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

APOSTILAMENTO 01/2024 AO CONTRATO Nº 78/2024, FIRMADO ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA E A ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA BARRA DO CANSANÇÃO.

Com base no art. 65, §8º da Lei nº 14.133/2021; no Anexo X da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e, ainda, no Acórdão nº 976/2005, do Plenário do Tribunal de Contas da União, e no Edital de **Chamada Pública nº 001/2024 IFMG/SJE, processada sob o nº 23214.002075/2024-09**, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS**, Autarquia Federal inscrita no **CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0006-87**, com Sede à Avenida Primeiro de Junho, n° 1043, Bairro Centro, em São João Evangelista, Estado de Minas Gerais, CEP nº 39.705-000, doravante denominado CONTRATANTE ou IFMG, neste ato, representado por seu Reitor ou 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 pela 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 a **ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA BARRA DO CANSANÇÃO,** inscrita no **CNPJ/MF sob o nº 11.361.738/0001-09**, estabelecida à Fazenda Barra do Cansanção, Zona Rural, em São João Evangelista, Estado de Minas Gerais, CEP 39705-000, doravante denominado **CONTRATADA,** neste ato, representada pela Senhora Senhora Iracema Gonçalves Santos, portador(a) da Carteira de Identidade nº MG-**.213.6** e CPF nº ***.912.686.**, **RESOLVEM APOSTILAR AO CONTRATO Nº 78/2024,** para alterar o texto constante na Cláusula 1 do referido Contrato:

ONDE SE LÊ:

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

LEIA-SE:

Nº do Item	Descrição	Quant.	Unidade
1	ALMEIRÃO	115	kg
2	BANANA PRATA OU CATURRA	850	kg
3	BATATA DOCE	800	kg
4	BETERRABA	900	kg
5	BISCOITO DE POLVILHO	75	kg
6	BOLACHA	245	kg
7	BOLO – SABORES VARIADOS	295	kg
8	CENOURA	900	kg
9	CHUCHU	300	kg
10	CORANTE	70	kg
11	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA	425	kg
12	PÃO DE MANDIOCA	300	kg
13	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	325	kg
14	ROSCA DE MANDIOCA ROSCA FOFA	300	kg
15	ROSCA FOFA	255	kg
16	ROSQUINHA DE LEITE/COCO	260	kg
17	TOMATE	740	kg

Permanece inalterado, em seu inteiro teor, o restante do Contrato nº 78/2024.

O presente Termo de Apostilamento foi lavrado e 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, 06 de novembro de 2024

Documento assinado eletronicamente por **Ilzo Izoldino da Silva Borges**, **Procurador Federal**, em 21/11/2024, às 08:52, 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 21/11/2024, às 13:26, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Iracema Gonçalves dos Santos**, **Usuário Externo**, em 26/11/2024, às 17:36, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Marcos Vinicios Lopes de Souza**, **Testemunha**, em 29/11/2024, às 14:56, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Rayanna de Jesus Gonçalves**, **Testemunha**, em 03/12/2024, às 09:46, 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 **2095791** e o código CRC **72CCA517**.

23214.002491/2024-07 2095720v1