

## EDITAL DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA 01/2021

PROCESSO SEI Nº 23243.000236/2021-21

DOCUMENTO SEI Nº 1196875

Chamada Pública n.º 01/2021, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme Resolução FNDE n.º 26/2013 e §1º do Art. 14 da Lei n.º 11.947/2009.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) - *Campus Cacoal*, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rodovia BR 364, km 228, lote 2A, Zona Rural de Cacoal – RO, inscrito no CNPJ 10.817.343/0008-73, representado neste ato pelo seu Diretor Geral, o Senhor **Davys Sleman de Negreiros**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no Art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 26/2016, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, para o período de um ano.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e o projeto de venda até dia 20 de abril de 2021, às 09:00 horas, na sala de reuniões da comissão designada para dirigir os trabalhos desta chamada pública, localizada no endereço do IFRO – *Campus Cacoal* acima informado.

### 1. DO OBJETO E DO VALOR DE AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios informadas na Tabela 1 a seguir:

**Tabela 1 - PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS DURANTE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

Item	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Total (por ano)	Valor Unitário	Valor Total (por ano)
1	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie.	Kg	100	R\$ 6,66	R\$ 666,00
2	ABACAXI, pérola, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	400	R\$ 3,50	R\$ 1.400,00
3	ABÓBORA, cabotiá, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	Kg	400	R\$ 2,50	R\$ 1.000,00
4	ABOBRINHA, caipira, verde, in natura.	Kg	400	R\$ 2,74	R\$ 1.096,00
5	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Maço (600g)	200	R\$ 4,68	R\$ 936,00
6	BANANA DA TERRA, in natura, madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	300	R\$ 4,74	R\$ 1.422,00
7	BANANA NANICA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	Kg	1.000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
8	BATATA doce, in natura, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	Kg	300	R\$ 3,50	R\$ 1.050,00
9	BERINJELA, in natura, sem sintomas de murcha.	Kg	150	R\$ 3,00	R\$ 450,00

Item	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Total (por ano)	Valor Unitário	Valor Total (por ano)
10	BETERRABA, in natura, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	Kg	400	R\$ 3,00	R\$ 1.200,00
11	CENOURA, in natura, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	Kg	600	R\$ 3,74	R\$ 2.244,00
12	CHUCHU, in natura, , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	Kg	100	R\$ 4,34	R\$ 434,00
13	COUVE-MANTEIGA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Maço (600g)	100	R\$ 4,63	R\$ 463,00
14	LARANJA PÊRA in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	Kg	600	R\$ 3,28	R\$ 1.968,00
15	MARACUJÁ, in natura, grau de maturação apropriado para o consumo	Kg	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
16	MAMÃO formosa, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas	Kg	120	R\$ 3,00	R\$ 360,00
17	MELANCIA, in natura, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg	1.500	R\$ 2,40	R\$ 3.600,00
18	MILHO VERDE, espiga in natura descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	Kg	250	R\$ 5,20	R\$ 1.300,00
19	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	Kg	160	R\$ 2,93	R\$ 468,80
20	PONCÃ, in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	Kg	600	R\$ 3,59	R\$ 2.154,00
21	RÚCULA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Maço (600g)	100	R\$ 3,50	R\$ 350,00
22	TOMATE, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg	600	R\$ 5,66	R\$ 3.396,00
23	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	150	R\$ 10,03	R\$ 1.504,50
24	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 Litro	1.000	R\$ 5,59	R\$ 5.590,00
25	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 Litro	1,000	R\$ 5,59	R\$ 5.590,00

Item	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Total (por ano)	Valor Unitário	Valor Total (por ano)
26	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 Litro	500	R\$ 5,59	R\$ 2.795,00
27	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR ABACAXI; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 Litro	500	R\$ 5,59	R\$ 2.795,00
28	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.	1 Litro	60	R\$ 3,80	R\$ 228,00
29	QUEIJO TIPO MINAS padrão, ingrediente principal leite de vaca. Embalado em embalagem à vácuo, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Kg	80	R\$ 25,74	R\$ 2.059,20
30	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	50	R\$ 32,00	R\$ 1.600,00
31	REQUEIJÃO CREMOSO. Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Em embalagem identificada, com data de fabricação e validade.	Kg	5	R\$ 5,84	R\$ 29,20
32	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	150	R\$ 11,09	R\$ 1.663,50
33	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	150	R\$ 11,06	R\$ 1.659,00
34	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	150	R\$ 11,25	R\$ 1.687,50
35	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade	Kg	150	R\$ 5,50	R\$ 825,00
36	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	150	R\$ 6,97	R\$ 1.045,50
37	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJÁ embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	150	R\$ 14,87	R\$ 2.230,50
38	Filé de peixe TAMBAQUI, sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	1.000	R\$ 21,99	R\$ 21.990,00

Item	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Total (por ano)	Valor Unitário	Valor Total (por ano)
39	TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	200	R\$ 22,00	R\$ 4.400,00
40	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, assado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho azedo, leite, óleo vegetal, ovos, sal. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	Kg	80	R\$ 3,05	R\$ 244,00
41	BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: aveia, farinha de arroz, açúcar mascavo, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, temperos diversos. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	Kg	90	R\$ 3,35	R\$ 301,50
42	BOLACHA DE MILHO, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho Doce, açúcar, ovos, farinha de milho, farinha de trigo, manteiga, fermento em pó. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	Kg	120	R\$ 4,36	R\$ 523,20
43	BOLACHA DE NATA. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, ovos, nata, leite, chocolate ao leite, bicarbonato de sódio e essência de baunilha. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	Kg	120	R\$ 7,58	R\$ 909,60
44	BOLACHA AMANTEIGADA, Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovos, amido de milho, fermento químico. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	Kg	120	R\$ 14,16	R\$ 1.699,20

