



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

Campus São João Evangelista
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Contratos

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000 - São João Evangelista - MG
3334122958 - www.ifmg.edu.br

**TERMO DE CONTRATO Nº 83/2024 QUE
ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS,
CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA E
EULER LIBERATO DE SOUZA.**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA**, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0006-87, com Sede à Avenida Primeiro de Junho, nº 1043, Bairro Centro, em São João Evangelista, Estado de Minas Gerais, CEP nº 39.705-000, doravante denominado **CONTRATANTE** ou **IFMG - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA**, neste ato representado por seu representante Diretor Geral Flávio Rocha Puff, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº MG *149***, órgão expedidor SSP/MG e do CPF nº ***.438.396-**, nomeado pelo(a) Portaria nº 1195, de 11 de outubro de 2023, publicada no DOU de 12 de setembro de 2023, portador da Matrícula Funcional nº 1642196, e de outro lado **EULER LIBERATO DE SOUZA** portador(a) da Carteira de Identidade nº **458**, expedida pela SPTC/ES e CPF nº ***.797.587-**, doravante designado **CONTRATADO**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23214.001073/2024-94, e o resultado final da Dispensa de Licitação nº 90076/2024, com fundamento na Lei 11.947/2009 e regulamentos, pela Resolução FNDE/CD nº 06/2020, 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 FNDE/CD nº 06/2020, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus São João Evangelista (IFMG – SJE), conforme itens listados a seguir, especificados no Edital de Chamada Pública nº 001/2024, 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 ITENS	DESCRIÇÃO DO ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS	UND	QTDE
1	ALMEIRÃO	ALMEIRÃO – folhas frescas, íntegras e firmes, bem desenvolvidas, tamanho e coloração uniformes; livres enfermidades, de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte.	KG	230
2	BANANA PRATA OU CATURRA	BANANA PRATA OU CATURRA – fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme	KG	1700
3	BATATA DOCE	BATATA DOCE – de boa qualidade, fresca, firme e compacta; apresentando grau de maturação adequado; bem desenvolvida; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas.	KG	800

4	BETERRABA	BETERRABA – de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal.	KG	900
5	BISCOITO DE POLVILHO	BISCOITO DE POLVILHO – feito com polvilho azedo, ovo, óleo e sal. Produzido no formato palito; com cor e aroma característicos, textura crocante e macia, e obedecendo a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 10 gramas cada). Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene. Validade mínima de 15 dias.	KG	150
6	BOLACHA	BOLACHA – feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coalhada, leite, açúcar, ovo, fermento químico e sal. Formato característico. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 80 gramas cada). Validade de 10 dias.	KG	490
7	BOLO – SABORES VARIADOS	BOLO – SABORES VARIADOS (CENOURA, LIMÃO, LARANJA, COCO, BANANA, FUBÁ, MILHO ETC), alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 4 dias.	KG	590
8	CENOURA	CENOURA – de primeira, sem ramas; fresca, compacta e firme; sem ombro verde; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações, machucados e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida	KG	900
9	CHUCHU	CHUCHU – de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e de materiais terrosos, sem danos.	KG	600
10	CORANTE	CORANTE – urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, de boa qualidade, novo e uniforme, higienizado, minimamente processado, mantendo suas características organolépticas, livre de sujidades e de materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente pesando 500g, informações no rótulo conforme legislação vigente. O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega.	KG	70
11	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO – limpa, isenta de sujidades parasitas e larvas, matérias terrosas, livre de umidade. Acondicionada em saco plástico novo, transparente e atóxico com 1kg. Contendo identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade (validade mínima de 06 meses).	KG	200
12	GOIABA	GOIABA – 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	950
13	INHAME	INHAME – de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, bolores e sujidades.	KG	800
14	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA –de primeira qualidade, in natura, extra, produto íntegro, bem desenvolvida, compacta e firme; livre de enfermidades, danos, manchas, bolores e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações, machucados e cortes. Deve estar no ponto adequado para o consumo (não deve estar velha nem ensoada).	KG	850

