

Contrato 120/2025

Processo nº 3050.01.0000800/2025-58

**CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE BENS QUE ENTRE SI  
CELEBRAM A EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE  
MINAS GERAIS E A EMPRESA FHS LIVROS LTDA PARA OS FINS  
QUE MENCIONA**

A **EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS – EPAMIG**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 17.138.140/0001-23, com sede na Av. José Cândido da Silveira, 1.647, Bairro União, em Belo Horizonte/MG, CEP: 31170-49, neste ato, conforme Portaria EPAMIG nº 7803, representada por seu Diretor de Administração e Finanças, Leonardo Brumano Kalil, inscrito no CPF/MF sob o nº \*\*\*.001.036-\*\*, doravante designada **CONTRATANTE**, e a empresa **FHS LIVROS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.546.237/0001-00, com sede na Rua Mariano Procopio, 862, Bairro João Pinheiro, em Belo Horizonte/MG, neste ato representada por seu sócio, Fábio Henrique Gomes de Oliveira Santos, inscrito no CPF/MF sob o nº \*\*\*.834.046-\*\*, doravante designada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato, originário do Pregão Eletrônico nº 800/2025, Processo de Compras nº 3051002 000076/2025, Processo SEI nº 3050.01.0000800/2025-58 com base na Lei nº 13.303/2016 com suas alterações posteriores, aplicando-se, ainda, no que couber, as demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente, sob as seguintes condições:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. Este contrato tem por objeto a *aquisição de livros para atender os cursos superiores de Tecnologia em Laticínios (EPAMIG ILCT) e Agropecuária de Precisão (EPAMIG ITAP)*, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. O Termo de Referência (SEI Nº [114686586](#)) e a proposta da contratada (SEI Nº [119726757](#)) integram este instrumento independente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

**LOTE 01**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE PARA COMPRA	QUANTIDADE ILCT	QUANTIDADE ITAP	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas Autora: Maria Gabriela Bello Koblit; Editora: Guanabara Koogan; 2ª edição (27 março 2019) ISBN-10: 852773477X; ISBN-13: 978-8527734776	un.	3		3	297,00	891,00
2	Química de Alimentos de Fennema Autores: Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin; Editora: Artmed; 5ª edição (11 dezembro 2018) ISBN-10: 8582715455; ISBN-13: 978-8582715451	un.	7		7	322,00	2.254,00

3	Princípios de Bioquímica de Lehninger Autores: David L. Nelson, Michael M. Cox; Editora: Artmed; 8ª edição (30 agosto 2022) ISBN-10: 6558820692; ISBN-13: 978-6558820697	un.	4		4	589,00	2.356,00
4	Ice Cream Autores: H Douglas Goff, Richard W Hartel; Editora: Springer; 7th 2013 ed. edição (8 fevereiro 2015) ISBN-10: 1489986634; ISBN-13:978-1489986634	un.	3		3	533,19	1.599,57
5	Science of Ice Cream Autores: Chris Clarke, Andrew Cox; Editora: Royal Society of Chemistry; 3rd ed. edição ISBN-10: 1839164867; ISBN-13: 978-1839164866	un.	3		3	319,65	958,95
6	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Autor: DA SILVA, Neusely et al. Editora Blucher, 2017.	un.	7	1	8	297,00	2.376,00
7	Microbiologia da segurança dos alimentos. Autor: FORSYTHE, S. J.Trad: Andreia Bianchini et al, Porto Alegre: Artmed, 2 ed. 2013. 607p.	un.	5		5	199,00	995,00
9	Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos alimentos. In: Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. 2013. p. 578-578. Autores: GERMANO, Pedro Manuel; GERMANO, Maria Izabel Simões.	un.	5		5	134,00	670,00
10	Microsoft Power BI: Gráficos, Banco de Dados e Configuração de Relatórios. Autor: Adalberto Fraga; Editora: Alta Books; 1ª edição (21 outubro 2019); Idioma: Português ; 208 páginas. ISBN-10: 8550806870; ISBN-13: 978-8550806877	un.	6		6	90,00	540,00
11	Controladores Lógicos Programáveis Autor: Frank D. Petruzella; Editora : AMGH; Idioma: Português; 416 páginas ISBN 9788580552836	un.	6	2	8	344,00	2.752,00