1.2. Os valores unitários a serem pagos para aquisição dos gêneros alimentícios, que compõem o objeto desta chamada pública, são os indicados na tabela 1 acima e foram apurados por meio de pesquisa de preços realizada (média dos valores) na forma indicada pelo §1º do art. 29 da [Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013](#) e pela Instrução Normativa nº 3, do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em vigência desde 20 de abril de 2017.

1.3. O valor máximo global estimado para aquisição dos gêneros alimentícios, objeto desta Chamada Pública, é de **R\$ 91.427,20** (Noventa e um mil, quatrocentos e vinte e sete reais e vinte centavos).

## 2. DA CONDUÇÃO DAS ATIVIDADES

- 2.1. Esta Chamada Pública ficará a cargo da Comissão de Licitação, especificamente designada para conduzir este procedimento licitatório, a qual competirá:
  - 2.1.1. Receber os envelopes de documentação e Projeto de Venda.
  - 2.1.2. Examinar a documentação, habilitando ou não os participantes, em conformidade com as exigências deste Edital.
  - 2.1.3. Proceder ao julgamento dos Projetos de Venda, observando os fatores de critério de julgamento deste Edital.
  - 2.1.4. Lavrar ata de cada fase do procedimento, relatando os fatos e decisões que vierem a ser tomadas.
  - 2.1.5. Informar os recursos que porventura forem apresentados contra os seus atos no presente processo.
  - 2.1.6. Submeter à apreciação superior as decisões proferidas pela Comissão.
  - 2.1.7. Promover a divulgação dos seus atos, pertinentes a este procedimento, por meio de, no mínimo, publicação no Diário Oficial da União.

### **3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 3.1. Em conformidade com o Art. 14, da Lei nº 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- 3.2. Os recursos orçamentários para custear as despesas com as aquisições dos gêneros alimentícios que se pretende adquirir serão os descritos a seguir:

PTRES: 169949  
FONTE: 011315007  
Natureza de Despesa: 339032  
PI: CFF53M9601N
- 3.3. Sempre que a vigência do Contrato ultrapassar a vigência dos respectivos créditos orçamentários, será providenciada dotação orçamentária própria para cobertura do período subsequente.

### **4. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO**

- 4.1. Desde que comprovem sua aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar por meio da declaração específica para esta finalidade (DAP), os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013.
- 4.2. A participação na Chamada Pública importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.
- 4.3. Não poderão participar desta chamada pública fornecedores que não atendam as exigências deste Edital, ou que sejam vinculados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), ou que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico, servidor do IFRO.

### **5. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDAS**

- 5.1. Os interessados deverão apresentar, no dia, horário e local de abertura desta Chamada Pública, à Comissão de Compras e Licitação, a documentação abaixo discriminada e o projeto/proposta de venda, em um único envelope contendo em suas partes externas, além da indicação do tipo e número do envelope, o nome completo e o CNPJ/CPF do fornecedor.

#### **5.1.1. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

##### **5.1.1.1. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)**

O Fornecedor Individual que deseje participar desta chamada pública, deverá ser apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP 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;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

#### 5.1.1.2. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

O Grupo Informal que deseje participar desta chamada pública, deverá ser apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de todos os integrantes do grupo;
- II - Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante do grupo, 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 do grupo;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares que compõe o grupo informal relacionados no projeto de venda.

#### 5.1.1.3. **HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal que deseje participar desta chamada pública, deverá ser apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - Extrato da DAP 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 da entidade e da ata de posse de sua atual diretoria, devidamente registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - Declaração, emitida e assinada por seu representante legal, assumindo a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

#### 5.1.2. **PROJETO/PROPOSTA DE VENDA**

5.1.2.1. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo Art. 25 da Resolução 26/2013.

5.1.2.2. O Projeto/Proposta de venda deverá ser apresentado, preferencialmente em 02 (duas) vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, redigido com clareza, em língua portuguesa (salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente) devidamente datado e assinado na última folha (podendo ser apenas rubricadas as demais folhas) pelo representante legal do GRUPO FORMAL, por todos os integrantes do GRUPO INFORMAL ou ainda pelo FORNECEDOR INDIVIDUAL, conforme o caso e forma de apresentação do projeto de venda.

5.1.2.3. O valor unitário de venda dos produtos são os indicados neste Edital e devem, portanto, serem simplesmente transcritos para o projeto de vendas, uma vez que o critério de seleção do fornecedor não será o menor preço e não haverá competição entre os participantes desta chamada pública.

5.1.2.4. O fornecedor que apresentar seu projeto de venda deve estar ciente de que, no valor dos produtos ofertados, incluem-se todas as despesas necessárias ao seu fornecimento, desde fretes e logística de distribuição, mão-de-obra e insumos necessários à sua produção, até os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, ou qualquer outra.

