



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2026

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, criado pela Lei nº 11.892/2008, mediante a Comissão Local do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - Campus Formiga, torna público para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local abaixo indicado fará realizar licitação na modalidade **CHAMADA PÚBLICA**, conforme especificações, quantitativos e condições gerais estabelecidas neste edital e seus anexos.

O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei xxx Resolução FNDE/CD nº 04/2025 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública:	De 21/08/2026 até 14/09/2026.
Entrega dos Envelopes:	Os envelopes deverão ser entregues na Diretoria de Administração e Planejamento (DAP)- Campus Formiga, localizado à Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz, Formiga - Minas Gerais, CEP 35.577-020, até às 09:00 horas do dia 14/09/2026.
Abertura dos Envelopes /Sessão Pública:	A partir das 09:00h horas do dia 14/09/2026.
Endereço da Sessão Pública:	Instituto Federal de Minas Gerais - Campus Formiga Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luis, Formiga - Minas Gerais, CEP 35.577-020

1. DO OBJETO

I. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei 15.255/2025 e da Resolução FNDE/CD nº 04/2026, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais -Campi Arcos, Formiga e Piumhi.

2. DOS ANEXOS

2.1. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Especificações Técnicas e Preços dos Gêneros Alimentícios;

ANEXO III - Cronograma de Entregas;

ANEXO IV - Modelos de Projeto de Venda;

ANEXO V - Declaração de Origem dos Produtos;

ANEXO VI - Termo de Recebimento;

ANEXO VII - Declaração de Responsabilidade Pelo Controle do Limite Individual de Venda

ANEXO VIII - Minuta do Contrato.

O edital e outros anexos estão disponíveis para download no endereço <https://sisplan.ifmg.edu.br/processo/licitateca>.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

3.1.1. Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar — CAF - Pessoa Física,;

3.1.2. Grupos informais: Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar — CAF - Pessoa Física, de cada agricultor.

3.1.3. Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar — CAF - Pessoa Jurídica.

3.2 Conforme art. 35, §5º, da Resolução CD/FNDE nº, de 26 de fevereiro de 2026, na aquisição de alimentos de PCT, na ausência de apresentação da cópia do extrato do CAF Pessoa Física por fornecedor individual ou por integrantes de grupos informais, admite-se a apresentação da cópia do registro do Número de Identificação Social - NIS no Cadastro Único para Programas Sociais - CadÚnico, desde que conste a identificação da categoria no referido cadastro.

3.3. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

3.3.1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos; e,

3.3.2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a administração pública, nos termos do art. 156, Incisos III e IV, da Lei nº 14.133/2021.

3.3.3. As Cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

3.3.3.1. Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e,

3.3.3.2. Estrangeiras que não funcionam no País.

3.3.4. O servidor público de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da presente Chamada Pública, bem como a empresa da qual o servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico.

3.4. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.

3.5. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O proponente ou o seu representante, poderá, preferencialmente na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Formiga, para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta chamada pública.

4.1.1. O credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado.

4.1.2. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.

4.1.3. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

4.1.4. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

4.1.5. Os documentos exigidos neste edital poderão ser apresentados em formato original, por qualquer processo de cópia autenticada por: cartório competente, ou por membro da Comissão Local do PNAE do Campus, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

4.1.6. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

4.1.7. Não será permitido a participação de pessoas não credenciadas na sessão pública. A restrição tem como objetivo garantir o cumprimento das normas de segurança para prevenção do novo Coronavírus - COVID-19.

4.1.7.1. Será permitido o credenciamento de um representante por projeto de vendas.

5. DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

5.1. Os envelopes deverão ser entregues na Diretoria de Administração e Planejamento (DAP)- Campus Formiga, localizado à Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz, Formiga - Minas Gerais, CEP 35.577-020, até às 09:00 horas do dia 14/09/2026 (horário de Brasília).

5.2. Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação;

5.3. O envelope poderá ser entregue por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para a qual será emitido o respectivo recibo;

5.4. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal;

5.5. O Campus Formiga não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão que não seja a Diretoria de Administração e Planejamento;

5.6. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.

5.7. Os envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, na Diretoria de Administração e Planejamento; até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento.

5.8. Depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

5.9. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA 001/2026

FORNECEDOR:

(Fornecedor Individual: nome, CPF, telefone, e-mail) ou

(Grupo Informal: nome de um dos agricultores, CPF, telefone e e-mail); ou

(Grupo Formal: nome do representante legal, nome do fornecedor, CNPJ, telefone, e-mail)

5.10. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação deste processo, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).

5.11. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO ENVELOPE

6.1. Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

6.1.1. Fornecedores Individuais, detentores de CAF física, não organizados em grupo:

I – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – Extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme Anexo IV deste edital;

IV – Prova de atendimento de rede atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), Anexo V deste edital.

6.1.2. Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF Física:

I – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – Extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme Anexo IV deste edital;

IV – Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), Anexo V deste edital.

6.1.3. Grupos Formais de Agricultores Familiares:

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ

II – Extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme Anexo IV deste edital, assinado pelo seu representante legal e demais participantes;

VI – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), Anexo V deste edital;

VII – Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, Anexo VIII deste edital;

VIII – Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

6.2. Na ausência ou desconformidade de quaisquer desses documentos, fica facultado ao IFMG a abertura de prazo para a regularização da documentação.

6.3. Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que o IFMG logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta *online*, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

6.4. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou cópia autenticada por membro do IFMG. Entretanto, no momento da abertura dos envelopes, será necessária a apresentação em formato original de todos as cópias.

6.5. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.

6.6. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, o IFMG, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.

6.7. Os fornecedores ficam cientes de que poderão ser cadastrados no Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF), a critério do IFMG, para fins de cadastro.

6.8. Após a verificação supra, a administração pública realizará a análise das certidões negativas de débitos (trabalhista, previdenciária, fiscal e, quando aplicável, dos órgãos de vigilância ambiental e sanitária) em nome do proponente. Caso este não as apresente juntamente com os documentos exigidos, poderão ser solicitadas, consultadas e impressas pelo IFMG.

7. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

7.1. No dia, horário e local designados neste edital, o IFMG dará início à sessão pública.

7.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

7.1.2. Após assinatura dos envelopes pelos membros do IFMG, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada;

7.2. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros do IFMG presentes na sessão.

7.2.1. Caso o IFMG julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.

7.3. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros do IFMG presentes.

8. DO PROJETO DE VENDA

8.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo IV deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país.

8.2. Deverá conter, ainda:

8.2.1. Identificação do número da chamada pública;

8.2.2. Nome do Agricultor individual ou nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais.

8.2.3. Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);

8.2.4. Nome da entidade articuladora, no caso de grupo informal;

8.2.5. A apresentação de Projeto de Venda, para a contratação pretendida, implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Anexo II, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

8.3. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA.

8.4. Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF Familiar/ano/entidade executora;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de CAF Familiar, inscritos na CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: no de agricultores familiares (CAFs familiares) inscritos na CAF jurídica)

8.6. Os agricultores familiares, detentores de CAF Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

8.6.1. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

8.7. Conforme determina o art. 36 da Resolução FNDE/CD 04/2026, para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

8.7.1. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

8.7.2. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

8.7.2.1. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

8.7.2.1.1 para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) CAF(s);

8.7.2.1.2 no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) CAF(s).

8.7.2.2. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de

dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

8.7.2.3. os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a CAF);

8.7.2.3.1. no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme CAF Jurídica;

8.7.2.3.2. em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.7.3. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste edital.

8.8. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos, o que implica na aceitação integral e irretratável dos termos e condições desta chamada pública.

9. DA HOMOLOGAÇÃO

9.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

10. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá, a critério da Comissão de Local do PNAE, ser convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de 48 horas.

10.2. As amostras deverão ser apresentadas na Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Formiga, conforme horários e quantidades constantes na convocação.

10.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo.

10.4. As amostras serão submetidas aos testes necessários, e serão analisadas pela Comissão Local do PNAE do Campus, o qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

10.5. A não apresentação de amostra, ou apresentação de amostra em desacordo com as especificações do Anexo II, poderá implicar na desclassificação do item e/ou proposta, cabendo o julgamento à Comissão Local do PNAE do Campus.

11. DO RESULTADO

11.1. O IFMG divulgará o resultado do processo em até quarenta e oito horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

12. DO CONTRATO

12.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

12.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

12.2. Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta *online* para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

12.3 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte à classificação da Chamada Pública.

13. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

13.1. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 124 e relacionados da Lei nº 14.133/2021.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. É expressamente vedada a subcontratação.

15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da publicação do contrato no Diário Oficial da União (DOU), ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

15.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

16. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

16.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, através de documentos que explicitem os motivos das alterações dos preços, além de apresentar a planilha com os custos utilizados para compor o novo preço. Na análise da solicitação, entre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

16.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos.