12	Cheese: Chemistry, physics and microbiology Autores: Paul L.H. McSweeney, Paul D. Cotter, David W Everett, Rani Govindasamy-Lucey.; 5 ed., 2025 v. 1. e 2 OU Cheese: Chemistry, physics and microbiology Autores Paul L.H. McSweeney, Paul D. Cotter, David W Everett.; 4 ed., 2017 v. 1. e 2	un.	5		5	2.362,64	11.813,20
13	Fundamentals of cheese science. Autores: Patrick F. Fox , Timothy P. Guinee , Timothy M. Cogan , Paul L. H. McSweeney; Ed. 2017	un.	5		5	2.405,18	12.025,90
14	Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Autores: CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P. B. ; OLIVEIRA, C. A. F. ; CORASSIN, C. H.; 1. ed. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. v. 1. 282p.	un.	5		5	121,60	608,00
15	Processamento de Leites de Consumo. Autores: CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H.; 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 384p	un.	5		5	152,00	760,00
16	Dairy Foods Processing Autores: Adriano Gomes da Cruz, Tatiana Colombo Pimentel, Erick Almeida Esmerino, Silvani Verruck, 2025	un.	7		7	2.505,92	17.541,44
17	Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática Autor Fellows -ISBN 9788582715253, Edição 4, Ano 2019, Idioma Português, Páginas 944, Encadernação Brochura	un.	5		5	281,00	1.405,00
18	Emergentes no Processamento de Alimentos Autores: Marcelo Cristianini, Adriano Gomes da Cruz, Elane Schwinden Prudêncio, Erick Almeida Esmerino, Sueli Rodrigues, Tatiana Colombo Pimentel; Editora: Blucher; 1ª edição (13 janeiro 2023), Idioma : Português, Capa comum : 384 páginas, ISBN-10: 655506451X, ISBN-13 : 978-6555064513	un.	5		5	150,00	750,00

19	Handbook of Drying for Dairy Products. Reino Unido: Wiley.ISBN:9781118930496, 1118930495, Número de páginas:336, Publicação:maio de 2017, Formato:Livro de capa dura; Editora:Wiley, Idioma:Inglês, Editor:C. Anandharamakrishnan (2017).	un.	5		5	1.558,30	7.791,50
23	Fundamentos de Engenharia de Alimentos Autores: Camila Gambini Pereira, Maria Angela de Almeida Meireles; Editora Atheneu; 2ª edição (31 janeiro 2020), Idioma: Português; Capa dura: 848 páginas, ISBN-10: 8538810685, ISBN-13: 978-8538810681, Dimensões: 24.64 x 16.76 x 4.83 cm	un.	5		5	307,00	1.535,00
24	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos Autores: Pedro Manuel Leal Germano (Compilador), Maria Izabel Simões Germano (Compilador); Editora Manole Saúde; 7ª edição (30 abril 2024), Idioma: Português, Capa comum: 476 páginas, ISBN-10: 8520465161, ISBN-13: 978-8520465165	un.	5		5	209,00	1.045,00
25	Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos Autor: Marco Túlio Bertolino; Editora: Artmed; Edição atualizada com a integração das Normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2005 (1 janeiro 2010) Idioma: Português, Capa comum: 320 páginas, ISBN-10: 8536323027, ISBN-13: 8-8536323022	un.	5		5	166,00	830,00
26	Tecnologias Emergentes: Mudança de atitude e diferenciais competitivos nas empresas. Autor: Cezar Taurion; Editor: Editora Évora; 1ª edição (1 dezembro 2014), Idioma: Português, Capa comum: 353 páginas, ISBN-10: 8584610022, ISBN-13: 978-584610020	un.	5		5	123,90	619,50
27	Educação profissional no Brasil do século XXI: políticas, críticas e perspectivas - Vol. 1. Autores: Filho, D. L. L., Santos, J. D. d., Novaes, H. T. (2021); Ucrânia: Editora Oficina Universitária.	un.	5		5	52,50	262,50

28	Biotecnologia Industrial: Engenharia Bioquímica (Volume 2) Autor: Flávio Alterthum (Editor), Editora: Blucher; 2ª edição (31 março 2021) Idioma: Português, Capa comum: 628 páginas, ISBN- 10: 6555060182, ISBN-13: 978-6555060188, Idade de leitura: 16 anos e acima, Dimensões: 23.6 x 17 x 4 cm	un.	5	1	6	282,00	1.692,00
29	Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos (Volume 4) Iracema de Oliveira Moraes (Editor), Editora: Blucher; 2ª edição (17 setembro 2021), Capa comum – 17 setembro 2021, Idioma: Português, Capa comum: 730 páginas, ISBN-10: 6555061529, ISBN-13: 978-6555061529, Idade de leitura: 18 anos e acima, Dimensões: 17 x 3.5 x 24 cm	un.	5	1	6	242,00	1.452,00
30	Biotecnologia Industrial: Fundamentos (Volume 1) Autor: Flávio Alterthum, Editora: Blucher; 2ª edição (26 junho 2020), Idioma: Português, Capa comum: 462 páginas, ISBN-10: 8521218982, ISBN-13: 978- 8521218982, Dimensões: 23.8 x 17 x 2.6 cm	un.	5	1	6	196,00	1.176,00
TOTAL							76.699,56

### LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE PARA COMPRA	QUANTIDADE ITAP	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
33	Doenças das Aves Autores: ANDREATTI FILHO, Raphael Lúcio; BERCHIERI JR, Ângelo; SILVA, Edir Neponuceno da; BACK, Alberto; FÁBIO, José di; ZUANAZE, Marcelo A. Fagnani; 3. ed. Campinas: Editora Facta, ISBN: 9786599107900.	un.	1	345,32	345,32
35	Nutrição de Ruminantes. Autores: Berchielli, Telma Teresinha et al; 2. ed. Jaboticabal: Editora FUNEP, 2011. 616 p. ISBN: 978-85- 7805-068-9	un.	2	278,30	556,60
37	Fisiologia das aves comerciais Autores: MACARI, M.; MAIORKA, Alex; 1. ed. Jaboticabal: Editora FUNEP, 2017. 806 p. ISBN: 978-85- 7805-172-3.	un.	2	264,50	529,00
40	Água na Avicultura Industrial. Autores: MACARI, Marcos; SOARES, Nilce Maria; 2. ed. Campinas: Editora Facta, 2012. 359 p. ISBN: 9788589327053	un.	2	55,20	110,40
41	Produção de Frangos de Corte Autores: MENDES, Ariel Antônio; HUNKA, Eva; GARCIA, Rodrigo Garófallo; 3. ed. Campinas: Editora Facta, 2024. 638 p. ISBN: 978-65-9910-795-5.	un.	2	286,25	572,50
TOTAL					2.113,82

LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE PARA COMPRA	QUANTIDADE ILCT	QUANTIDADE ITAP	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
20	Handbook of Food Powders, Processes and Properties Volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, 201, ISBN: 978-0-85709-513-8	un.	5		5	2.000,00	10.000,00
21	Evaporation Technology in Food Processing: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry. Reino Unido: Woodhead Publishing. (2024).	un.	5		5	2.000,00	10.000,00
31	Biotecnologia industrial: Processos fermentativos e enzimáticos (volume 3). Autores: ALTERTHUM, Flávio; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida; MORAES, Iracema; 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2019. 760 p. ISBN 9788521214571.	un.		1	1	275,00	275,00
32	Cachaça: Ciência, Tecnologia e Arte Autor: Alcarde, André Ricardo; 2 ed. São Paulo: Blucher, 2017. 96 p.	un.		2	2	55,00	110,00
34	Saúde Aviária e Doenças Autor: Andreatti Filho, Raphael Lucio; 1. ed. São Paulo: Editora Roca, 2011. 328 p. ISBN: 9788572416528.	un.		1	1	581,00	581,00
36	Produção de aguardente de cana Autor: Cardoso, Maria das Graças; 4 ed., rev. e ampl. Lavras: Editora UFLA, 2020. 445 p.	un.		2	2	115,00	230,00
39	Produção de Matrizes de Frangos de Corte Autores: MACARI, Marcos.; GONZALEZ, Elizabeth; PATRÍCIO, Inaldo Sales; SHIROMA, Neyre Norie; 1. ed. Campinas: Editora Facta, 2018. 524 p. ISBN: 978-85-8932-708-4	un.		2	2	350,00	700,00
TOTAL							21.896,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. Este contrato terá vigência por **4 (quatro) meses**, iniciando-se a contagem na data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do artigo 71 da Lei nº 13.303/2016.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. O presente contrato terá o valor total global de **R\$ 100.709,38** (cem mil setecentos e nove reais e trinta e oito centavos), conforme discriminado na Cláusula Primeira.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, bem como diferencial de alíquota, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. Na ocorrência de modificação na legislação pertinente a quaisquer dos tributos incidentes, inclusive que determine a criação ou a extinção, ou mesmo o aumento ou diminuição das alíquotas e bases de cálculo vigentes, posteriormente à data de assinatura deste Contrato, os preços previstos nos itens contratados sofrerão exclusivamente as alterações correspondentes às respectivas incidências, na exata proporção em que tais modificações possam aumentar ou diminuir os preços inicialmente estabelecidos.

### 4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A despesa decorrente desta contratação correrá por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s), e daquelas que vierem a substituí-las:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	FONTE DO RECURSO
3051 12 364 015 4016 0001 449052 0 10 1	RECURSOS ORDINÁRIOS - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS

### 5. CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento pela execução do objeto deste Contrato será efetuado **no prazo de 15 (quinze) dias**, contado a partir da apresentação da nota fiscal e/ou fatura, com carimbo de veracidade do solicitante, para crédito do beneficiário em Banco e conta indicados pelo fornecedor após a entrega do objeto.

5.2. A CONTRATADA deverá enviar para CONTRATANTE, sob os cuidados do Fiscal do contrato, o documento de cobrança (Nota Fiscal/Fatura), com no mínimo **05 (cinco)** dias úteis de antecedência ao vencimento.