5.1.2.5. Deverão constar no Projeto de Venda: nome ou razão social do fornecedor; endereço completo; telefone e e-mail para contato (este último se houver); número do CNPJ ou CPF; nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor, quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal, além do nome do banco, número da agência e da conta corrente em que deverão ser creditados os valores correspondentes aos pagamentos do produtos fornecidos.

5.1.2.6. Os projetos de venda deverão ser apresentados, analisados e aceitos, ou recusados, em sessão pública realizada para esta finalidade, da qual lavrar-se-á ata contendo o resultado da seleção.

5.1.2.7. A relação dos fornecedores selecionados será publicado em até 08 (oito) dias após análises dos projetos de venda e, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a publicação tais fornecedores serão convocados para assinatura do contrato.

5.1.3. Na ausência ou desconformidade de algum dos documentos apresentados, a critério da Comissão de Licitação, poderá ser concedido prazo de até 02 (dois) dia úteis para sua regularização.

5.1.4. A critério da Comissão de Licitação poderão ser relevados erros ou omissões irrelevantes, desde que não resultem em prejuízos para o entendimento do Projeto de Venda ou para o seu julgamento, nem para a Administração Pública.

5.1.5. A apresentação do projeto de venda imputa ao fornecedor a aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital de chamada pública, além das normativas e leis que tratam ou possam ser aplicadas a este caso.

5.1.6. Independente do resultado da seleção dos fornecedores realizada nesta chamada pública, aquele que submeter seu projeto de venda para análise deverá arcar com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de seu projeto.

## **6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES**

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

6.1.1. 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 do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

- I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

6.1.3. Serão 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 associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

6.2. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, respeitando-se os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste Edital.

6.3. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

6.4. 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) DAP(s).

6.5. No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

6.6. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## **7. DOS RECURSOS CONTRA A DECISÃO DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO**

7.1. Qualquer participante desta chama pública poderá manifestar, de forma motivada e imediatamente após a comissão de licitação declarar selecionados os fornecedores dos respectivos itens, sua intenção de apresentar recursos contra a decisão da comissão, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões deste recurso.

7.1.1. Ocorrendo manifestação de intenção de recursos, ficam os demais proponentes desde logo intimadas a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.2. A falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e levará, por consequência, à adjudicação do objeto desta chamada pública aos fornecedores selecionados pela Comissão de Licitação.

7.3. Aceitando os argumentos apresentados nos recursos, a Comissão de Licitação reformará sua decisão invalidando apenas os atos de impossível aproveitamento.

7.4. Não acatando os argumentos do recurso, a Comissão de Licitação manterá na íntegra sua decisão e enviará, de ofício, o processo à autoridade superior para análises de seus atos, que poderão ser reformados ou mantidos pelo dirigente máximo da instituição.

7.5. Decididos os recursos apresentados e constada a regularidade dos atos praticados, o dirigente máximo da instituição homologará este procedimento de chamada pública e adjudicará, aos respectivos fornecedores selecionados, os itens que serão

posteriormente contratados.

## 8. DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. As obrigações decorrentes desta Chamada Publica, a serem firmadas entre o IFRO - *Campus* Cacoal e o proponente vencedor, serão formalizadas por meio de Contrato e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Edital, na legislação vigente ou no projeto de venda apresentado.

8.2. De acordo com o cronograma descrito no Quadro 1 abaixo, os produtos deverão ser entregues na cozinha do IFRO *Campus* Cacoal, situado na Rodovia BR 364, km 228, lote 2A, Zona Rural de Cacoal – RO, de segunda-feira a sexta-feira, de acordo com os dias letivos, das 7:00 h às 16:00 h.

**Quadro 1 - PRAZOS E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

Item	Prazo de Entrega	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Média (por entrega)	Quantidade Total (por ano)
1	Semanal	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie.	KG	10	100
2	Semanal	ABACAXI, pérola, <i>in natura</i> , com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	80	400
3	Semanal	ABÓBORA, cabotiá, <i>in natura</i> , de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	KG	50	400
4	Semanal	ABOBRINHA, caipira, verde, <i>in natura</i> .	KG	40	400
5	Semanal	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 GRAMAS)	20	200
6	Semanal	BANANA DA TERRA, <i>in natura</i> , madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	30	300
7	Semanal	BANANA NANICA, <i>in natura</i> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	KG	50	1.000
8	Semanal	BATATA doce, <i>in natura</i> , Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	30	300
9	Semanal	BERINJELA, <i>in natura</i> , sem sintomas de murcha.	KG	15	150
10	Semanal	BETERRABA, <i>in natura</i> , sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	KG	20	400
11	Semanal	CENOURA, <i>in natura</i> , casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	KG	30	600
12	Semanal	CHUCHU, <i>in natura</i> , , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	KG	20	100
13	Semanal	COUVE-MANTEIGA, <i>in natura</i> , grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 GRAMAS)	10	100
14	Semanal	LARANJA PÊRA <i>in natura</i> , de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	60	600
15	Semanal	MARACUJÁ, <i>in natura</i> , grau de maturação apropriado para o consumo	KG	30	120

