e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Contrato será repactuado, competindo à **CONTRATADA** justificar e comprovar a variação dos custos,





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

- apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da **CONTRATANTE**, na forma estatuída no Decreto nº 2.271, de 1997, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017.
- 27.2. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 27.3. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
- 27.3.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- 27.3.2. Para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;
- 27.3.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 27.4. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 27.5. O prazo para a **CONTRATADA** solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 27.6. Caso a **CONTRATADA** não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
- 27.7. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
- 27.7.1. Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra.
- 27.7.2. Do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa).
- 27.7.3. Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.
- 27.8. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à **CONTRATANTE** ou à **CONTRATADA** proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.







SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

- 27.9. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 27.10. 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, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 27.11. A **CONTRATANTE** não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 27.12. Quando a repactuação referir-se aos custos da mão de obra, a **CONTRATADA** efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 27.12.1. Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a **CONTRATADA** demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se especialmente o índice específico, setorial ou geral que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada, sem prejuízo das verificações abaixo mencionadas.
- 27.12.2. Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
- 27.12.3. As particularidades do contrato em vigência;
- 27.12.4. A nova planilha com variação dos custos apresentados;
- 27.12.5. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;
- 27.12.6. A **CONTRATANTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONTRATADA**.
- 27.13. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 27.13.1. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- 27.13.2. Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- 27.13.3. 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, dissídio ou convenção coletiva, 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.
- 27.14. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 27.15. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.





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

- 27.16. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a **CONTRATADA** não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela **CONTRATANTE** para a comprovação da variação dos custos.
- 27.17. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
- 27.18. A **CONTRATADA** deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – Dos Demais Reajustes**

- 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 às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação, pela **CONTRATANTE**, de sanções administrativas constantes nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666, de 21/06/93, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 78 da Lei n.º 8.666, de 1993 e Artigo 68 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 29.2. Pela inobservância das condições estabelecidas para o serviço objeto deste Contrato serão aplicadas as seguintes penalidades:

- 29.2.1. Advertência;





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

- 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 Sanções.
- 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. Descredenciamento 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) caberá, 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 descredenciado 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 mantiver 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 Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);





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

29.9. As multas previstas no item 30.2 ensejará multa, no valor especificado no Anexo II desse contrato, a(s) qual(ais), após conclusão do processo administrativo, será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado.

29.9.1. Para efeito de aplicação das multas, a Tabela 1 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

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA - Da Rescisão**

30.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

30.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.

30.3. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

30.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- 30.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 30.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 30.4.3. Indenizações e multas.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA - Das Vedações**

31.1. É vedado à **CONTRATADA**:

- 31.1.1. Caucionar ou utilizar este Contrato para qualquer operação financeira;
- 31.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - Dos Casos Omissos**

32.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA - Da Publicação**

33.1. 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 às expensas da **CONTRATANTE**.





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

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA - Do Foro**

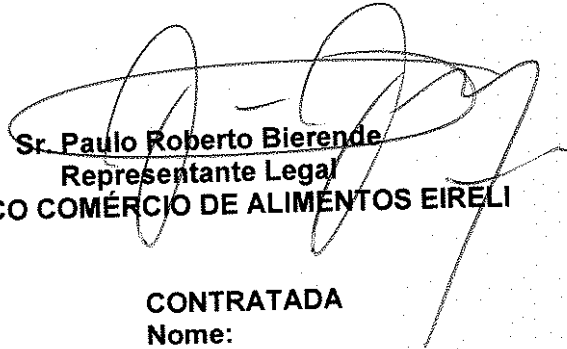
34.1 As partes elegem o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária de Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja, a teor do art. 109, I, da Constituição Federal.

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.

Belo Horizonte, 26 de setembro de 2018.