16.3. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o contratado não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

16.4. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até trinta dias.

16.5. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo contratante, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções cabíveis.

16.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. O prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os fornecimentos em que ainda não tenha sido emitida a Ordem de Fornecimento.

17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

17.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente em nome e CPF/CNPJ do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

18.2. A cada entrega, o contratado deverá emitir recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos.

18.3 O contratado deverá emitir Nota Fiscal de acordo com as quantidades e valores dos produtos descritos no(s) recibo(s) de entrega assinado(s) pelo servidor designado representante da Comissão Local do PNAE do Campus.

18.3.1. O contratado deverá apresentar a Nota Fiscal na Diretoria de Administração e Planejamento – CAF do Campus de entrega dos alimentos, juntamente do(s) recibo(s) de entrega assinado(s) pelo servidor designado por este para recebimento de mercadorias.

18.3.2. O DAP do campus providenciará o preenchimento do Termo de Recebimento (ANEXO VI), e posteriormente encaminhará a Nota Fiscal para pagamento.

18.3.3. Não será permitida a emissão de Nota Fiscal de quantitativos inferiores ao "Fracionamento da Entrega" descrito no Cronograma de Entrega (ANEXO III).

18.4. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado da data de apresentação da Nota Fiscal.

18.4.1. As notas fiscais deverão referir-se a produtos de uma única Nota de Empenho. No caso de o fornecimento abranger produtos de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

18.5. Fica reservado ao IFMG o direito de suspender o pagamento no caso de identificação de imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas, até a regularização da situação.

18.5.1. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

18.6. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.6.1. Conforme determina a IN 971/2009 da Receita Federal, Art. 78 § 5º e Art. 184 § 5º, no momento da liquidação da nota fiscal será retido 2,0% (dois por cento) correspondente a INSS, 0,2% (zero vírgula dois por cento) correspondente a contribuição SENAR e 0,1 % (zero vírgula um por cento) à Riscos Ambientais do Trabalho.

18.7. A cada pagamento ao fornecedor, a Administração realizará consulta *online* para verificar a manutenção das condições de habilitação.

18.7.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

18.7.1.1. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração.

18.7.1.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.7.1.3. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

18.7.2. Havendo o efetivo fornecimento dos produtos, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;

18.7.3. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF".

18.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

18.9. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.10. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

18.11. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

18.12. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

19. DA FISCALIZAÇÃO

19.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021, conforme detalhado no Termo de Referência (Anexo I).

19.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

19.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

20. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

20.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

21. FONTE DE RECURSO

21.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em R\$ 145.156,05 (cento e quarenta e cinco mil, cento e cinquenta e seis reais e cinco centavos), para os campi Arcos, Formiga e Piumhi, e correrão à conta da dotação orçamentária PTRES 230446, Fonte 1133000000, Natureza de Despesa 339032-03 e Plano Interno CFF53M9601N - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, recursos provenientes do FNDE/PNAE consignados no IFMG.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

22.1.1. Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

22.1.2. Multa:

22.1.2.1. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis sem que o objeto tenha sido entregue, ficará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

22.1.2.2. de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, ficará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

22.1.2.3. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

22.1.2.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

22.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus solicitante, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de GRU.

22.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais pelo prazo de até dois anos;

22.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

22.1.4.1. Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

22.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

22.3. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

22.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de ~~cinco~~ dias úteis, ou de **dez** dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

23. DOS RECURSOS

23.1. Dos atos da administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, no prazo de dois dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

23.1.1. habilitação ou inabilitação do proponente;

23.1.2. rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere a legislação vigente;

23.1.3. aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

23.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais participantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de dois dias úteis.

23.3. O recurso será dirigido ao IFMG, o qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado..

23.3.1. A decisão deverá ser proferida no prazo de **cinco** dias úteis, a contar do recebimento do recurso.

23.4. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação do proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

23.5. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

23.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, enviada através do e-mail cpl3r@ifmg.edu.br ou protocolada na Diretoria de Administração e Planejamento, situada à Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz, Formiga - Minas Gerais, CEP 35.577-020, em até **05 (cinco) dias** consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública.

24.2. As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

24.3. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

24.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

24.5. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

24.6. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

24.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária do IFMG.

24.8. É facultada ao IFMG ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

24.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.11. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento.

24.12. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos na Diretoria de Administração e Planejamento, situada à Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz, Formiga - Minas Gerais, CEP 35.577-020,, nos dias úteis, no horário de 08:00h às 17:00h.

24.12.1. Este edital e seus anexos serão disponibilizados no SEI IFMG: https://sei.ifmg.edu.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_processo_exibir.php?upVl7R8giP3aegBo5m8i8_inzEdR68EU2UyvlqDmkXYnIS1PjyulA48w1yTmV4oWGfw1B3xyFaj5leg2iUomXmgRXit17e9Hj2b3EemfA3eLuwCBP6X

24.13. O Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para cpl3r@ifmg.edu.br.

24.14. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor será limitado ao custo efetivada reprodução gráfica de tais documentos, nos termos da legislação vigente.

24.15. Os casos omissos serão dirimidos pelo IFMG com base nas disposições das normas aplicáveis.

25. DO FORO

25.1. As questões decorrentes da execução desta Chamada Pública e seus anexos, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão apreciadas e julgadas no Foro da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Belo Horizonte - MG, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Formiga, 17 de agosto de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Adriana Silva Castro, Chefe da Seção de Planejamento e Orçamento - Campus Formiga**, em 20/08/2026, às 14:29, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 20/08/2026, às 14:37, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2844850** e o código CRC **F562095E**.

23211.000567/2026-43

2844850v1

INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG

Estudo Técnico Preliminar 120/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23211.000567/2026-43

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei 15255/2025 e da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campi Arcos, Formiga e Piumhi.

A alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, conforme previsto na legislação vigente. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Campus Arcos oferece cerca de 175 lanches diários, o Campus Formiga atende aproximadamente 285 alunos com oferta de lanche diário, e o Campus Piumhi, cerca de 200 alunos, também com distribuição diária de lanches.

As preparações são planejadas e supervisionadas por nutricionistas responsáveis técnicos, seguindo as diretrizes do PNAE quanto ao valor nutricional, à variedade, à adequação cultural e ao estímulo de práticas alimentares saudáveis. Dentre os princípios que orientam o Programa, destacam-se o emprego de uma alimentação saudável e adequada — compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura e os hábitos alimentares regionais — e o apoio ao desenvolvimento sustentável, mediante incentivo à aquisição de gêneros alimentícios diversificados produzidos localmente, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.

Nos termos da Lei nº 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Esse percentual mínimo visa garantir o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda e a promoção da economia local, com impactos positivos nas áreas da educação, saúde, desenvolvimento regional e segurança alimentar.

A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 também reforça como diretriz da alimentação escolar o apoio ao desenvolvimento sustentável por meio da aquisição de alimentos produzidos em âmbito local, respeitando a cultura alimentar e incentivando a diversificação agrícola regional (art. 5º, inciso V). Essa diretriz está em consonância com os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), que recomenda basear a alimentação no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, predominantemente de origem vegetal, evitando produtos ultraprocessados, tanto por razões nutricionais quanto ambientais.

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, além de assegurar o cumprimento da legislação vigente, representa uma estratégia eficaz para o abastecimento das Unidades de Alimentação e Nutrição dos campi atendidos, garantindo qualidade, frescor e diversidade aos cardápios, além de promover o desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais.

A Chamada Pública é o procedimento legalmente instituído para operacionalizar essas aquisições, sendo reconhecida pela Advocacia-Geral da União (AGU) como instrumento jurídico autônomo e adequado às contratações no âmbito do PNAE, distinto das modalidades tradicionais de licitação previstas na Lei nº 14.133/2021. Esse modelo facilita o acesso dos agricultores familiares ao mercado institucional, reduz a burocracia, promove a inclusão produtiva e contribui para a consolidação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

Dessa forma, a presente Chamada Pública tem por finalidade atender às necessidades dos Campi Arcos, Formiga e Piumhi no fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar, garantindo o cumprimento das diretrizes legais e nutricionais do PNAE. Ressalta-se que a não realização desta aquisição poderia comprometer a qualidade nutricional das refeições ou mesmo inviabilizar a oferta regular de alimentos, com impacto direto na permanência e no desempenho acadêmico dos estudantes.