Item	Prazo de Entrega	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Média (por entrega)	Quantidade Total (por ano)
16	Semanal	MAMÃO formosa, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas	KG	30	120
17	Semanal	MELANCIA, <i>in natura</i> , casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	100	1500
18	Semanal	MILHO VERDE, espiga <i>in natura</i> descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	KG	50	250
19	Semanal	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	KG	20	160
20	Semanal	PONCÃ, <i>in natura</i> , de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	60	600
21	Semanal	RÚCULA, <i>in natura</i> , grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	MAÇO (600 GRAMAS)	10	100
22	Semanal	TOMATE, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	40	600
23	Semanal	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, prazo de validade.	CARTELA COM 30 UNIDADES	10	150
24	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 LITRO	100	1000
25	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	1000	1000
26	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	100	500
27	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR ABACAXI; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	100	500
28	Quinzenal	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	10	60
29	Quinzenal	QUEIJO TIPO MINAS padrão, ingrediente principal leite de vaca. Embalado em embalagem à vácuo, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	KG	10	80

Item	Prazo de Entrega	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Média (por entrega)	Quantidade Total (por ano)
30	Quinzenal	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	KG	5	50
31	Quinzenal	REQUEIJÃO CREMOSO. Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Em embalagem identificada, com data de fabricação e validade.	KG	1	5
32	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
33	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
34	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
35	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade	KG	15	150
36	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
37	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJÁ embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
38	Semanal	Filé de peixe TAMBAQUI, sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	KG	120	1000
39	Semanal	TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	KG	40	200
40	Quinzenal	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, assado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho azedo, leite, óleo vegetal, ovos, sal. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG		
41	Quinzenal	BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: aveia, farinha de arroz, açúcar mascavo, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, temperos diversos. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	90

Item	Prazo de Entrega	Especificações do Produto	Unidade de Medida	Quantidade Média (por entrega)	Quantidade Total (por ano)
42	Quinzenal	BOLACHA DE MILHO, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho Doce, açúcar, ovos, farinha de milho, farinha de trigo, manteiga, fermento em pó. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	120
43	Quinzenal	BOLACHA DE NATA. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, ovos, nata, leite, chocolate ao leite, bicarbonato de sódio e essência de baunilha. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	120
44	Quinzenal	BOLACHA AMANTEIGADA, Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovos, amido de milho, fermento químico. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	120

8.3. Nos meses de Janeiro, Julho e Dezembro o cronograma de entrega sofrerá alterações, diminuindo a quantidade de entrega, devido o período de férias escolar.

## 9. DO CONTROLE DE QUALIDADE E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS

9.1. No ato do recebimento dos produtos, será avaliado a quantidade e a qualidade dos mesmos, segundo os critérios pré-definidos de cada produto.

9.1.1. Condições e manutenção do veículo: deverá ser em veículo fechado, em boas condições de uso e limpo.

9.1.2. Condições do entregador: roupas limpas e adequadas (com utilização de bonés, ou qualquer outro tipo de protetor de cabelos e sapato fechado).

9.1.3. Os alimentos deverão ser armazenados em caixas plásticas devidamente limpas e conservadas.

9.1.4. Quantidade de entrega: deverá ser de acordo com o pedido solicitado.

9.1.5. Validade e características do produto: as características sensoriais devem apresentar cor, sabor, cheiro, aparência e textura adequado, próprio do produto.

9.1.6. Embalagem: integra e de acordo com as características do produto. Não serão aceitos produtos embalados em jornais, revistas ou material reciclado.

9.1.7. Os transportes dos produtos perecíveis e semi-perecíveis deverão estar acondicionados em temperatura adequada, assim como os produtos resfriados e congelados, atendendo as exigências da ANVISA. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 6°C e 10°C e a de congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega.

9.1.8. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências e ou ao Cronograma, a remessa será devolvida no ato da inspeção.

9.1.9. Ocorrendo a recusa dos produtos entregues, o fornecedor vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias para providenciar sua substituição, sob pena de, não o fazendo, submeter-se às sanções administrativas previstas neste Edital.

9.2. Qualquer dos prazos de entrega estabelecidos neste Edital, somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pelo fornecedor vencedor e informado por escrito em até 02 (dois) dias antes da data fixada para a entrega.

9.3. Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93 os produtos, objeto desta chamada pública, serão recebidos:

a) Provisoriamente, para posterior verificação da conformidade;

b) Definitivamente, após aceitação do material recebido que será condicionada à constatação de que sua qualidade atende as especificações deste Edital e do projeto de venda apresentado, além da conformidade da quantidade

entregue.

9.4. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o fornecedor contratado à multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da contratação.

10.1.1. A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nas Leis nº 10.520 e nº 8.666/93.

10.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao fornecedor contratado as seguintes sanções:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor da contratação;

10.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

10.2.4. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

10.3. Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, o fornecedor contratado estará sujeito às penalidades previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

10.4. Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

10.5. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus.

10.5.1. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente.

## **11. DO PAGAMENTO**

11.1. O pagamento dos produtos entregues e aceitos, será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, via Ordem de Pagamento, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento.

11.2. Para efetivação do pagamento será realizada a retenção de impostos federais devidos, conforme estabelecido nos Artigos 184 e 231 da Instrução Normativa RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009.

11.2.1. Impostos estaduais ou municipais devidos também poderão ser retidos, na forma designada pelas Leis e Normativas próprias das respectivas esferas de Governo.

11.3. A realização de pagamentos será condicionada à comprovação, por meio de consulta aos portais eletrônicos disponíveis na Internet, da regularidade fiscal e trabalhista do fornecedor.

11.3.1. Caso não se obtenha as certidões junto aos portais eletrônicos na Internet, o fornecedor será notificado para providenciar a regularização de sua situação fiscal e apresentar as comprovações de regularidade requeridas.