5.3. Não sendo observado o prazo previsto no parágrafo anterior e demais condições previstas nesta cláusula, o atraso no pagamento será imputado à CONTRATADA, não decorrendo disso quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

5.4. Os pagamentos serão efetuados em conta bancária a ser informada pela CONTRATADA.

5.5. Se o documento de cobrança apresentar incorreções, o mesmo será devolvido à CONTRATADA e a contagem do prazo para o pagamento previsto no caput reiniciará a partir da data da apresentação do documento corrigido e certificado pelo Fiscal do contrato.

### 6. CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados não poderão ser reajustados monetariamente.

### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência.

7.2. O objeto não será recebido se executado em desacordo com a contratação, sujeitando-a, neste caso, às penalidades previstas neste contrato, no Regulamento Interno de Licitações Contratos e Convênios da EPAMIG e na legislação vigente.

7.3. Locais de entrega:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE PARA COMPRA	QUANTIDADE ILCT	QUANTIDADE ITAP	QUANTIDADE TOTAL
1	Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas Autora: Maria Gabriela Bello Koblitz; Editora: Guanabara Koogan; 2ª edição (27 março 2019); ISBN-10: 852773477X; ISBN-13: 978-8527734776	un.	3		3
2	Química de Alimentos de Fennema Autores: Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin; Editora: Artmed; 5ª edição (11 dezembro 2018); ISBN-10: 8582715455; ISBN-13: 978-8582715451	un.	7		7
3	Princípios de Bioquímica de Lehninger Autores: David L. Nelson, Michael M. Cox; Editora: Artmed; 8ª edição (30 agosto 2022); ISBN-10: 6558820692; ISBN-13: 978-6558820697	un.	4		4

4	Ice Cream Autores: H Douglas Goff, Richard W Hartel; Editora: Springer; 7th 2013 ed. edição (8 fevereiro 2015); ISBN-10: 1489986634; ISBN-13:978-1489986634	un.	3		3
5	Science of Ice Cream Autores: Chris Clarke, Andrew Cox; Editora: Royal Society of Chemistry; 3rd ed. edição; ISBN-10: 1839164867; ISBN-13: 978-1839164866	un.	3		3
6	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Autor: DA SILVA, Neusely et al. Editora Blucher, 2017.	un.	7	1	8
7	Microbiologia da segurança dos alimentos. Autor: FORSYTHE, S. J.Trad: Andreia Bianchini et al, Porto Alegre: Artmed, 2 ed. 2013. 607p.	un.	5		5
9	Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos alimentos. In: Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. 2013. p. 578-578. Autores: GERMANO, Pedro Manuel; GERMANO, Maria Izabel Simões.	un.	5		5
10	Microsoft Power BI: Gráficos, Banco de Dados e Configuração de Relatórios. Autor: Adalberto Fraga; Editora: Alta Books; 1ª edição (21 outubro 2019); Idioma: Português ; 208 páginas; ISBN-10: 8550806870; ISBN-13: 978-8550806877	un.	6		6
11	Controladores Lógicos Programáveis Autor: Frank D. Petruzella; Editora : AMGH; Idioma: Português; 416 páginas ISBN 9788580552836	un.	6	2	8
12	Cheese: Chemistry, physics and microbiology Autores: Paul L.H. McSweeney, Paul D. Cotter, David W Everett, Rani Govindasamy-Lucey.; 5 ed., 2025 v. 1. e 2 OU Cheese: Chemistry, physics and microbiology Autores Paul L.H. McSweeney, Paul D. Cotter, David W Everett.; 4 ed., 2017 v. 1. e 2	un.	5		5
13	Fundamentals of cheese science. Autores: Patrick F. Fox , Timothy P. Guinee , Timothy M. Cogan , Paul L. H. McSweeney; Ed. 2017	un.	5		5
14	Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Autores: CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P. B. ; OLIVEIRA, C. A. F. ; CORASSIN, C. H.; 1. ed. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. v. 1. 282p.	un.	5		5
15	Processamento de Leites de Consumo. Autores: CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H.; 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 384p	un.	5		5
16	Dairy Foods Processing Autores: Adriano Gomes da Cruz, Tatiana Colombo Pimentel, Erick Almeida Esmerino, Silvani Verruck, 2025	un.	7		7
17	Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática Autor Fellows -ISBN 9788582715253, Edição 4, Ano 2019, Idioma Português, Páginas 944, Encadernação Brochura	un.	5		5