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

Flávio Antônio dos Santos  
Diretor - Geral do CEFET-MG

  
Sr. Paulo Roberto Bierende  
Representante Legal  
TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:  
**CONTRATANTE**  
Nome:  
Cargo:  
CPF:  
Ass:

**CONTRATADA**  
Nome:  
Cargo:  
CPF:  
Ass:





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

## APRESENTAÇÃO DE PREPOSTO DA EMPRESA CONTRATADA

Processo nº: 23062.011120/2017-60

Contrato nº: 66/2018

**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 CONTAGEM

**Modalidade de Licitação:** Pregão eletrônico nº 018/2018

Vimos, por meio desta, apresentar o Preposto para acompanhar a fiel execução do Contrato nº: 066/2018, nos termos do artigo 68 da Lei 8.666/93, conforme descrito no quadro abaixo:

PREPOSTO	
Nome:	Patrícia Reginal de Souza
CPF:	[REDAZIDO]
Profissão:	Nutricionista
Cargo:	nutricionista
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:	

  
Sr. Paulo Roberto Bierende  
Representante Legal  
TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Belo Horizonte, 26 de setembro de 2018.

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

Gestor de Contrato, em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(Nome e Cargo do Gestor)

Siape:

Assinatura:





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

ANEXO II DO CONTRATO – Penalidades e Sanções  
TABELA 1

Infração		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)	Utilizar as dependências dos Restaurantes Estudantis para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
3)	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
4)	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia	2
5)	Deixar de entregar inventário trimestral de equipamentos e utensílios	2
6)	Deixar de repor os equipamentos e utensílios em prazo estipulado em edital	3
7)	Desrespeitar as normas e regulamentos do Restaurante Estudantil	3
8)	Utilizar técnicas de preparo ou receitas não aprovadas pela fiscalização técnica, após comunicação formal da mesma, por preparação, por vez	3
9)	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos mínimos exigidos conforme lista do termo de referência por refeição, por vez.	5
10)	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
11)	Reutilizar gêneros preparados e servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	5
12)	Atrasar por mais de <u>5</u> minutos a reposição dos alimentos nos balcões de distribuição, durante o atendimento.	4
13)	Substituir ou repor preparação por outra que não seja aquela especificada e aprovada pela fiscalização técnica.	4
14)	Executar alterações no cardápio aprovado sem a prévia comunicação e aprovação da fiscalização técnica.	4
15)	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.	5







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

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.	2
f) Manter documentação legal, por vez.	1
g) Remover o lixo, por dia.	1
h) Efetuar o pagamento mensal da cessão de uso, ou consumo de água e de energia, por item por dia.	4
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) Seguir rigorosamente as especificações mínimas de qualidade dos insumos, frequência e per capita, conforme Anexo III, por vez.	2
n) Fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC) aos funcionários, por dia	3
o) Manter um quadro permanente de pessoal mínimo e suficiente para atendimento dos serviços, por dia	3
p) Disponibilizar empregados para cobrir faltas, férias, revezamentos, entre outro, por vez.	4
q) Disponibilizar um nutricionista responsável no acompanhamento das refeições durante os dias letivos de funcionamento, inclusive sábados.	5
r) Prover treinamento e capacitação profissional para seus empregados dentro da área de atuação de cada um, por mês.	3
s) Realizar análises microbiológicas de amostras de alimentos periodicamente de acordo com o termo de referência, por dia.	3
t) Efetuar troca de filtros de água e de filtros dos bebedouros semestralmente conforme legislação vigente, por dia.	3
u) Realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do Restaurante Estudantil sempre que necessário ou no máximo semestralmente; arquivando a documentação juntamente com os POP's.	2