Portanto, esta Chamada Pública se justifica pelo dever de cumprimento da legislação vigente e pelo compromisso institucional do IFMG em assegurar a oferta de alimentação escolar saudável, adequada e sustentável, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional, a formação integral dos estudantes e o fortalecimento da agricultura familiar na região de abrangência dos campi.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Assistência Estudantil - Campus Arcos	Meriely Ferreira de Almeida
Seção Pedagógica - Campus Formiga	Viviane Gonçalves Silva
Diretoria de Ensino - Campus Piumhi	Ana Laura Rabelo Belo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos destinam-se ao preparo das refeições e lanches oferecidos aos estudantes da educação básica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG) – Campi Arcos, Formiga e Piumhi, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Conforme a Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei 15255/2025 do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento), deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Destarte, são imprescindíveis o planejamento e a execução dos procedimentos referentes a essa aquisição, com vistas a garantir o cumprimento da legislação e a continuidade da oferta de alimentação escolar saudável e adequada nos campi atendidos.

O procedimento obedecerá, integralmente, aos seguintes normativos:

- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Lei 15.255, de 10 de novembro de 2025 - Altera a Lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, e a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o Programa Nacional de Apoio ao Transporte do Escolar (PNATE) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e nas demais escolas federais.
- Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE;
- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989 – Dispõe sobre a pesquisa, a produção, a comercialização e o uso de agrotóxicos e afins;
- Demais normas correlatas aplicáveis.

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por nutricionista responsável técnica e servidor designado pelo IFMG, que verificarão o cumprimento das especificações, prazos e condições estabelecidos, bem como a conformidade dos gêneros alimentícios quanto à qualidade, integridade, procedência e condições higiênico-sanitárias. O acompanhamento técnico-nutricional visa garantir que os produtos adquiridos atendam aos padrões exigidos pelo PNAE e às necessidades nutricionais dos estudantes beneficiados.

5. Levantamento de Mercado

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e deverá ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Neste contexto, segundo a referida legislação, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Dessa forma, a aquisição de alimentos por meio desta Chamada Pública, destinada à compra de gêneros provenientes da Agricultura Familiar, configura-se como um dever institucional do IFMG – Campi, Arcos, Formiga e Piumhi. Assim, a solução adotada pela instituição visa cumprir plenamente a legislação estabelecida pelo Ministério da Educação e assegurar a efetiva execução das diretrizes do PNAE.

Para subsidiar a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar e a definição dos parâmetros da Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi realizado levantamento de preços de mercado de forma ampla e representativa.

A pesquisa contemplou estabelecimentos comerciais locais, incluindo mercados e comércios varejistas do município, a fim de verificar os valores praticados no mercado convencional. Paralelamente, foram consultados agricultores familiares individuais, bem como grupos formais e informais da agricultura familiar, buscando captar os preços praticados diretamente pelos produtores, conforme diretrizes estabelecidas pelo PNAE para a compra institucional.

A lista de fornecedores que possuem os itens a serem adquiridos está disposta a seguir.

Fornecedor	CNPJ
Cooperativa Agrícola Mista de Formiga (CAMFOR)	33.270.327/0001-32
Cooperativa dos Produtores da Agricultura Familiar de Divinópolis/MG(COOPRAFAD)	21.378.985/0001-63
Associação dos Produtores Rurais da Agricultura Familiar de Arcos (MG) (APRAFA)	30.865.108/0001-08
Supermercados ABC (Arcos)	04.149.637/0018-43
GA Supermercado (Formiga)	32.432.295/0002-42
Alessandra Campos de Oliveira Faria (Quitandas da Lê) - Formiga	15.251.892/0001-70
Laercio George Silva (Apiário Santa Rita) - Formiga	640.345.266-53
Comercial Azevedo Ltda - Formiga	19.411.560/0007-52
Supermercado Tuiuti - Piumhi	65.232.928/0002-28

6. Descrição da solução como um todo

Os produtos a serem adquiridos estão descritos na planilha de especificação. A lista pode ser alterada após a pesquisa de preços.

CAMPUS ARCOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
2	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.
3	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
4	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.

CAMPUS FORMIGA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
5	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
6	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.
7	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
8	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.
9	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).

CAMPUS PIUMHI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
10	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
11	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.
12	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
13	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.
14	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).

DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Os itens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 11.947, de 2009 e da Resolução nº 04 /2026 do FNDE, a ser contratado mediante licitação, na modalidade dispensa de licitação através da Chamada Pública.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, serão adotadas práticas de sustentabilidade compatíveis com as diretrizes do PNAE, priorizando-se a aquisição de alimentos produzidos localmente, sazonais e provenientes da agricultura familiar. Para os itens **banana, goiaba e mexerica**, quando ofertados na condição de orgânicos ou agroecológicos, serão observados os critérios de prioridade e comprovação previstos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Para os demais gêneros, incluindo **mel em sachê e bolo tipo cupcake**, serão observadas as práticas de sustentabilidade aplicáveis à sua produção, acondicionamento e fornecimento, priorizando-se, quando disponíveis e compatíveis com o objeto, produtos de origem local, embalagens que minimizem a geração de resíduos e materiais passíveis de reciclagem. As exigências serão aplicadas de forma proporcional à natureza de cada alimento, sem estabelecer requisitos que restrinjam injustificadamente a participação dos agricultores familiares.

GARANTIA DA EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

Primeiro, não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

Segundo, à onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

Terceiro, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Contrato e dos demais documentos que integram a contratação.

Comunicar à CONTRATADA quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, inclusive eventuais irregularidades verificadas no fornecimento dos alimentos.

Prestar à CONTRATADA as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados e que sejam necessários à adequada execução do objeto.

Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, no prazo estabelecido pela legislação aplicável, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução contratual.

Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, por meio de servidor ou comissão formalmente designada, intervindo nos casos previstos na legislação e neste Contrato, com vistas à adequada execução do objeto e à proteção do interesse público.

Adotar as providências necessárias para a regular execução do objeto, inclusive quanto à solução de problemas relacionados ao fornecimento, recebimento e fiscalização dos alimentos.

Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, observadas as condições, os requisitos e os prazos estabelecidos neste Contrato.

Conduzir os procedimentos administrativos necessários à alteração contratual, à readequação dos preços, quando cabível, e à aplicação de sanções decorrentes de eventual descumprimento das obrigações contratuais, observado o devido processo legal.

Designar e comunicar à CONTRATADA a identificação do responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

Manter, em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo estabelecido na legislação aplicável ao PNAE, os documentos referentes à execução e à prestação de contas dos recursos do Programa, inclusive os comprovantes dos pagamentos efetuados, disponibilizando-os aos órgãos de controle e às demais instâncias competentes, quando solicitado.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA(S) CONTRATADA(S)

Fornecer os alimentos à CONTRATANTE de acordo com as especificações, quantitativos efetivamente solicitados, condições, locais e prazos estabelecidos neste Contrato, no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

Garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, responsabilizando-se por sua adequada conservação, acondicionamento, transporte e entrega, observadas as condições estabelecidas neste Contrato e na legislação aplicável.

Repor, às suas expensas e no prazo estabelecido pela fiscalização, os alimentos que apresentarem defeitos, desconformidades, vícios ou condições inadequadas de qualidade, conservação ou validade, quando decorrentes de responsabilidade da CONTRATADA.

Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado, salvo nas hipóteses expressamente admitidas na legislação e nos documentos da contratação.

Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato, na forma da legislação aplicável.

Responsabilizar-se pelos danos ou prejuízos físicos ou materiais causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou representantes, quando relacionados à execução do objeto, sem que a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE exclua ou reduza essa responsabilidade.

Comunicar por escrito ao fiscal do Contrato qualquer anormalidade, ocorrência ou impropriedade verificada durante a execução do objeto, prestando os esclarecimentos necessários sempre que solicitado.

Cumprir integralmente a legislação sanitária e as normas aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, especialmente aquelas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária e de defesa agropecuária.

Manter sob sua guarda, pelo prazo estabelecido na legislação aplicável ao PNAE, cópias das notas fiscais ou documentos equivalentes, dos projetos de venda, deste Contrato e dos demais documentos relacionados à execução do objeto, disponibilizando-os à CONTRATANTE e aos órgãos de controle competentes sempre que solicitado.

Orientar, quando necessário, a equipe da CONTRATANTE quanto às condições adequadas de recebimento, armazenamento e conservação dos alimentos fornecidos.

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que forem constatados vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do Contrato ou dos materiais empregados, observadas as condições e os prazos estabelecidos pela fiscalização.

Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do objeto, não sendo a fiscalização ou o acompanhamento exercidos pela CONTRATANTE capazes de excluir ou reduzir essa responsabilidade.

Cumprir as determinações da fiscalização contratual e fornecer, sempre que solicitado, informações, documentos e esclarecimentos necessários à verificação da regularidade da execução do objeto.