18	Emergentes no Processamento de Alimentos Autores: Marcelo Cristianini, Adriano Gomes da Cruz, Elane Schwinden Prudêncio, Erick Almeida Esmerino, Sueli Rodrigues, Tatiana Colombo Pimentel; Editora: Blucher; 1ª edição (13 janeiro 2023), Idioma : Português, Capa comum : 384 páginas, ISBN-10: 655506451X, ISBN-13 : 978-6555064513	un.	5		5
19	Handbook of Drying for Dairy Products. Reino Unido: Wiley.ISBN:9781118930496, 1118930495, Número de páginas:336, Publicação:maio de 2017, Formato:Livro de capa dura; Editora:Wiley, Idioma:Inglês, Editor:C. Anandharamakrishnan (2017).	un.	5		5
20	Handbook of Food Powders, Processes and Properties Volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, 201, ISBN: 978-0-85709-513-8	un.	5		5
21	Evaporation Technology in Food Processing: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry. Reino Unido: Woodhead Publishing. (2024).	un.	5		5
23	Fundamentos de Engenharia de Alimentos Autores: Camila Gambini Pereira, Maria Angela de Almeida Meireles; Editora Atheneu; 2ª edição (31 janeiro 2020), Idioma: Português; Capa dura: 848 páginas, ISBN-10: 8538810685, ISBN-13: 978-8538810681, Dimensões: 24.64 x 16.76 x 4.83 cm	un.	5		5
24	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos Autores: Pedro Manuel Leal Germano (Compilador), Maria Izabel Simões Germano (Compilador); Editora Manole Saúde; 7ª edição (30 abril 2024), Idioma: Português, Capa comum: 476 páginas, ISBN-10: 8520465161, ISBN-13: 978-8520465165	un.	5		5
25	Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos Autor: Marco Túlio Bertolino; Editora: Artmed; Edição atualizada com a integração das Normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2005 (1 janeiro 2010) Idioma: Português, Capa comum: 320 páginas, ISBN-10: 8536323027, ISBN-13: 8-8536323022	un.	5		5
26	Tecnologias Emergentes: Mudança de atitude e diferenciais competitivos nas empresas. Autor: Cezar Taurion; Editor: Editora Évora; 1ª edição (1 dezembro 2014), Idioma: Português, Capa comum: 353 páginas, ISBN-10: 8584610022, ISBN-13: 978- 584610020	un.	5		5
27	Educação profissional no Brasil do século XXI: políticas, críticas e perspectivas - Vol. 1. Autores: Filho, D. L. L., Santos, J. D. d., Novaes, H. T. (2021); Ucrânia: Editora Oficina Universitária.	un.	5		5
28	Biотecnologia Industrial: Engenharia Bioquímica (Volume 2) Autor: Flávio Alterthum (Editor), Editora: Blucher; 2ª edição (31 março 2021) Idioma: Português, Capa comum: 628 páginas, ISBN-10: 6555060182, ISBN-13: 978-6555060188, Idade de leitura: 16 anos e acima, Dimensões: 23.6 x 17 x 4 cm	un.	5	1	6

29	Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos (Volume 4) Iracema de Oliveira Moraes (Editor), Editora: Blucher; 2ª edição (17 setembro 2021), Capa comum – 17 setembro 2021, Idioma: Português, Capa comum: 730 páginas, ISBN-10: 6555061529, ISBN-13: 978-6555061529, Idade de leitura: 18 anos e acima, Dimensões: 17 x 3.5 x 24 cm	un.	5	1	6
30	Biotecnologia Industrial: Fundamentos (Volume 1) Autor: Flávio Alterthum, Editora: Blucher; 2ª edição (26 junho 2020), Idioma: Português, Capa comum: 462 páginas, ISBN-10: 8521218982, ISBN-13: 978-8521218982, Dimensões: 23.8 x 17 x 2.6 cm	un.	5	1	6
31	Biotecnologia industrial: Processos fermentativos e enzimáticos (volume 3). Autores: ALTERTHUM, Flávio; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida; MORAES, Iracema; 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2019. 760 p. ISBN 9788521214571.	un.		1	1
32	Cachaça: Ciência, Tecnologia e Arte Autor: Alcarde, André Ricardo; 2 ed. São Paulo: Blucher, 2017. 96 p.	un.		2	2
33	Doenças das Aves Autores: ANDREATTI FILHO, Raphael Lúcio; BERCHIERI JR, Ângelo; SILVA, Edir Neponuceno da; BACK, Alberto; FÁBIO, José di; ZUANAZE, Marcelo A. Fagnani; 3. ed. Campinas: Editora Facta, ISBN: 9786599107900.	un.		1	1
34	Saúde Aviária e Doenças Autor: Andreatti Filho, Raphael Lucio; 1. ed. São Paulo: Editora Roca, 2011. 328 p. ISBN: 9788572416528.	un.		1	1
35	Nutrição de Ruminantes. Autores: Berchielli, Telma Teresinha et al; 2. ed. Jaboticabal: Editora FUNEP, 2011. 616 p. ISBN: 978-85-7805-068-9	un.		2	2
36	Produção de aguardente de cana Autor: Cardoso, Maria das Graças; 4 ed., rev. e ampl. Lavras: Editora UFLA, 2020. 445 p.	un.		2	2
37	Fisiologia das aves comerciais Autores: MACARI, M.; MAIORKA, Alex; 1. ed. Jaboticabal: Editora FUNEP, 2017. 806 p. ISBN: 978-85-7805-172-3.	un.		2	2
39	Produção de Matrizes de Frangos de Corte Autores: MACARI, Marcos.; GONZALEZ, Elizabeth; PATRÍCIO, Inaldo Sales; SHIROMA, Neyre Norie; 1. ed. Campinas: Editora Facta, 2018. 524 p. ISBN: 978-85-8932-708-4	un.		2	2
40	Água na Avicultura Industrial. Autores: MACARI, Marcos; SOARES, Nilce Maria; 2. ed. Campinas: Editora Facta, 2012. 359 p. ISBN: 9788589327053	un.		2	2
41	Produção de Frangos de Corte Autores: MENDES, Ariel Antônio; HUNKA, Eva; GARCIA, Rodrigo Garófalo; 3. ed. Campinas: Editora Facta, 2024. 638 p. ISBN: 978-65-9910-795-5.	un.		2	2