11.3.2. Até que regularize sua situação fiscal ou trabalhista, o pagamento devido será suspenso e nenhuma correção, ainda que prevista neste Edital ou em outras normas, poderá ser cobrada pelo fornecedor.

11.3.3. Caso o fornecedor não regularize sua situação no prazo de 05 (cinco) dias úteis após notificado, além da retenção do pagamento, sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e a rescisão do contrato.

11.3.4. Justificadamente o fornecedor poderá solicitar prorrogação do prazo de regularização de sua situação fiscal e trabalhista para mais 05 (cinco) dias úteis, o que lhe será concedido se aceitos, pela Administração, os argumentos apresentados.

11.4. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal em função de incorreções constatadas, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, após sanados os erros identificados.

11.5. A(s) nota(s) fiscal(is) será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o recebimento dos produtos adquiridos.

11.6. O pagamento a ser efetuado ao fornecedor obedecerá à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

11.7. Desde que requerido pelo fornecedor contratado, ocorrendo atraso no pagamento que lhe é devido, este fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês pro rata die, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.

## 12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. As obrigações decorrentes desta chamada pública, a serem firmadas entre o IFRO - *Campus* Cacoal e o fornecedor selecionado, serão formalizadas por meio de contrato, cuja minuta é parte integrante deste Edital, observando-se as condições estabelecidas neste Instrumento, na legislação vigente e no Projeto de Venda.

12.1.1. O Contrato deverá ser assinado pelo fornecedor contratado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis para mais 05 (cinco) e contados a partir da data de convocação, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.

12.1.2. O fornecedor que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, ficará sujeito à aplicação das sanções previstas Edital.

12.2. O fornecedor selecionado deverá manter até o prazo final do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital.

12.3. Quando o fornecedor convocado não apresentar situação fiscal e trabalhista regular e não providenciar sua regularização no prazo estabelecido, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocados os demais fornecedores, respeitando a ordem de classificação, com vistas à celebração do contrato.

12.4. No ato da assinatura do Contrato o fornecedor deverá comprovar poderes do signatário, exceto o Fornecedor Individual ou Grupo Informal, cujos signatários são eles mesmo, para assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria e, no caso de procurador, além destes documentos, procuração registrada em Cartório.

12.5. É de exclusiva responsabilidade do fornecedor o ressarcimento de danos causados ao IFRO *Campus* Cacoal, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do CONTRATO, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade, a fiscalização realizada pela Administração.

## 13. DA SUSTENTABILIDADE

13.1. Considerando que a proteção ao meio ambiente é diretriz com sede constitucional (artigo 225 da Constituição Federal de 1988) prevista como dever da União (artigo 23, inciso VI, da CF/88) e de todos aqueles que exercem atividade econômica (artigo 170, inciso VI, da CF/88).

13.2. Considerando a necessidade de ser cada vez mais constante e consistente o esforço, por parte da Administração Pública, de assegurar a prevalência de referida diretriz em todos os ramos e momentos de sua atuação.

13.3. Considerando que uma das oportunidades mais significativas para a implementação de medidas de defesa ao meio ambiente é utilizar o poder de compras das instituições públicas, dado ao fato de que exigindo dos fornecedores contratados pela Administração Pública o cumprimento de parâmetros mínimos de sustentabilidade ambiental e/ou social na fabricação ou comercialização de seus produtos, estar-se-á contribuindo de forma incisiva no cumprimento do dever constitucional de preservar os recursos naturais necessários à sobrevivência das pessoas, atual e futuramente.

13.4. Considerando que a promoção do desenvolvimento nacional sustentável é um dos três pilares das licitações públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010).

13.5. Considerando que o Decreto nº 7.746/2012, em seu art. 4º, estabelece critérios, práticas e diretrizes gerais para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável por meio das contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes.

13.6. Faz-se necessário admitir neste processo diretrizes de sustentabilidade para as contratações a serem realizadas e, por este motivo, o(s) fornecedor(es) dos produtos que compõem o objeto desta chamada pública deverá(ão):

13.6.1. Contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010;

13.6.2. Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis;

13.6.3. Utilizar materiais preferencialmente reciclados e na impossibilidade desses, materiais que tenham sido fabricados com a utilização de recursos renováveis ou extraídos da natureza de forma sustentável e que não agredam o meio ambiente

13.6.4. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo tanto de água quanto de energia, conforme instituído no Decreto nº 48.138/03;

13.6.5. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;

13.6.6. Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) que se fizerem necessários para a execução de serviços, tais como: capacete, protetor auricular, protetor facial, óculos de segurança, máscara anti poeira e gases, luvas, aventais, etc., bem como se houver a necessidade, dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);

13.6.7. Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa de separação de resíduos sólidos, e resíduos recicláveis descartados, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, de acordo com a Lei nº 12.305/10 e Decreto nº 5.940/06. Dê preferência a embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis;

13.6.8. Elaborar, implementar, operacionalizar e monitorar todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme estabelece a lei 12.305/2010 (política nacional de Resíduos Sólidos);

13.6.9. Cumprir as diretrizes de sustentabilidade de maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

13.7. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental ou de desenvolvimento nacional sustentável que foi critério de diferenciação na adjudicação e homologação da proposta, e caso não seja comprovado pela contratada, deverá a Administração aplicar as sanções administrativas cabíveis deste edital (fraudar a execução do contrato), sem prejuízo das sanções penais.