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

	v) Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando validade dos mesmos, por período.	2
	x) Entregar o cardápio para aprovação no prazo devido.	2
	y) Divulgar o cardápio através de algum meio de comunicação virtual.	2
	z) Manter cardápio completo do início ao fim do atendimento, incluindo o jantar, por vez.	4
16)	Deixar de realizar o descongelamento das carnes conforme preconizado na RDC 216/2004 da Anvisa.	6
17)	Permitir a) Presença de empregado desuniformizado ou com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
	b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia	1
	c) Que o empregado não utilize o Equipamento de Proteção Individual (EPI), por empregado e por dia	3
18)	Falta de cordialidade no trato com os usuários.	4
19)	Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	3
20)	Deixar de realizar exames periódicos (PCMSO) e levantamento de riscos (PPRA), assim como laudos técnicos de segurança do trabalho aos seus funcionários.	4
21)	Deixar de disponibilizar Plano de Trabalho e Manual de Boas Práticas contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicos de higienização de equipamentos, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais, escalas e cronograma de execução das atividades.	4
22)	Deixar de apresentar documento comprobatório de recolhimento do FGTS acompanhada da nota fiscal ou fatura mensal dos serviços, cópia da Guia da Previdência Social – GPS, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela internet.	4
23)	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	3

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

**TABELA 2**

Grau	Correspondência
1	R\$ 100,00
2	R\$ 120,00
3	R\$ 250,00
4	R\$ 350,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$2.000,00



**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 864253/2018, Nº Processo: 60414000304201874, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE NOVA DO MAMORE CNPJ nº 22855183000160, Objeto: AMPLIAÇÃO DA FEIRA DO PRODUTOR, Valor Total: R\$ 505.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 5.000,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 500.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800500, Valor: R\$ 500.000,00, PTRES: 097029, Fonte Recurso: 0144000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 10/09/2021, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: CLAUDIONOR LEME DA ROCHA CPF nº 579.463.102-34.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 864149/2018, Nº Processo: 60414000236201843, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE CAMPO NOVO DE RONDONIA CNPJ nº 63762033000199, Objeto: AQUISIÇÃO DE CAMINHÃO CAÇAMBA, Valor Total: R\$ 344.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 7.865,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 336.135,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800170, Valor: R\$ 336.135,00, PTRES: 140244, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425241, Vigência: 26/09/2018 a 19/03/2020, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: OSCIMAR APARECIDO FERREIRA CPF nº 556.984.769-34.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 864180/2018, Nº Processo: 60414000252201836, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE EPITACIOLANDIA CNPJ nº 84306588000104, Objeto: Aquisição de Caminhão com carroceria tipo carga seca, Valor Total: R\$ 200.300,00, Valor de Contrapartida: R\$ 300,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 200.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800043, Valor: R\$ 200.000,00, PTRES: 140281, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425201, Vigência: 26/09/2018 a 19/03/2020, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: JOAO SEBASTIAO FLORES DA SILVA CPF nº 050.509.408-85.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 865096/2018, Nº Processo: 60414000432201818, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE VILHENA CNPJ nº 04092706000181, Objeto: CONSTRUÇÃO DE PRAÇA PÚBLICA NO SETOR 33 - BAIRRO JARDIM SOCIAL, NO MUNICÍPIO DE VILHENA/RO., Valor Total: R\$ 324.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 24.000,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 300.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800211, Valor: R\$ 300.000,00, PTRES: 140272, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 10/09/2021, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: ROSANI TEREZINHA PIRES DA COSTA DONADON CPF nº 420.218.632-04.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 865360/2018, Nº Processo: 60414000580201832, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE VILHENA CNPJ nº 04092706000181, Objeto: PAVIMENTAÇÃO DE VIAS PÚBLICAS C/ DRENAGEM DE ÁGUAS PLUVIAIS, MEIO FIO E SARJETA., Valor Total: R\$ 1.080.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 80.000,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 1.000.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800252, Valor: R\$ 1.000.000,00, PTRES: 140225, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 05/09/2022, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: ROSANI TEREZINHA PIRES DA COSTA DONADON CPF nº 420.218.632-04.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 865097/2018, Nº Processo: 60414000433201862, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE VILHENA CNPJ nº 04092706000181, Objeto: IMPLANTAÇÃO DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA DA AVENIDA MELVIN JONES, NO MUNICÍPIO DE VILHENA/RO, Valor Total: R\$ 270.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 20.000,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 250.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800194, Valor: R\$ 250.000,00, PTRES: 140260, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 10/09/2021, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: ROSANI TEREZINHA PIRES DA COSTA DONADON CPF nº 420.218.632-04.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 865315/2018, Nº Processo: 60414000540201891, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE VILHENA CNPJ nº 04092706000181, Objeto: IMPLANTAÇÃO DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA DA PISTA DE CAMINHADA DO PARQUE ECOLÓGICO RONDON, NO MUNICÍPIO DE VILHENA/RO, Valor Total: R\$ 309.025,00, Valor de Contrapartida: R\$ 22.890,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 286.135,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800274, Valor: R\$ 286.135,00, PTRES: 140275, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 10/09/2021, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: ROSANI TEREZINHA PIRES DA COSTA DONADON CPF nº 420.218.632-04.