7.4. Dados para faturamento:

NOME FANTASIA	CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	ENDEREÇO	MUNICÍPIO	CEP
Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG	17.138.140/0041-10	062.150.146.37-63	Estrada de acesso ao casquilho via parque de exposições – BR 352 – KM 35 - Zona Rural	Pitangui – MG	35650-000

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG	17.138.140/0002-04	367.150.146.01-46	Rua Tenente Luiz de Freitas, 116 - Bairro Santa Terezinha	Juiz de Fora - MG	36045-560
---	--------------------	-------------------	---	-------------------	-----------

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A gestão e fiscalização da execução do objeto será efetuado por representantes designados pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, sendo:

- Gestor de Contrato: Sebastião Tavares de Rezende
- Fiscal de Contrato: Eloá Correa de Souza
- Fiscal de Contrato: Robson de Assis Souza

8.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o fiscal do contrato dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

8.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do serviço, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

8.4. A CONTRATANTE reserva-se no direito de rejeitar, no todo ou em parte, o serviço da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Termo de Referência.

## 9. CLÁUSULA NONA – DA NOVAÇÃO

9.1. A abstenção, pela EPAMIG, do exercício dos direitos que lhe são assegurados neste contrato, ou a tolerância no cumprimento de qualquer obrigação contratada, não será considerada novação, renúncia ou extinção da obrigação, que poderá ser exigida a qualquer tempo, caracterizando-se como mera liberalidade da parte, para a situação específica.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. Além das demais obrigações constantes no Termo de Referência e na legislação vigente, compete à CONTRATADA:

- 10.1.1. entregar o(s) produto(s) no local determinado e de acordo com os prazos estabelecidos na proposta;
- 10.1.2. dar garantia ao(s) produto(s);
- 10.1.3. não transferir ou ceder, total ou parcialmente, o fornecimento ora contratado;
- 10.1.4. responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do(s) produto(s), inclusive seguros desde a origem até sua entrega no local de destino;
- 10.1.5. atender a todas as obrigações contidas no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da EPAMIG naquilo que couber;
- 10.1.6. manter durante a vigência deste Contrato todas as condições de habilitação exigidas quando da contratação, comprovando-as sempre que solicitado pela EPAMIG.
- 10.1.7. comunicar a imposição de penalidade que acarrete o impedimento de contratar com a EPAMIG. bem como a eventual perda dos pressupostos para a participação de licitação, nos termos da Lei 13.303/2016.
- 10.1.8. cumprir, dentro dos prazos assinalados, as obrigações contratadas.
- 10.1.9. reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções decorrentes da execução ou de materiais empregados.
- 10.1.10. responder pela correção e qualidade dos bens nos termos da proposta apresentada, observadas as normas éticas e técnicas aplicáveis.
- 10.1.11. reparar todos os danos e prejuízos causados à EPAMIG ou a terceiros, não restando excluída ou reduzida esta responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por parte do fiscal.
- 10.1.12. alocar os recursos materiais e humanos necessários à execução do objeto contratual, assumindo integral e exclusiva responsabilidade sobre todos e quaisquer ônus trabalhistas e previdenciários, bem como os atinentes a seguro com acidentes de trabalho de seus empregados, zelando pela fiel observância da legislação incidente.
- 10.1.13. pagar todos os encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto deste Contrato, podendo a EPAMIG, a qualquer momento, exigir do Contratado a comprovação de sua regularidade.
- 10.1.14. permitir vistorias e acompanhamento da execução do objeto contratual pelo fiscal.
- 10.1.15. obedecer às instruções e aos procedimentos estabelecidos pela EPAMIG para a adequada execução do contrato, apresentando as informações solicitadas e os documentos comprobatórios do adequado cumprimento das obrigações contratuais, tenham elas natureza principal ou acessória.