Observar as demais obrigações previstas neste Contrato, no Termo de Referência, na legislação aplicável ao PNAE e nas normas sanitárias e de segurança dos alimentos pertinentes ao objeto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo a ser adquirido foi levantado a partir do planejamento dos Campi Arcos, Formiga e Piumhi do IFMG. Os itens e quantidades para aquisição constam no Planejamento 2026.

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no orçamento disponível para cada campus da Região 03 no ano de 2026, bem como os quantitativos adquiridos nos processos de Chamada Pública realizados nos anos anteriores, e consumidos pelos Campi Arcos, Formiga e Piumhi. Foi considerada também a projeção de aumento no atendimento estudantil para o exercício de 2026.

Assim, o quantitativo estimado reflete as necessidades reais dos campi atendidos pela Regional 03, permitindo um planejamento alinhado às demandas previstas para os próximos dois exercícios. A presente Chamada Pública tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes legais e nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CAMPUS ARCOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		

1	Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1000
2	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	700
3	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	700
4	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	1200

CAMPUS FORMIGA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
5	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	200
6	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	800
7	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1200
8	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	UND	3100
9	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	KG	45

CAMPUS PIUMHI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE

10	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	3300
11	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	Kg	100
12	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	2000
13	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	2336
14	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	Kg.	54

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação baseado no planejamento dos campi é R\$ 145.156,05 (cento e quarenta e cinco mil, cento e cinquenta e seis reais e seis centavos). O valor é corrigido após a finalização da pesquisa de mercado e pode ser consultado na planilha de média do processo após a publicação.

Valor do planejamento de cada campus:

Campus	Valor estimado planejado
Arcos	R\$ 34.203,43
Formiga	R\$ 51.295,00
Piumhi	R\$ 59.657,62
TOTAL PLANEJADO	R\$ 145.156,05

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

Para o presente processo foi usado o princípio do parcelamento, de acordo com § 2º, alínea “b” do inciso V da Lei 14.133/2021.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I – a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II – o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III – o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

A não adoção do parcelamento, pode implicar na não observância do art. 38 da Resolução FNDE/CD nº 4 de 26 de fevereiro de 2026:

Art. 38. O limite individual de comercialização do agricultor familiar para fornecimento de alimentos à alimentação escolar não poderá exceder R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por EEx, por CAF.

§ 1º Na comercialização realizada por meio de fornecedores individuais ou grupos informais, os contratos individuais deverão respeitar o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Pessoa Física ou por NIS, conforme o caso, por ano civil e por EEx.

§ 2º Na comercialização realizada por meio de grupos formais ou EFR, o valor máximo a ser contratado é o resultado da multiplicação do número de associados, cooperados ou integrantes do EFR, com CAF e produção própria, registrados no CAF Pessoa Jurídica, conforme a seguinte fórmula: $VMC = N \times VIM$, onde:

I - VMC: corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do EFR;

II - N: corresponde ao número de associados, cooperados ou integrantes do EFR, com produção própria de cada item, com CAF Pessoa Física ativo e vinculado ao CAF Pessoa Jurídica; e

III - VIM: corresponde ao valor individual máximo de comercialização previsto no caput.

§ 3º Para o cálculo do VMC de grupos informais, deve-se utilizar a metodologia prevista no § 2º.

§ 4º Cabe às cooperativas, associações ou EFR que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos formais.

§ 5º Cabe à EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos informais e por agricultores familiares individuais.

§ 6º Cabe à EEx o controle do limite total de comercialização das cooperativas, associações e EFR, nos casos de venda realizada por grupos formais.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Todos os itens previstos nesta contratação encontram-se devidamente registrados no SUAP-IFMG (Sistema Unificado de Administração Pública) devidamente aprovado pelos gestores responsáveis de cada um dos campi da Regional 03 (Campi Arcos, Formiga e Piumhi). Esse registro assegura que as demandas apresentadas passaram pelos devidos processos de planejamento institucional, em consonância com as prioridades definidas coletivamente.

Conforme disposto no SUAP, os itens atendem aos requisitos estabelecidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028 do IFMG, especialmente no que se refere às diretrizes de promoção da segurança alimentar e nutricional, ao apoio à permanência estudantil e ao fortalecimento das políticas de assistência estudantil. Dessa forma, a presente contratação está alinhada ao planejamento estratégico institucional e às metas definidas para o período vigente.

12. Resultados Pretendidos

1. Os produtos a serem adquiridos são necessários para o uso nas Unidades de Alimentação e Nutrição dos Campi Arcos, Formiga e Piumhi do IFMG, visando ao preparo e à oferta diária de refeições aos estudantes atendidos por essas unidades.
2. A aquisição dos gêneros alimentícios contribui diretamente para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, favorecendo a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis. Isso se dá por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo.
3. O atendimento às diretrizes do PNAE exige o emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais. Além disso, o Programa incentiva o desenvolvimento sustentável, promovendo a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e, preferencialmente, provenientes da agricultura familiar e dos empreendedores familiares rurais.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adaptação direta no ambiente físico para o recebimento dos itens licitados, visto que já existe no Campus uma infraestrutura adequada para recebimento e manipulação dos alimentos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Trata-se de aquisição de itens que não causam impactos ambientais relevantes. Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GISELE ADRIANA DA SILVA CASTRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 20/08/2026 às 14:27:50.

RINALDO ALVES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 20/08/2026 às 14:35:16.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026
TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei 15.255/2025 e da Resolução FNDE/CD nº 04/2026, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campi Arcos, Formiga e Piumhi.

2. OBJETIVO

2.1. Fornecer gêneros alimentícios de qualidade, provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para a alimentação escolar dos estudantes matriculados na educação básica do IFMG.

2.2. Atender a legislação vigente de acordo com os termos da Lei nº. 11.947/2009 e regulamentos, alterada pela Lei 15.255/2025, pela Resolução FNDE/CD nº 04/2026, Lei nº 14.133/2021, e demais legislações correlatas.

2.3. Os trabalhos desta Chamada Pública serão conduzidos pela Comissão Local do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do IFMG – Campus Formiga, designada através da Portaria nº 2965/IFMG de 23 de junho de 2026 que procederá a análise e o julgamento das propostas participantes, cabendo ainda a essa Comissão promover diligências, em qualquer fase do processo, visando esclarecer ou completar a instrução do processo.

2.4. Nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, o IFMG se qualifica como Entidade Executora para execução desta Chamada Pública.

3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.2. Dentre as diretrizes do PNAE, encontram-se: o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; bem como, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura

familiar e pelos empreendedores familiares rurais.

3.3. Conforme a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Destarte, são imprescindíveis o planejamento e a execução dos procedimentos referentes à aquisição supracitada.

3.4. A aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, além de assegurada por lei, constitui uma alternativa viável para o suprimento parcial da demanda da Instituição e é uma ação de grande relevância para o desenvolvimento educacional, social, econômico e ambiental.

3.5. Diante do exposto, cabe ressaltar que o não atendimento desta solicitação prejudicaria acentuadamente a qualidade nutricional das refeições servidas ou até mesmo inviabilizaria a oferta de refeições, o que causaria forte impacto negativo no desempenho e permanência dos estudantes da Instituição.

3.6. Esta Chamada Pública se justifica, portanto, pelo dever de cumprimento da legislação e pelo compromisso da oferta de alimentação saudável e adequada, a fim de contribuir para a segurança alimentar e nutricional e a saúde dos indivíduos e da coletividade.

4. DO FUNDAMENTO LEGAL

4.1. A presente Chamada Pública reger-se-á pelas disposições contidas no §1º do art. 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e suas alterações, e art.30, da Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021.

5. DA VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA

5.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da publicação do contrato no Diário Oficial da União (DOU), ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

5.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em R\$ 145.156,05 (cento e quarenta e cinco mil, cento e cinquenta e seis reais e cinco centavos), para os campi Arcos, Formiga e Piumh, e correrão à conta da dotação orçamentária PTRES 230446, Fonte 1133000000, Natureza de Despesa 339032-03 e Plano Interno CFF53M9601N - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, recursos provenientes do FNDE/PNAE consignados no IFMG.

7. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PREÇOS

7.1. As características, quantitativos e valores dos produtos estão descritas no Anexo II - Especificações Técnicas e Preços dos Gêneros Alimentícios.

7.1.1. Os gêneros alimentícios ofertados deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e pelas Autoridades Sanitárias Locais.

7.2. Critérios de Sustentabilidade

7.2.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos observando-se as diretrizes de

sustentabilidade previstas na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, priorizando-se produtos diversificados, sazonais, produzidos localmente e provenientes da agricultura familiar. Para os itens **banana, goiaba e mexerica**, serão observados os critérios específicos aplicáveis aos produtos orgânicos e/ou agroecológicos, quando assim ofertados, inclusive quanto à comprovação de sua condição. Para os demais itens, deverão ser observadas, quando aplicáveis, boas práticas relacionadas à redução de resíduos e ao uso de embalagens adequadas e, preferencialmente, recicláveis ou recicladas, sem prejuízo do atendimento às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas para os alimentos.