**EXTRATO DE CONVÊNIO**

Espécie: Convênio Nº 864107/2018, Nº Processo: 60414000172201881, Concedente: MINISTERIO DA DEFESA, Conveniente: MUNICIPIO DE NOVA DO MAMORE CNPJ nº 22855183000160, Objeto: Construção de Quadra Poliesportiva, Valor Total: R\$ 303.000,00, Valor de Contrapartida: R\$ 3.000,00, Valor a ser transferido ou descentralizado por exercício: 2018 - R\$ 300.000,00, Crédito Orçamentário: Num Empenho: 2018NE800221, Valor: R\$ 300.000,00, PTRES: 140273, Fonte Recurso: 0100000000, ND: 44425141, Vigência: 26/09/2018 a 10/09/2021, Data de Assinatura: 26/09/2018, Signatários: Concedente: ROBERTO DE MEDEIROS DANTAS CPF nº 483.922.198-72, Conveniente: CLAUDIONOR LEME DA ROCHA CPF nº 579.463.102-34.

**Ministério da Educação****CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA****EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

4º TERMO ADITIVO AO TERMO DE AUTORIZAÇÃO Nº 01/2014.

Processo: 23063.001192/2014-46

Contratante: CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA - CEFET/RJ CNPJ da Contratante: 42.441.758/0001-05

Contratado: ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO CEFET/RJ E ETN

CNPJ do Contratado: 31.660.566/0001-73

Objeto: O Termo Aditivo tem por objeto prorrogar a vigência do Contrato Original até 24/09/2019

Data da Assinatura: 24/09/2018.

Vigência: 24/09/2018 a 24/09/2019.

Assinam: Prof. Carlos Henrique Figueiredo Alves- Diretor Geral do CEFET/RJ e João Carlos Martins- Presidente da Associação dos Ex-alunos do CEFET/RJ e ETN

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS****EXTRATO DE CONTRATO Nº 66/2018 - UASG 153015**

Nº Processo: 23062011120201760.

**PREGÃO SISPP Nº 18/2018. Contratante: CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO -TECNOLOGICA DE MINAS GERAIS. CNPJ Contratado: 15839921000110. Contratado : TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI. Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços de pessoa jurídica, sendo serviços continuados de apoio administrativo, apoio operacional e atividades auxiliares necessárias à preparação, produção e distribuição de refeições, com fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, EPIs, e todos os insumos necessários à execução completa do objeto, fornecendo refeições para a comunidade acadêmica do CEFET-MG Campus Contagem. Fundamento Legal: Lei 8.666 . Vigência: 26/09/2018 a 25/09/2019. Valor Total: R\$589.440,00. Fonte: 100000000 - 2018NE801131. Data de Assinatura: 26/09/2018.**

(SICON - 26/09/2018) 153015-15245-2018NE800001

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 4/2018 - UASG 153015**

Número do Contrato: 35/2015.

Nº Processo: 23062000663201590.