10.1.16. promover a substituição, sempre que solicitado justificadamente pela EPAMIG, de qualquer empregado e/ou subcontratado e/ou mandatário que venha a apresentar dentro das dependências da EPAMIG, comportamento em desacordo com a legislação, normas ou o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAMIG

10.1.17. não infringir quaisquer direitos autorais, patentes ou registros, inclusive marcas, know-how ou trade-secrets, durante a execução do contrato, sendo responsável pelos prejuízos, inclusive honorários de advogado, custas e despesas decorrentes de qualquer medida ou processo judicial ou administrativo iniciado em face da EPAMIG, por acusação da espécie.

10.1.18. designar 01 (um) preposto como responsável pelo Contrato para participar de eventuais reuniões e ser o interlocutor da CONTRATADA, zelando pelo fiel cumprimento das obrigações previstas neste Instrumento.

10.1.19. A inadimplência da CONTRATADA quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à EPAMIG a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

10.1.20. A contratada se obriga a conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis, referente ao objeto contratado, para servidores do órgão ou entidade pública concedente e dos órgãos de controle interno e externo, em atendimento ao Art. 43 da Portaria Interministerial 424, de 30/12/2016 e suas respectivas alterações quando as contratações se fizeram por meio de CONVÊNIOS e CONTRATOS DE REPASSE firmados com RECURSOS FEDERAIS.

10.2. Além das demais obrigações constantes neste Contrato, no Termo de Referência anexo e na legislação vigente, compete à EPAMIG:

10.2.1. Fiscalizar e avaliar a execução do contrato, através do gestor e fiscal designado.

10.2.2. Realizar o recebimento do objeto contratual, quando o mesmo estiver conforme.

10.2.3. Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste Contrato.

10.2.4. Comunicar à CONTRATADA, por escrito:

10.2.4.1. Quaisquer instruções, procedimentos, irregularidades, imprecisões ou desconformidades sobre assuntos relacionados ao Contrato;

10.2.4.2. A abertura de procedimento administrativo para a apuração de condutas irregulares da CONTRATADA, concedendo-lhe prazo para o exercício do contraditório e ampla defesa;

10.2.4.3. A aplicação de eventual penalidade, nos termos deste Contrato.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES**

11.1. A recusa total ou parcial na execução do contrato, bem como o atraso em desconformidade com o termo de referência caracterizam descumprimento das obrigações assumidas, e permitem a aplicação das sanções prevista na Lei Nº 13.303/2016 e no Regulamento de Licitações, Contratos e Convênios da EPAMIG.

11.2. O licitante cuja conduta esteja prevista em um dos incisos dos Artigos 82 a 84 da Lei 13.303/2016 e no Regulamento de Licitação, Contratos e Convênios da EPAMIG, ficará sujeito às sanções, incluindo a de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EPAMIG, pelo prazo de até 2 (anos) anos.

11.3. Conforme dispõe o art. 41, da Lei nº 13.303/16, aplicam-se a este contrato, as normas de direito penal contidas no art. 178 da Lei 14.133/2021.

11.4. O procedimento para a aplicação de sanções é aquele previsto no Regulamento Interno de Licitação, Contratos e Convênios da EPAMIG, o qual observa o devido processo administrativo, garantindo o contraditório e a ampla defesa.

11.5. As sanções previstas em Lei, serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual (CAFIMP) e no cadastro de empresas inidôneas de que trata o [art. 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.6. São situações ensejadoras da aplicação de sanção à contratada, o atraso injustificado na execução do contrato (mora) e/ou a sua inexecução total ou parcial.

11.6.1. O atraso injustificado na execução do contrato sujeita a contratada à multa de mora, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 13.303/16, limitada a 0,3% por dia, até o trigésimo dia de atraso.

11.6.2. A inexecução total ou parcial do contrato, sujeita a contratada às seguintes sanções, nos termos do art. 83 da Lei Federal nº 13.303/16:

I. advertência;

II. multa, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo remanescente do contrato para o caso de inexecução parcial;

III. multa, limitada a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato para o caso de inexecução total;

IV. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EPAMIG, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

12.1. O presente contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. Por acordo entre as PARTES;

12.1.2. Unilateralmente;

12.1.3. Por via judicial.

12.2. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observado, ainda:

12.2.1. Na hipótese de rescisão unilateral por iniciativa da CONTRATANTE, por culpa da CONTRATADA, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, sem prejuízo do pagamento de outras multas que lhe tenham sido aplicadas e de responder por perdas e danos que a rescisão ocasionar à CONTRATANTE.

12.2.2. Em caso de rescisão unilateral por iniciativa da CONTRATANTE, sem culpa da CONTRATADA, este terá direito a devolução de garantia, se houver; pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão; pagamento dos custos de desmobilização incorridos, desde que devidamente comprovados e aceitos pela CONTRATANTE.