8. DAS AMOSTRAS

8.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o IFMG poderá solicitar amostra dos produtos ofertados ao interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar. A data e o horário para a apresentação das amostras serão registrados em ata da sessão de abertura da chamada pública, a qual será encaminhada a todos os participantes do certame.

8.2. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) e a especificação do produto.

8.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

8.4. A análise ficará a cargo da Comissão Local do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do IFMG – Campus Formiga, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

8.5. As amostras dos produtos deverão ser entregues na Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG Campus Formiga, seguindo as características especificadas no Anexo II.

9. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

9.1. A convocação do fornecedor pelo IFMG poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento e a quantidade do produto a ser entregue conforme descrito na coluna “Fracionamento da Entrega” do Cronograma de Entregas - Anexo III.

9.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos endereços do(s) campus/campi listado(s) abaixo:

* IFMG/CAMPUS ARCOS. Logradouro: Av. Juscelino Kubitschek, 485 - Distrito Industrial II, Arcos/MG. Cep: 35600-306. CNPJ: 10.626.896/00016-59.

* IFMG/CAMPUS FORMIGA. Logradouro: Rua Padre Alberico, 440, Bairro: São Luiz - Formiga/MG. Cep: 35577-020. CNPJ: 10.626.896/0004-15.

* IFMG/CAMPUS PIUMHI. Logradouro: Avenida Severo Veloso, 1880, Bairro: Bela Vista, Piumhi/MG. CEP: 37937-660. CNPJ: 10.626.896/0009-20.

9.3. O recebimento dos produtos será submetido à constatação de qualidade, realizada pelo recebedor da mercadoria na Unidade de PNAE do Campus. Caso o produto não esteja de acordo com as especificações do Anexo II, integrante desta Chamada Pública, este será devolvido para substituição.

9.4. Os gêneros alimentícios a serem entregues, poderão ser substituídos quando ocorrer necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada

pública e sejam correlatos nutricionalmente, conforme Resolução nº 04, de 26 de fevereiro de 2026. A substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão Local do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

9.5. Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade avaliada pela Comissão Local do PNAE, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

9.6. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos.

9.7. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos em duas vias. Uma das vias deve ficar com o fornecedor, sendo que a outra fica com o servidor que recebeu a mercadoria.

9.8. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

9.9. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

9.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas datas previamente agendadas, durante os horários acertados com o servidor responsável pelo recebimento de mercadorias do PNAE no campus, em conformidade com o Cronograma de Entregas.

9.11. No momento da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

9.11.1. isentos de substâncias terrosas;

9.11.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

9.11.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

9.11.4. sem umidade externa anormal;

9.11.5. isentos de odor e sabor estranhos;

9.11.6. isentos de enfermidades.

9.12. O gênero alimentício deverá estar acondicionado em embalagens ou recipientes novos e adequados ao produto, que não danifiquem ou provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização, conforme especificações do Anexo II.

9.13. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional e fornecimento das refeições, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

9.14. As entregas devem ser fracionadas de acordo com o fracionamento e as quantidades específicas para cada produto, conforme Cronograma de Entregas - Anexo III.

9.15 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do fornecedor deverá estar em conformidade com a Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Limite Individual de Venda- Anexo VII.

10. DO CONTROLE DE QUALIDADE

10.1. O produto que não atender as especificações do Anexo II desta Chamada Pública será devolvido, ficando o fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente no campus, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após ser notificado.

10.2. Fica reservado ao IFMG o direito de visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da agricultura familiar, sempre que julgar necessário.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

11.1. Será aceita a proposta do fornecedor que:

11.1.1. tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

11.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação das amostras;

11.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

11.1.4. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste termo de referência;

11.1.5. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

11.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica na concordância do fornecedor em entregar os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta;

11.3. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

12.1. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Contrato e dos demais documentos que integram a contratação.

12.2. Comunicar à CONTRATADA quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, inclusive eventuais irregularidades verificadas no fornecimento dos alimentos.

12.3. Prestar à CONTRATADA as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados e que sejam necessários à adequada execução do objeto.

12.4. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, no prazo estabelecido pela legislação aplicável, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução contratual.

12.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, por meio de servidor ou comissão formalmente designada, intervindo nos casos previstos na legislação e neste Contrato, com vistas à adequada execução do objeto e à proteção do interesse público.

12.6. Adotar as providências necessárias para a regular execução do objeto, inclusive quanto à solução de problemas relacionados ao fornecimento, recebimento e fiscalização dos alimentos.

12.7. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, observadas as condições, os requisitos e os prazos estabelecidos neste Contrato.

12.8. Conduzir os procedimentos administrativos necessários à alteração contratual, à readequação dos preços, quando cabível, e à aplicação de sanções decorrentes de

eventual descumprimento das obrigações contratuais, observado o devido processo legal.

12.9. Designar e comunicar à CONTRATADA a identificação do responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

12.10. Manter, em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo estabelecido na legislação aplicável ao PNAE, os documentos referentes à execução e à prestação de contas dos recursos do Programa, inclusive os comprovantes dos pagamentos efetuados, disponibilizando-os aos órgãos de controle e às demais instâncias competentes, quando solicitado.

13. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA(S) CONTRATADA(S)

13.1. Fornecer os alimentos à CONTRATANTE de acordo com as especificações, quantitativos efetivamente solicitados, condições, locais e prazos estabelecidos neste Contrato, no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

13.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

13.3. Garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, responsabilizando-se por sua adequada conservação, acondicionamento, transporte e entrega, observadas as condições estabelecidas neste Contrato e na legislação aplicável.

13.4. Repor, às suas expensas e no prazo estabelecido pela fiscalização, os alimentos que apresentarem defeitos, desconformidades, vícios ou condições inadequadas de qualidade, conservação ou validade, quando decorrentes de responsabilidade da CONTRATADA.

13.5. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado, salvo nas hipóteses expressamente admitidas na legislação e nos documentos da contratação.

13.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato, na forma da legislação aplicável.

13.7. Responsabilizar-se pelos danos ou prejuízos físicos ou materiais causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou representantes, quando relacionados à execução do objeto, sem que a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE exclua ou reduza essa responsabilidade.

13.8. Comunicar por escrito ao fiscal do Contrato qualquer anormalidade, ocorrência ou impropriedade verificada durante a execução do objeto, prestando os esclarecimentos necessários sempre que solicitado.

13.9. Cumprir integralmente a legislação sanitária e as normas aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, especialmente aquelas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária e de defesa agropecuária.

13.10. Manter sob sua guarda, pelo prazo estabelecido na legislação aplicável ao PNAE, cópias das notas fiscais ou documentos equivalentes, dos projetos de venda, deste Contrato e dos demais documentos relacionados à execução do objeto,

disponibilizando-os à CONTRATANTE e aos órgãos de controle competentes sempre que solicitado.

13.11. Orientar, quando necessário, a equipe da CONTRATANTE quanto às condições adequadas de recebimento, armazenamento e conservação dos alimentos fornecidos.

13.12. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que forem constatados vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do Contrato ou dos materiais empregados, observadas as condições e os prazos estabelecidos pela fiscalização.

13.13. Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do objeto, não sendo a fiscalização ou o acompanhamento exercidos pela CONTRATANTE capazes de excluir ou reduzir essa responsabilidade.

13.14. Cumprir as determinações da fiscalização contratual e fornecer, sempre que solicitado, informações, documentos e esclarecimentos necessários à verificação da regularidade da execução do objeto.

13.15. Observar as demais obrigações previstas neste Contrato, no Termo de Referência, na legislação aplicável ao PNAE e nas normas sanitárias e de segurança dos alimentos pertinentes ao objeto.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Os fornecedores que não cumprirem as normas da Chamada Pública e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitos às sanções e penalidades estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, destacando os art. 155, 156 ao 163, no Edital e no contrato, concomitantemente e sem prejuízo de outras:

I - Advertência: comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

II - Multa:

a) de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

b) de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

c) de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;

d) compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

i. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFMG, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de

GRU.

III – Suspensão: A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, por até 02(dois) anos quando, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta:

- a) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para o certame;
- b) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- c) não mantiver a proposta;
- d) falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- e) comportar-se de modo inidôneo; e,
- f) cometer fraude fiscal.

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública: em caso de faltas graves apuradas por intermédio de processo administrativo.

a) Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

14.2. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

14.3. Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante denominado Fiscal do Contrato.

15.2. O Fiscal do Contrato, designado pelo Diretor Geral do campus, ficará responsável pelo monitoramento das solicitações, pela entrega dos gêneros alimentícios e pelas documentações comprobatórias definidas nesta Chamada Pública e legislação pertinente.