#### **14. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL**

14.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento dos Projetos de Venda, qualquer pessoa, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar este Edital de Chamada Pública, formalizando o pedido por e-mail enviado ao endereço [ccl.cacoal@ifro.edu.br](mailto:ccl.cacoal@ifro.edu.br).

14.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o fornecedor licitante que não o fizer no prazo estabelecido no subitem anterior.

14.3. Caberá a Comissão de Licitação decidir sobre o pedido de impugnação do Edital, ou responder os esclarecimentos requeridos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

14.4. Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação do projeto/proposta de venda.

14.5. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos para entrega do projeto/proposta de venda.

14.6. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimentos apresentados serão entranhados aos autos do processo desta Chamada Pública e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. O presente Edital de Chamada Pública poderá ser obtido, em horário e dias de expediente, junto à Comissão de Licitação do IFRO – *Campus* Cacoal por meio do e-mail: [ccl.cacoal@ifro.edu.br](mailto:ccl.cacoal@ifro.edu.br) ou, ainda, acessando o link <https://portal.ifro.edu.br/licitacoes/247-proad-licitacoes-campus-cacoal-uasg-158533> disponível no Portal Eletrônico que o IFRO mantém na rede mundial de computadores (Internet).

15.2. Os produtos alimentícios fornecidos 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.

15.3. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

15.4. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

15.5. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

15.6. A participação na presente chamada pública implica em concordância, por parte do fornecedor licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

15.7. Em atendimento ao §1º do Art. 26 da Resolução FNDE 26/2013, este edital de chamada pública permanecerá aberto para recebimento dos projetos /propostas de venda pelo período de 20 dias.

15.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando estiver explicitamente disposto em contrário.

15.9. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no IFRO - *Campus* Cacoal.

15.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a exata compreensão de seu projeto/proposta de venda e a perfeita aferição de sua qualificação.

15.11. Da sessão pública de abertura dos envelopes e seleção dos fornecedores, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pela Comissão de Licitação e fornecedores participante do processo.

15.12. O fornecedor contratado prestará todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Administração, cujas reclamações estará obrigado a atender prontamente.

15.13. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos desta chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III da Lei 8.666/1993.

15.14. É facultado à Comissão de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Chamada Pública, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão de documentos que deveriam constar originariamente do projeto de venda ou da documentação.

15.15. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação, com base na legislação que rege ou está correlacionada às contratações públicas no Brasil, em especial as especificadas neste Edital.

15.16. Para dirimir as questões oriundas desta chamada pública e da futura contratação, que não puderem ser solucionadas administrativamente, será competente o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária da Justiça Federal de Ji-Paraná/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## 16. DOS ANEXOS

16.1. Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

16.1.1. Projeto Básico

16.1.2. Minuta de Contrato

16.1.3. Modelo de Projeto de Venda e Declarações a serem fornecidas pelos fornecedores

16.1.4. Modelo Termo de Recebimento dos Produtos Alimentícios

O presente edital de licitação é assinado pela Presidente da Comissão de Licitação desta chamada pública e pela autoridade responsável por sua aprovação, com fulcro no Regimento Interno da IFRO, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da [Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davy's Sleman de Negreiros, Diretor(a) Geral**, em 15/03/2021, às 14:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Naara Cristina Campos Monteiro, Assistente de Aluno**, em 22/03/2021, às 09:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1196875** e o código CRC **05DBC299**.

## PROJETO BÁSICO

Processo nº 23243.000236/2021-21

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA / *CAMPUS* CACOAL  
COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO

Endereço: BR 364 km 228 Zona Rural de Cacoal / Rondônia, CEP – 76.960-970.

E-mail's: [campuscacoal@ifro.edu.br](mailto:campuscacoal@ifro.edu.br) , [dplad.cacoal@ifro.edu.br](mailto:dplad.cacoal@ifro.edu.br) , [caed@ifro.edu.br](mailto:caed@ifro.edu.br) - Telefone: (69) 3441- 9577

### 1. DO OBJETO

1.1. A aquisição de Gêneros Alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, para fornecedores enquadrados como agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio de dispensa de licitação, com fulcro na Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009.

### 2. DO FORNECIMENTO

2.1. Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com este Projeto Básico e demais condições constantes no edital e seus anexos.

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E QUANTITATIVOS A SEREM ADQUIRIDOS

3.1. Os quantitativos de produtos a serem fornecidos são os descritos na tabela 1 abaixo e foram definidos por meio da estimativa per capita (consumo por pessoa) referente à demanda do refeitório do IFRO *campus* Cacoal e tendo por base o número de refeições fornecidas (média de 600 almoços/dia letivo e média de 600 lanches,/dia letivo).

**TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS**

DEMANDA PNAE 2021					
HORTIFRUTIGRANJEIRO					
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÉDIA/ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL/ ANO - MÉDIA
1	Semanal	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie.	KG	10	100
2	Semanal	ABACAXI, pérola, <i>in natura</i> , com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	80	400

3	Semanal	ABÓBORA, cabotiá, <i>in natura</i> , de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	KG	50	400
4	Semanal	ABOBRINHA, caipira, verde, <i>in natura</i> .	KG	40	400
5	Semanal	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 GRAMAS)	20	200
6	Semanal	BANANA DA TERRA, <i>in natura</i> , madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	30	300
7	Semanal	BANANA NANICA, <i>in natura</i> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	KG	50	1.000
8	Semanal	BATATA doce, <i>in natura</i> , Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	30	300
9	Semanal	BERINJELA, <i>in natura</i> , sem sintomas de murcha.	KG	15	150
10	Semanal	BETERRABA, <i>in natura</i> , sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	KG	20	400
11	Semanal	CENOURA, <i>in natura</i> , casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	KG	30	600
12	Semanal	CHUCHU, <i>in natura</i> , , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	KG	20	100
13	Semanal	COUVE-MANTEIGA, <i>in natura</i> , grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 GRAMAS)	10	100

14	Semanal	LARANJA PÊRA <i>in natura</i> , de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	60	600
15	Semanal	MARACUJÁ, <i>in natura</i> , grau de maturação apropriado para o consumo	KG	30	120
16	Semanal	MAMÃO formosa, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas	KG	30	120
17	Semanal	MELANCIA, <i>in natura</i> , casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	100	1500
18	Semanal	MILHO VERDE, espiga <i>in natura</i> descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	KG	50	250
19	Semanal	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	KG	20	160
20	Semanal	PONCÃ, <i>in natura</i> , de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	60	600
21	Semanal	RÚCULA, <i>in natura</i> , grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	MAÇO (600 GRAMAS)	10	100
22	Semanal	TOMATE, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos "de vez" (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	40	600
23	Semanal	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e	CARTELA COM 30 UNIDADES	10	150

		endereço do fornecedor, prazo de validade.			
LATICÍNIOS					
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÉDIA/ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL/ ANO - MÉDIA
24	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 LITRO	100	1000
25	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	1000	1000
26	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	100	500
27	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR ABACAXI; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	100	500
28	Quinzenal	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição	1 LITRO	10	60

		nutricional. Embalagem com 1 litro.			
29	Quinzenal	QUEIJO TIPO MINAS padrão, ingrediente principal leite de vaca. Embalado em embalagem à vácuo, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	KG	10	80
30	Quinzenal	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	KG	5	50
31	Quinzenal	REQUEIJÃO CREMOSO. Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Em embalagem identificada, com data de fabricação e validade.	KG	1	5
FRIOS					
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÉDIA/ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL/ ANO - MÉDIA
32	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
33	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
34	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150

35	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade	KG	15	150
36	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
37	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJA embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	15	150
PEIXE					
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÉDIA/ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL/ ANO - MÉDIA
38	Semanal	Filé de peixe TAMBAQUI, sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	KG	120	1000
39	Semanal	TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	KG	40	200
BISCOITO/BOLACHA CASEIRA					
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÉDIA/ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL/ ANO - MÉDIA
40	Quinzenal	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, assado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e	KG		

		limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho azedo, leite, óleo vegetal, ovos, sal. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.			
41	Quinzenal	BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: aveia, farinha de arroz, açúcar mascavo, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, temperos diversos. Embalagem impermeável lacradas com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	90
42	Quinzenal	BOLACHA DE MILHO, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Polvilho Doce, açúcar, ovos, farinha de milho, farinha de trigo, manteiga, fermento em pó. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	120
43	Quinzenal	BOLACHA DE NATA. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, ovos, nata, leite, chocolate ao leite, bicarbonato de sódio e essência de baunilha. Embalagem	KG	15	120

		impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.			
44	Quinzenal	BOLACHA AMANTEIGADA, Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovos, amido de milho, fermento químico. Embalagem impermeável lacrada com peso, constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto dentro das normas da Vigilância Sanitária.	KG	15	120

#### 4. DO CRONOGRAMA DE ENTREGA E RECEBIMENTO

- 4.1. O cronograma de entrega será elaborado e definido pela Nutricionista do IFRO - *Campus* Cacoal a fim de atender o cardápio diário.
- 4.2. Os quantitativos por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*. Portanto, as quantidades Médias/Entrega periódica poderão ser alteradas, conforme necessidade.
- 4.3. O quantitativo de entrega diminui, podendo não haver pedido de entrega, nos meses de Julho, Dezembro e Janeiro, devido às férias escolares.
- 4.4. Com exceção dos produtos classificados como hortifrutícolas, todos os demais deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor.
- 4.5. O prazo de validade dos produtos, na data da sua entrega, não poderá ser inferior a 3/4 do prazo total/final previsto.
- 4.6. Havendo divergências entre as especificações dos produtos descritos na Nota de Empenho, em qualquer campo do sistema de divulgação da Chamada Pública, no catálogo de material do SIASG, ou no tópico 3 deste Projeto Básico, prevalecerão as deste último.
- 4.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.8. A pontualidade na entrega das mercadorias para o *Campus* está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo às penalidades cabíveis no Edital da Chamada Pública e Anexos.

#### 5. FORMA DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

- 5.1. Os gêneros alimentícios, de acordo com as quantidades contratadas serão adquiridos mediante emissão de nota de empenho global ou estimativo, o qual será encaminhada aos fornecedores, ficando estabelecido que a entrega deverá ser realizada de forma parcelada, de acordo com a demanda especificada no futuro termo de contrato, em estrita observância às especificações de que trata este Projeto Básico.
- 5.2. Os gêneros deverão ser entregues, nas quantidades solicitadas de cada aquisição, em horário comercial, conforme se segue:
- 5.3. Endereço: BR 364 km 228 Zona Rural de Cacoal / Rondônia, CEP – 76.960-970, das 07: 30 h às 11: 30 h e das 13: 00 h às 16:00 horas.
- 5.4. Os gêneros serão recebidos provisoriamente pelo responsável em acompanhar as compras e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.