**PREGÃO SISPP Nº 15/2015. Contratante: CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO -TECNOLOGICA DE MINAS GERAIS. CNPJ Contratado: 11206617000184. Contratado : ELEVADORES SCHNEIDER LTDA -.Objeto: Acréscimo da prestação dos serviços conforme itens 11, 12, 13 e 14 e prorrogação do prazo de vigência. Fundamento Legal: Lei 8.666 . Vigência: 25/09/2018 a 24/09/2019. Valor Total: R\$145.359,34. Fonte: 8100000000 - 2018NE800198. Data de Assinatura: 21/09/2018.**

(SICON - 26/09/2018) 153015-15245-2018NE800001

**COLÉGIO PEDRO II****AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2018 - UASG 153167**

Nº Processo: 23040000087201881. Objeto: O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de Kit Lanche, de forma parcelada, com retiradas de acordo com a demanda, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes, estabelecidas neste instrumento.. Total de Itens Licitados: 2. Edital: 27/09/2018 das 10h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00. Endereço: Campo de Sao Cristovao, 177, São Cristóvão - Rio de Janeiro/RJ ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153167-5-00024-2018](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153167-5-00024-2018). Entrega das Propostas: a partir de 27/09/2018 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 09/10/2018 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

OSCAR HALAC  
Reitor

(SIASGnet - 25/09/2018) 153167-15201-2018NE000030

**CAMPUS SÃO CRISTOVÃO I****AVISO DE REGISTRO DE PREÇOS - UASG 155630**

O Colégio Pedro II - Campus São Cristóvão I torna público os preços registrados na Ata de Registro de Preços nº 005/2018.Objeto: Eventual contratação de serviços de manutenções preventiva e corretiva e instalações de aparelhos de ar condicionado, com o fornecimento e reposição de peças e componentes novos (não remanufaturados, com respectiva garantia).

As condições, as quantidades e os preços estão à disposição no [sitio www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).Processo: 23777.000037/2018-90. Vigência: 19/09/2018 até 19/09/2019. Fornecedor: DANIEL ARAUJO DA SILVA CONSTRUÇÕES EIRELI - ME (Grupos I e 2).

MARIA CRISTINA DA SILVA GALVÃO  
Diretora Geral

**CAMPUS SÃO CRISTOVÃO III****AVISO DE ALTERAÇÃO PREGÃO Nº 9/2018**

Comunicamos que o edital da licitação supracitada, publicada no D.O.U de 24/09/2018 foi alterado. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de impressora Kyocera TASKAlfa 5002i, com serviço de instalação. Total de Itens Licitados: 00001 Novo Edital: 27/09/2018 das 10h00 às 12h30. Endereço: Campo de Sao Cristovao, 177 Parte Iii, Bairro Imperial São Cristóvão - RIO DE JANEIRO - RJ. Entrega das Propostas: a partir de 27/09/2018 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 11/10/2018, às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

DAISE DIAS GOMES  
Diretora Geral

(SIDECA - 26/09/2018) 155632-15201-2018NE800016

**AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8/2018 - UASG 155632**

Nº Processo: 23779000056201804. Objeto: Aquisição de material civil. Total de Itens Licitados: 110. Edital: 27/09/2018 das 10h00 às 12h30. Endereço: Campo de Sao Cristovao, 177 Parte Iii, Bairro Imperial, São Cristóvão - Rio de Janeiro/RJ ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/155632-5-00008-2018](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/155632-5-00008-2018). Entrega das Propostas: a partir de 27/09/2018 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 17/10/2018 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

LUIZ FERNANDO SILVA MARQUES  
Pregoeiro

(SIASGnet - 26/09/2018) 155632-15201-2018NE800016

**FUNDAÇÃO COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR****RETIFICAÇÃO**

No Extrato de Contrato Nº 61/2018 publicado no D.O. de 20/09/2018, Seção 3, Pág. 29. Onde se lê: no dia 29/09/2018 Leia-se : no dia 29/05/2018

(SICON - 26/09/2018) 154003-15279-2018NE800013