15.3. Verificada a ocorrência de alguma irregularidade no cumprimento do contrato, serão tomadas as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na Lei nº 14.133/2021.

15.4. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação por parte do campus não eximirá ou reduzirá em qualquer hipótese, as responsabilidades dos fornecedores de gêneros alimentícios em eventual falta que venham a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização de que trata este item e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

15.5. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

Formiga, 10 de agosto de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Adriana Silva Castro, Chefe da Seção de Planejamento e Orçamento - Campus Formiga**, em 20/08/2026, às 14:22, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 20/08/2026, às 14:38, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2834685** e o código CRC **50E38512**.

23211.000567/2026-43	2834685v1
----------------------	-----------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

CHAMADA PÚBLICA 01/2026

ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PREÇOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS	UND	QTD	PREÇO MÉDIO UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	BANANA PRATA (ARCOS)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1000	R\$ 10,10	R\$ 10.100,00

2	GOIABA (ARCOS)	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	700	R\$ 15,10	R\$ 10.570,00
3	MEXERICA (ARCOS)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	700	R\$ 9,80	R\$ 6.860,00

4	BOLO CUPCAKE (ARCOS)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	1200	R\$ 2,60	R\$ 6.673,43
5	BANANA PRATA (FORMIGA)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	2200	R\$ 8,93	R\$ 19.646,00

6	GOIABA (FORMIGA)	GOIABA – in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	800	R\$ 13,30	R\$ 10.640,00
7	MEXERICA (FORMIGA)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1200	R\$ 8,83	R\$ 10.596,00

8	BOLO CUPCAKE (FORMIGA)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Peça aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	3100	R\$ 2,58	R\$ 7.998,00
9	MEL SACHÊ (FORMIGA)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	KG	45	R\$ 53,67	R\$ 2.415,00

10	BANANA PRATA (PIUMHI)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	3300	R\$ 9,30	R\$ 30.690,00
11	GOIABA (PIUMHI)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	100	R\$ 13,10	R\$ 1.310,00
12	MEXERICA (PIUMHI)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	2000	R\$ 9,37	R\$ 18.740,00

13	BOLO CUPCAKE (PIUMHI)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Peça aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	2336	R\$ 2,55	R\$ 5.956,80
14	MEL SACHÊ (PIUMHI)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	kg	54	R\$ 54,83	R\$ 2.960,82

* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE n. 04/2026)

*Os valores unitários acima referenciados foram obtidos com base em pesquisa de mercado, realizada pelos campi Arcos, Formiga e Piumhi do IFMG.

Formiga, 19 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 25/06/2026, às 15:06, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2776693** e o código CRC **26BBB414**.

23211.000567/2026-43	2776693v1
----------------------	-----------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

ANEXO III
CHAMADA PÚBLICA 01/2026

PROCESSO Nº: 23211.000567/2026-43
CRONOGRAMA DE ENTREGA

Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS	UND	QTDE	FREQÜEN	QUANT. MÉDIA POR ENTREGA (KG)
1	BANANA PRATA (ARCOS)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	1000	semanal	20KG

2	GOIABA (ARCOS)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	Kg	700	semanal durante a safra	20KG
3	MEXERICA PONCÃ (ARCOS)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	700	semanal durante a safra	20KG

4	BOLO CUPCAKE (ARCOS)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	1200	quinzenal	100
5	BANANA PRATA (FORMIGA)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	2200	semanal	78 kg

6	GOIABA (FORMIGA)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	Kg	800	semanal durante a safra	40 kg
7	MEXERICA PONCÃ (FORMIGA)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	1200	semanal durante a safra	60 kg

8	BOLO CUPCAKE (FORMIGA)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Unidade	3100	quinzenal	200
9	MEL (FORMIGA)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	Kg	45	quinzenal	4

10	BANANA PRATA (PIUMHI)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	3300	semanal	45
11	GOIABA (PIUMHI)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	Kg	100	semanal durante a safra	50

12	MEXERICA PONCÃ (PIUMHI)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	Kg	200	semanal durante a safra	50
13	BOLO CUPCAKE (PIUMHI)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Pedaco aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Unidade	2336	quinzenal	500

14	MEL (PIUMHI)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da empresa. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	Kg	54	quinzenal	8
----	-----------------	--	----	----	-----------	---

* Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Formiga, 19 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 25/06/2026, às 15:06, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Luis Roberto Marcelino, Contador**, em 25/06/2026, às 15:15, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Cristina Maria Soares de Souza, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Arcos**, em 25/06/2026, às 16:02, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2776912** e o código CRC **226BFF79**.

23211.000567/2026-43

2776912v1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

ANEXO IV

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GRUPO FORMAL

I - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Entidade Executora: IFMG – Campus Formiga **CNPJ:** 10.626.896/0004-15

Endereço: Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz **Município/UF:** Formiga/MG

C E P : 35577-020

DDD/Fone: 3 7 / 3 3 2 2 - 8 4 3 4 **E-mail:**

planejamento.formiga@ifmg.edu.br

Representante legal (Diretor Geral): Patrick Santos de Oliveira

II - IDENTIFICAÇÃO DO GRUPO FORMAL

1. Nome do Grupo Formal Proponente:	
2. CNPJ:	3.DDD/Fone:
4. E-mail:	
5. Endereço:	
6.CEP:	7. Município/UF:
8. Código/Banco:	11. Nome do representante legal:
9.Nº/ Nome da Agência:	12. CPF:
10.Nº da Conta Corrente:	

13. Nº DAP/CAF:	% Agricultores Familiares:
-----------------	----------------------------

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS OFERTADOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total/Produto
TOTAL DA OFERTA:				

IV - DECLARAÇÕES

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus Formiga, constantes neste Projeto de Venda, apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2026, Processo nº 23211.000567/2026-43, são oriundos de minha produção própria e declaro estar ciente e concordar com os termos desta chamada pública.

Declaro ainda ter ciência das responsabilidades penais previstas no Código Penal Brasileiro - Artigo 299, em relação a não veracidade das informações declaradas.

_____, ____ de _____ de 202_.

Nome. do Representante do Grupo Formal

CPF:

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANEXO IV**

GRUPO INFORMAL

I - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Entidade Executora: IFMG – Campus Formiga **CNPJ:** 10.626.896/0004-15

Endereço: Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz **Município/UF:** Formiga/MG

C E P : 35577-020

DDD/Fone: 3 7 / 3 3 2 2 - 8 4 3 4 **E-mail:**

planejamento.formiga@ifmg.edu.br

Representante legal (Diretor Geral): Patrick Santos de Oliveira

II - IDENTIFICAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

1. Nome do Grupo Formal Proponente:	
2. Nome entidade articuladora do grupo informal:	3.DDD/Fone:

4. E-mail:	
5. Endereço:	
6.CEP:	7. Município/UF:

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES DO GRUPO INFORMAL

Agricultor familiar participante:		
CPF:	Nº DAP:	Município:
Banco: Corrente:	Nº Agência Bancária:	Nº Conta
Tel. () _____ / () _____		
e-mail: _____		
Agricultor familiar participante:		
CPF:	Nº DAP:	Município:
Banco: Corrente:	Nº Agência Bancária:	Nº Conta
Tel. () _____ / () _____		
e-mail: _____		
Agricultor familiar participante:		
CPF:	Nº DAP:	Município:

Banco:	Nº Agência Bancária:	Nº Conta
Corrente:		
Tel. () _____ / () _____		
e-mail: _____		

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS OFERTADOS

Agricultor	Produto	Unid.	Quant.	Preço/Unid.	Valor Total/Produto
TOTAL DA OFERTA DO GRUPO:					

V - DECLARAÇÕES

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – Campus Formiga, constantes neste Projeto de Venda, apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2026, Processo nº 23211.000567/2026-43, são oriundos de minha produção própria e declaro estar ciente e concordar com os termos desta chamada pública.

Declaro ainda ter ciência das responsabilidades penais previstas no Código Penal Brasileiro - Artigo 299, em relação a não veracidade das informações declaradas.