15	MELANCIA	MELANCIA – 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	1300
16	PÃO DE MANDIOCA	PÃO DE MANDIOCA – feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mandioca, leite, óleo, ovo, fermento biológico, açúcar e sal. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 55 gramas cada). Validade mínima de 3 dias na data da entrega.	KG	300
17	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – tamanho médio padronizado de aproximadamente 50g cada unidade, inteiros, de produção recente, contendo polvilho azedo, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal. Embalado em sacos plásticos íntegros, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo dados de identificação do produto, dados do fabricante, data de fabricação, data de validade, selo de inspeção municipal. Embalagem contendo 1 kg.	KG	650
18	ROSCA DE MANDIOCA	ROSCA DE MANDIOCA – rosca produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, mandioca, ovo, óleo de soja, açúcar, fermento biológico e sal. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene. Tamanho padronizado de aproximadamente 700 gramas cada unidade. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	KG	300
19	ROSCA FOFA	ROSCA FOFA – rosca produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, óleo de soja, açúcar, fermento biológico e sal. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene. Tamanho padronizado de aproximadamente 60 gramas cada unidade. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	KG	510
20	ROSQUINHA DE LEITE/COCO	ROSQUINHA DE LEITE/COCO – rosquinha produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar, fermento químico e coco ralado (na variação da receita). Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene. Tamanho padronizado de aproximadamente 30 gramas cada unidade. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 10 dias. Os pedidos da rosquinha (leite ou coco) serão alternados.	KG	520
21	TOMATE	TOMATE – de primeira, frescos, maduros, porém firmes, coloração avermelhada, 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 tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1480

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(s) campus/campi listado(s) abaixo:

- IFMG/CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA: Avenida Primeiro de Junho, nº 1043, Centro, São João Evangelista/MG, CEP 39.705-000, especificamente na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

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 nº 06, de 08 de maio de 2020. 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 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.

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

2.6.1. Durante os períodos de férias escolares, greves institucional, pandemias ou calamidades públicas, o quantitativo semanal/mensal pode ser reduzido ou até mesmo suspenso.

2.7. 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.

2.8. 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.

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

2.10. 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.

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

2.11.1. isentos de substâncias terrosas;

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

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

2.11.4. sem umidade externa anormal;

2.11.5. isentos de odor e sabor estranhos;

2.11.6. isentos de enfermidades.

2.12. 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.

2.13. 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 rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

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

2.15. 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

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\$ 5.700,00 (cinco mil e setecentos reais), conforme especificado a seguir:

5.1.1. Valor do Contrato:

FORNECEDOR	Nº do Item	Descrição	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total	Valor Total do Fornecedor
EULER LIBERATO DE SOUZA	35	GOIABA	475	kg	R\$ 12,00	R\$ 5.700,00	R\$ 5.700,00

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 do contrato será de 15 (quinze) meses a partir da publicação do contrato no Diário Oficial da União (DOU), ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos.

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.

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. 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) RAT.

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 rescisão 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 rescisão 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 rescindido o contrato em execução com empresa 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: 2024NE000243/São João Evangelista

Gestão/Unidade: 26409/158476

Fonte: 1133000000

Programa de Trabalho: 230446

Elemento de Despesa: 339032-03

PI: CFF53M9601N - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

11. CLÁUSULA ONZE – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados 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 DOZE – DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, bem como do Anexo X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

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 TREZE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14. CLÁUSULA QUATORZE – 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. Rescindir 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 rescindir 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 QUINZE – 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 rescisão 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 rescisão 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 DEZESSEIS - DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DEZESSETE - DA PUBLICAÇÃO

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

18. CLÁUSULA DEZOITO - DO FORO

18.1. É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção 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.

São João Evangelista, 27 de setembro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **Ilzo Izoldino da Silva Borges**, **Procurador Federal**, em 30/09/2024, às 20:49, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Flavio Rocha Puff**, **Diretor(a) Geral - Campus São João Evangelista**, em 01/10/2024, às 08:35, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Euler Liberato de Souza**, **Usuário Externo**, em 14/10/2024, às 15:45, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Wallas Soares de Aguiar**, **Testemunha**, em 14/10/2024, às 16:30, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Rayanna de Jesus Gonçalves**, **Estagiária**, em 21/10/2024, às 10:19, 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 **2053890** e o código CRC **E22B3828**.

23214.002094/2024-27

2053890v1