12.2.3. O contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE nos casos em que a CONTRATADA:

12.2.3.1. descumprir com as cláusulas contratuais;

12.2.3.2. praticar ato lesivo à administração pública previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2.3.3 enquadrar-se nas demais hipóteses previstas no artigo 240 e seguintes do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios – Deliberação EPAMIG nº 781.

12.3. Na hipótese de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, as partes não poderão ser responsabilizadas pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais. Neste caso, a parte impossibilitada de cumpri-las deverá informar a outra de imediato, por escrito, da ocorrência do referido evento.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

13.1. Desde que não altere a natureza do objeto contratado ou descumpra o dever de licitar, o presente contrato poderá ser alterado, por acordo entre as partes, nos termos e limites da Lei nº 13.303/2016 e do Regulamento de Licitação, Contratos e Convênios da EPAMIG - Deliberação EPAMIG nº 781;

13.2. As alterações mencionadas no item 13.1 serão formalizados mediante a celebração de termo aditivo, salvo as hipóteses do artigo 81, §7 da Lei nº 13.303/2016 que dispõe sobre termo de apostila.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 13.303 de 2016 e no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da EPAMIG e demais normas de licitações e contratos administrativos 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

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GARANTIA DO CONTRATO E DA GARANTIA DO PRODUTO**

15.1. As Garantias do produto são aquelas previstas no Termo de Referência, bem como a estabelecida pela Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor – CDC, a partir da data de recebimento do produto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

15.2. As garantias do contrato serão conforme o termo de referência, observadas as diretrizes da Lei nº 13.303/2016, do Regulamento Interno de Licitações Contratos e Convênios da EPAMIG – Deliberação nº 781 e em consonância com as normas aplicáveis à espécie.

### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

16.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato, conforme previsto no Termo de Referência.

### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA CESSÃO DO CONTRATO**

17.1. O presente contrato não poderá ser cedido ou utilizado sob qualquer hipótese como título de circulação comercial, caução, cessão de crédito e/ou documento exequível a ser apresentado contra a EPAMIG por terceiros.

17.2. Fica vedado à CONTRATADA transferir ou ceder, a qualquer título, os direitos e obrigações assumidos nesse contrato.

### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA MATRIZ DE RISCO**

18.1. A EPAMIG e a CONTRATADA identificam os riscos decorrentes do presente contrato e, sem prejuízo de outras previsões contratuais, os alocam à parte com maior capacidade para geri-los na Matriz de Riscos anexa.

18.2. É vedada a celebração de aditivos decorrentes de eventos supervenientes alocados na Matriz de Riscos como de responsabilidade da CONTRATADA.

## **19. CLAÚSULA DÉCIMA NONA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

19.1. Nos procedimentos licitatórios realizados pela EPAMIG serão observadas as determinações que se seguem.

19.2. A EPAMIG exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:

19.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um agente público no processo de licitação ou execução do contrato;

19.2.2. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do contratante;

19.2.3. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do contratante, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o contratante dos benefícios da competição livre e aberta;

19.2.4. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;

19.2.5. “prática obstrutiva” significa:

19.2.5.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do contratante ou outro órgão de Controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação; ou

19.2.5.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do contratante ou outro órgão de Controle de investigar e auditar.

19.3. EPAMIG rejeitará uma proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.

19.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, deve ser encaminhada à Controladoria Geral do Estado - CGE para denúncia à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

## **20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

20.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709/2018.

20.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI da Lei nº 13.709/2018, e a CONTRATADA assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII da Lei nº 13.709/2018.

20.3. A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

20.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 2 (dois) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

20.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

20.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

20.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei nº 13.709/2018, suas alterações e regulamentações posteriores.

20.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

## **21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO ANTINEPOTISMO**

21.1. É vedada a execução de serviços por empregados que sejam cônjuges, companheiros ou que tenham vínculo de parentesco em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau com agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na entidade CONTRATANTE, salvo se investidos por concurso público.

## 22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

22.1. A CONTRATANTE publicará o extrato deste contrato no Diário Oficial Eletrônico do Estado de Minas Gerais (DOMG-e) e no site da EPAMIG.

## 23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

23.1. É competente o foro de Belo Horizonte/MG para a solução de eventuais litígios decorrentes deste contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo com o ajustado e contratado, as partes, através de seus representantes, firmam o presente contrato, o qual é assinado eletronicamente pelas partes via Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

Belo Horizonte/MG/2025.

Leonardo Brumano Kalil

**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS – EPAMIG**

Fabio Henrique Gomes de Oliveira Santos

**FHS LIVROS LTDA**



Documento assinado eletronicamente por **FABIO HENRIQUE GOMES DE OLIVEIRA SANTOS**, **Usuário Externo**, em 25/08/2025, às 11:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Leonardo Brumano Kalil, Diretor (a)**, em 25/08/2025, às 11:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **120941461** e o código CRC **B9904D49**.