_____, de _____ de 202_.

Nome agricultor:

CPF:

Nome agricultor:

CPF:

Nome agricultor:

CPF:

Nome agricultor:

CPF:

Nome agricultor:

CPF:

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

ANEXO IV

FORNECEDOR INDIVIDUAL

I - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Entidade Executora: IFMG – Campus Formiga **CNPJ:** 10.626.896/0004-15

Endereço: Rua Padre Alberico, 440, bairro São Luiz **Município/UF:** Formiga/MG

C E P : 35577-020

DDD/Fone: 3 7 / 3 3 2 2 - 8 4 3 4 **E-mail:**

planejamento.formiga@ifmg.edu.br

Representante legal (Diretor Geral): Patrick Santos de Oliveira

II - IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR INDIVIDUAL

1. Nome do agricultor familiar:	
2. CPF:	3.DDD/Fone:
4. E-mail:	
5. Endereço:	
6.CEP:	7. Município/UF:
8. Código/Banco:	
9.Nº/ Nome da Agência:	
10.Nº da Conta Corrente:	
11. Nº DAP:	

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS OFERTADOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total/Produto

TOTAL DA OFERTA:				

IV - DECLARAÇÕES

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus **Formiga**, constantes neste Projeto de Venda, apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2026, Processo nº 23211.000567/2026-43, são oriundos de minha produção própria e declaro estar ciente e concordar com os termos desta chamada pública.

Declaro ainda ter ciência das responsabilidades penais previstas no Código Penal Brasileiro - Artigo 299, em relação a não veracidade das informações declaradas.

_____, de _____ de 202_.

Nome agricultor:

CPF:

Formiga, 22 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 25/06/2026, às 14:53, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2778579** e o código CRC **034BBA62**.

23211.000567/2026-43	2778579v1
----------------------	-----------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga

Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS
ANEXO V

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – Campus Formiga, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública Nº 01/2026, Processo 23211.000567/2026-43, são oriundos de minha produção própria.

Declaro ainda ter ciência das responsabilidades penais previstas no Código Penal Brasileiro - Artigo 299, em relação a não veracidade das informações declaradas.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

_____, ____/____/____

Nome do Produtor ou Grupo - DAP
CPF

Formiga, 22 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 25/06/2026, às 14:58, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2778598** e o código CRC **30361CB0**.

23211.000567/2026-43	2778598v1
----------------------	-----------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

CHAMADA PÚBLICA 1/2026
TERMO DE RECEBIMENTO - ANEXO VI

Declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os produtos entregues por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF/CNPJ **XXXXXXXXXX**, constantes na Nota Fiscal nº **XXXXXXXXXXXXXXX**. Declaro ainda que os produtos estão de acordo com as características e quantidades contratadas na Chamada Pública 01/2026, Processo Nº **23211.000567/2026-43**.

Formiga, 26 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 26/06/2026, às 08:00, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2785263** e o código CRC **5539428F**.

23211.000567/2026-43

2785263v1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei 15255/25, Resolução FNDE/CD nº 04/2026 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

_____, ____/____/____

Assinatura

Formiga, 22 de junho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 25/06/2026, às 14:58, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2778614** e o código CRC **A078BAA7**.

23211.000567/2026-43

2778614v1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Formiga
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Planejamento e Orçamento
Rua São Luiz Gonzaga, s/n - Bairro São Luiz - CEP 35570-000 - Formiga - MG
3733228435 - www.ifmg.edu.br

ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº X /2026 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS FORMIGA E A (ADICIONAR NOME DA CONTRATADA).

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - CAMPUS FORMIGA**, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0004-15, com Sede à Rua Padre Alberico, nº 440, Bairro São Luiz, na cidade de Formiga, Estado de Minas Gerais, CEP nº 35570-020, doravante denominado **CONTRATANTE ou IFMG CAMPUS FORMIGA**, neste ato representado por seu Diretor Geral Patrick Santos Oliveira, nomeado pela Portaria IFMG nº 1195, de 11 de outubro de 2023, publicada no DOU de 16 de outubro de 2023, Seção 2, pág. 23 e no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria IFMG nº 475, de 06/04/2016, publicada no DOU de 15/04/2016, Seção 2, pág. 17, retificada pela Portaria IFMG nº 805, de 04/07/2016, publicada no DOU de 06/07/2016, Seção 2, pág. 20, e pela Portaria IFMG 1078, de 27/09/2016, publicada no DOU de 04/10/2016, Seção 2, pág. 20, portador da Matrícula Funcional nº 1866311, e, de outro lado a **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **xx.xxx.xxx/xxx-xx**, estabelecida à Rua **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nº **xx**, Bairro **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, em **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, Estado de **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP nº **XXXXXXXXXX**, doravante denominado **CONTRATADA**, neste ato, representada por seu sócio proprietário, o Senhor **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nacionalidade **(adicionar nacionalidade)**, estado civil **(adicionar estado civil)**, portador da Carteira de Identidade nº **XXXXXXXXXX**, expedida pela **XXXXXXXXXX** e do CPF nº **XXXXXXXXXX**, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23211.000567/2026-43**, e o resultado final da Chamada Pública nº 01/**2026**, com fundamento na Lei 11.947/2009 e regulamentos, pela Resolução FNDE/CD nº 04/2026, Lei no 14.133/2021, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da

Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campi Arcos, Formiga e Piumhi, conforme itens listados a seguir, especificados no Edital de Chamada Pública nº 01/2026, seus anexos e o Projeto de Venda apresentado pelo contratado, os quais integram o presente contrato, independentemente de transcrição.

1.2. Objeto da contratação:

Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS	UND	QTD	PREÇO MÉDIO UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	BANANA PRATA (ARCOS)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1000		
2	GOIABA (ARCOS)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	700		

3	MEXERICA (ARCOS)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	700		
4	BOLO CUPCAKE (ARCOS)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Peçaço aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	1200		
5	BANANA PRATA (FORMIGA)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	2200		

6	GOIABA (FORMIGA)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	800		
7	MEXERICA (FORMIGA)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1200		

8	BOLO CUPCAKE (FORMIGA)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Peça aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	3100		
9	MEL SACHÊ (FORMIGA)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da contratada. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	KG	45		

10	BANANA PRATA (PIUMHI)	BANANA PRATA - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	3300		
11	GOIABA (PIUMHI)	GOIABA - in natura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado.	KG	100		
12	MEXERICA (PIUMHI)	MEXERICA PONCÃ - in natura, constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação de 80%. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos e/ou embalagens).	KG	2000		

13	BOLO CUPCAKE (PIUMHI)	BOLO CUPCAKE - Bolo sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovo, leite, açúcar, manteiga e fermento em pó. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. O produto deve ser armazenado em embalagens plástica apropriada, limpa, atóxica e íntegra, sendo o agricultor o responsável pelas embalagens e rótulos. Peça aproximadamente de 40 gramas, embalados individualmente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade de máximo 3 dias.	Und.	2336		
14	MEL SACHÊ (PIUMHI)	MEL - Mel em sachê (10g), produto com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas; embalado em pacotes de 1 Kg com 100 sachês de 10 gramas. Processado em condições adequadas de higiene. O rótulo deverá conter informações nutricionais, ingredientes, registro do IMA, data de fabricação e data de validade, número do lote e informações da contratada. Prazo de validade (deve ser no mínimo doze meses a partir da data de entrega).	kg	54		

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO FORNECIMENTO

2.1. A convocação do fornecedor pelo IFMG poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento e a quantidade do produto a ser entregue.

2.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos endereços do campi listados abaixo:

* IFMG/CAMPUS ARCOS. Logradouro: Av. Juscelino Kubitscheck, 485 - Distrito Industrial II, Arcos/MG. Cep: 35600-306. CNPJ: 10.626.896/00016-59.

* IFMG/CAMPUS FORMIGA. Logradouro: Rua Padre Alberico, 440, Bairro: São Luiz - Formiga/MG. Cep: 35577-020. CNPJ: 10.626.896/0004-15.

* IFMG/CAMPUS PIUMHI. Logradouro: Avenida Severo Veloso, 1880, Bairro: Bela Vista, Piumhi/MG. CEP: 37937-660. CNPJ: 10.626.896/0009-20.

2.3. O recebimento dos produtos será submetido à constatação de qualidade, realizada pelo recebedor da mercadoria no IFMG. Caso o produto não esteja de acordo com as especificações do Anexo II, integrante desta Chamada Pública, este será devolvido para substituição.

2.4. Os gêneros alimentícios a serem entregues, poderão ser substituídos quando ocorrer necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente, conforme Resolução CD/FNDE nº 04/2026. A substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão Local de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.5. Os quantitativos de alimentos previstos para cada entrega são estimativos e foram estabelecidos com base no histórico de consumo do Campus, na demanda prevista e no calendário escolar, conforme planejamento constante dos documentos da contratação. A quantidade efetivamente solicitada em cada entrega poderá variar em relação à estimativa, de acordo com a demanda verificada para o respectivo período, sem que isso implique, por si só, alteração do quantitativo total contratado ou gere direito a pagamento de quantidade não solicitada.

2.6. Durante os períodos de férias escolares previstos no calendário acadêmico, não serão realizados pedidos nem entregas de alimentos, em razão da ausência de demanda decorrente da suspensão das atividades letivas. A programação de fornecimento será retomada conforme o calendário escolar e a necessidade de abastecimento do Campus.

2.7. Os quantitativos e a programação das entregas poderão ser ajustados pela CONTRATANTE quando houver alteração do calendário escolar ou ocorrência de motivo de força maior que implique modificação da demanda inicialmente estimada, mediante comunicação à CONTRATADA em tempo hábil para adequação da programação de fornecimento, sem prejuízo da observância dos limites e das condições previstos nos arts. 124 a 126 da Lei nº 14.133/2021 quando o ajuste caracterizar alteração contratual.

2.8. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos em duas vias. Uma das vias deve ficar com o fornecedor, sendo que a outra fica com o servidor que recebeu a mercadoria.

2.9. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

2.10. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

2.11. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas datas previamente agendadas, durante os horários acertados com o servidor responsável pelo recebimento de mercadorias do PNAE no campus, em conformidade com o Cronograma de Entregas.

2.12. No momento da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

2.12.1. isentos de substâncias terrosas;

2.12.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

2.12.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

2.12.4. sem umidade externa anormal;

2.12.5. isentos de odor e sabor estranhos;

2.12.6. isentos de enfermidades.

2.13. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens ou recipientes novos e adequados ao produto, que não danifiquem ou provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

2.14. A pontualidade na entrega das mercadorias para o IFMG está vinculada ao cumprimento do cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional e fornecimento das refeições, dando ensejo à extinção contratual e demais penalidades cabíveis.

2.15. As entregas devem ser fracionadas de acordo com o fracionamento e as quantidades específicas para cada produto, conforme Cronograma de Entregas - Anexo III.

2.16. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do fornecedor deverá estar em conformidade com a Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Limite Individual de Venda- Anexo VII.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

3.1. As obrigações e responsabilidades da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. É expressamente vedada a subcontratação.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DO CONTRATO

5.1. O valor total do contrato é estimado em R\$ **xxxxxxxxxxxxxx**(**xxxxxxxxxxxxxx**), conforme especificado na tabela da cláusula 1.

5.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive fretes, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência da contratação é de **xx/xx/2026 até xx/xx/2027**, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

6.3 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente em nome e CPF do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

7.2. A cada entrega, o contratado deverá emitir **recibo de entrega** contendo o peso/quantitativo de cada produto e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos.

7.3. O contratado deverá emitir Nota Fiscal de acordo com as quantidades e valores dos produtos descritos no(s) recibo(s) de entrega assinado(s) por um representante da Comissão Local do PNAE ou servidor designado por este para recebimento de mercadorias no campus.

7.3.1. O contratado deverá apresentar a Nota Fiscal no campus juntamente do(s) recibo(s) de entrega assinado(s) por um representante da Comissão Local do PNAE ou servidor designado por este para recebimento de mercadorias na unidade.

7.3.2 A Comissão Local do PNAE providenciará o preenchimento do Termo de Recebimento (Anexo VI), e posteriormente encaminhará a Nota Fiscal para o Setor de Almoxarifado do campus, que por sua vez encaminhará a Nota Fiscal para pagamento.

7.3.3. Não será permitida a emissão de Nota Fiscal de quantitativos inferiores ao "Fracionamento da Entrega" descrito no Cronograma de Entrega (Anexo III).

7.4. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado da data de apresentação da Nota Fiscal.

7.4.1. As notas fiscais deverão referir-se a produtos de uma única Nota de Empenho. No caso de o fornecimento abranger produtos de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

7.5. Fica reservado ao IFMG o direito de suspender o pagamento no caso de identificação de imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas, até a regularização da situação.

7.5.1. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

7.6. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista

na legislação aplicável.

7.6.1. Nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.110/2022, observada a natureza jurídica do contratado, a base de incidência e a responsabilidade tributária aplicável, a Contratante efetuará, quando cabível, por ocasião da liquidação da nota fiscal/fatura emitida por produtor rural pessoa jurídica, a retenção de 2,0% relativa à contribuição previdenciária patronal, 0,2% destinada ao SENAR e 0,1% referente ao RAT, incidentes sobre a receita bruta da comercialização da produção rural.

7.7. A cada pagamento ao fornecedor, a Administração realizará consulta online para verificar a manutenção das condições de habilitação.

7.7.1. Constatando-se situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

7.7.1.1. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração.

7.7.1.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.7.1.3. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à extinção dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa.

7.7.2. Havendo o efetivo fornecimento dos produtos, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação.

7.7.3. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será extinto o contrato em execução com a contratada ou profissional inadimplente.

7.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

7.9. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.10. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

7.11. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

7.12. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

7.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento); I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$$

8. CLÁUSULA OITAVA - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

8.1. O **recebimento provisório** é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao IFMG no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos em documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

8.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

8.3. O **recebimento definitivo** é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 95 da Lei 14.133/2021.

8.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido.

8.5. A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo estas últimas serem feitas em outro documento hábil.

8.6. Em até **dois dias úteis**, após a entrega dos produtos, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento, verificando se está em conformidade com o

exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.

8.6.1. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento, e a nota fiscal será encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

8.6.2. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual serão consignadas as desconformidades verificadas.

8.6.3. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de **quarenta e oito horas**, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

8.6.4. Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado as penalidades previstas, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.

8.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.

8.7. O IFMG não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

8.8. Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

8.9. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

9. CLÁUSULA NONA - DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

9.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, através de documentos que explicitem os motivos das alterações dos preços, e apresentar planilhas de custo, utilizados para compor o novo preço. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

9.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos.

9.3. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o contratado não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

9.4. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até trinta dias.

9.5. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo contratante, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções cabíveis.

9.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. O prazo

será contado a partir da manifestação do contratado, para os fornecimentos em que ainda não tenha sido emitida a Ordem de Fornecimento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA FONTE DE RECURSOS E DA DESPESA ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE, conforme classificação a seguir:

Empenho/ Campus: xxxxxxxxxxxxxx - Arcos / xxxxxxxxxxxxxx - Formiga / xxxxxxxxxxxxxx-Piumhi

Gestão/Unidade: 26409/158122

Fonte: 1133.000.000

Programa de Trabalho: 230446

Elemento de Despesa: 339032-03

PI: CFF53M9601N - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

11.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. O Fiscal e Fiscal Substituto deste contrato serão indicados através de Portaria para desempenharem as atividades contidas no artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, com suas alterações posteriores.

11.3. Ao Fiscal do Contrato, incumbe dirimir dúvidas que surgirem no curso da execução do Contrato e, ainda, exercer, em toda a sua plenitude, a ação fiscalizadora de que trata a Lei nº 14.133/2021, com suas alterações posteriores.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e pela cláusula décima quarta da minuta modelo da Resolução Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

12.2. 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.

12.3. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

14.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá

motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

14.2. O contratante, em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares, poderá:

14.2.1. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

14.2.2. Extinguir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

14.2.3. Fiscalizar a execução do contrato;

14.2.4. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

14.3. Sempre que a contratante alterar ou extinguir o contrato sem culpa do contratado, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou indenização por despesas já realizadas.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1. O presente Termo de Contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

15.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de extinção administrativa prevista no art. 139 da Lei nº 14.133/2021.

15.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

15.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3. Indenizações e multas.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

16.1. A execução desse contrato será regido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº 01/2026, pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo(a) contratante, de acordo com a legislação aplicável a execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

17.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos observando-se as diretrizes de sustentabilidade previstas na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, priorizando-se produtos diversificados, sazonais, produzidos localmente e provenientes da agricultura familiar. Para os itens banana, goiaba e mexerica, serão observados os critérios específicos aplicáveis aos produtos orgânicos e/ou agroecológicos, quando assim ofertados,

inclusive quanto à comprovação de sua condição. Para os demais itens, deverão ser observadas, quando aplicáveis, boas práticas relacionadas à redução de resíduos e ao uso de embalagens adequadas e, preferencialmente, recicláveis ou recicladas, sem prejuízo do atendimento às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas para os alimentos.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 14.133/2021.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

19.1. É eleito o Foro da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Belo Horizonte - MG, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92 , §1º da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem justos e contratados, foi lavrado o presente Termo de Contrato disponibilizado por meio eletrônico através do Sistema Eletrônico de Informação - SEI, conforme PORTARIA Nº 1151 DE 27 DE SETEMBRO DE 2017 do IFMG e respeitando o DECRETO Nº 8.539, DE 8 DE OUTUBRO DE 2015, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e por 2 (duas) testemunhas.

Formiga, 10 de agosto de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Joice Nara de Faria, Gestor(a) de Contratos**, em 20/08/2026, às 14:35, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Alves de Oliveira, Diretor(a) de Administração e Planejamento - Campus Formiga**, em 20/08/2026, às 14:38, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2835403** e o código CRC **BE96B572**.

23211.000567/2026-43

2835403v1