5.5. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e/ou na proposta, devendo ser substituídos, às custas da contratada, no prazo de 03(três) dias corridos, sem prejuízo para a aplicação das penalidades cabíveis.

5.6. Na hipótese de não retirada do lote rejeitado no prazo de 03 (três) dias, com o objetivo de evitar transtornos operacionais advindos da ocupação de espaço de armazenagem, fica o IFRO / *Campus* Cacoal autorizado a dispor do material da forma que considerar mais adequada.

5.7. Os gêneros serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.10. Acompanhado dos produtos, deverá ser entregue a nota fiscal em nome do contratante, contendo a razão social, endereço e CNPJ, conforme dados constantes das Notas de Empenhos, sem erros, emendas ou rasuras, com a discriminação do artigo e o número da Nota de Empenho respectiva, além de conter os dados bancários em que a empresa deseja receber o pagamento.

5.11. Os fornecedores que participarem desta Chamada Pública se comprometem a fornecer os gêneros alimentícios de forma contínua, de acordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação federal e municipal vigentes.

5.12. As quantidades totais contratadas são as previstas neste Projeto Básico, até o limite máximo anual, considerando-se a Declaração de Aptidão do PRONAF-DAP/Ano, conforme estabelece a Resolução nº 73, de 26 de outubro de 2015 do Grupo Gestor do PAA.

5.13. A periodicidade da entrega será conforme o cronograma deste projeto, de acordo com o estabelecido no termo de contrato. O início dar-se-á mediante emissão de nota de empenho, sendo que a primeira entrega deverá ser realizada imediatamente após o recebimento da referida nota.

5.14. No ato da entrega dos gêneros alimentícios os produtos serão analisados se estão em boa qualidade e de acordo com as especificações descritas no tópico 3 deste Projeto Básico.

5.15. Caso os produtos não estejam em condições de consumo, segundo avaliação do responsável pelo recebimento, estes serão devolvidos no ato da entrega e o fornecedor deverá, após a comunicação por escrito da rejeição, substituí-los no prazo máximo de 03 (três) dias corridos.

5.16. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues conforme definido no tópico 3 deste projeto, a contar da data do pedido de fornecimento enviado por e-mail ou entregue pessoalmente. Eles deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância (ANVISA), Inspeção Estadual (SIE) e/ou a Vigilância Sanitária Municipal de Cacoal (SIM).

5.17. Somente admitir-se-á prorrogação de prazo para entrega do produto licitado quando verificada a ocorrência de uma das hipóteses previstas nos incisos do § 1º do art .57 da Lei 8.666/93, devendo ser adotado o procedimento previsto no inciso II do citado disposto legal, mediante solicitação expressa.

## 6. EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA

6.1. Não serão disponibilizados à licitante vencedora insumos de qualquer tipo, tais como: equipamentos, materiais e mão de obra para entrega do objeto dos gêneros objeto deste Projeto Básico. Todos os custos deverão estar contemplados na proposta de preços e composição de custo unitário de cada item.

## 7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. Os recursos orçamentários para custear as despesas com as aquisições dos gêneros ora pretendidos serão de acordo com os seguintes dados:

Confirmar dados

**PTRES – 111776**

**FONTE – 0113150072**

**Natureza de Despesa – 339032**

**PI – CFF53M9601N**

**TOTAL:**

## 8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico.
- 8.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 8.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por meio de servidores designados para esse fim, na forma prevista na Lei nº 8.666/93 e alterações, procedendo ao atesto das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.
- 8.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Projeto Básico;
- 8.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente Projeto Básico, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.7. Notificar, por escrito, a Contratada quando houver eventual aplicação de penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e ampla defesa.
- 8.8. Permitir o acesso dos empregados da Contratada às instalações do Contratante para o cumprimento das rotinas de entrega e instalação, desde que tenham sido credenciados pelo Contratante e exclusivamente para entrega dos produtos elencados neste Projeto Básico.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Projeto Básico, do Edital da Chamada Pública e seus anexos, além de sua proposta comercial, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 9.2. Assinar o Termo de Contrato, no prazo e condições previstos no Edital da Chamada Pública e/ou anexos.
- 9.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação do que for alegado.
- 9.4. Honrar sua proposta de preço e manter as condições habilitatórias que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a licitação, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.
- 9.5. Indicar preposto para representá-la durante o período de validade do Termo de Contrato.
- 9.6. Sujeitar-se a fiscalização da Contratante quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo as reclamações consideradas procedentes.
- 9.7. Responder por perdas e danos que vier a sofrer a Contratante e terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantindo o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Legislação aplicável.
- 9.8. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da Contratante, adotando todas as medidas cabíveis, inclusive as que se referem a segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a Contratante;
- 9.9. Submeter à aprovação da Contratante toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.
- 9.10. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.
- 9.11. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital da Chamada Pública e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 9.12. Descarregar o objeto no refeitório ou almoxarifado do IFRO / *Campus* Cacoal arcando com os custos da contratação de mão de obra e outros advindos.
- 9.13. Substituir os produtos no prazo fixado neste Projeto Básico, que apresentarem inconformidades com as especificações exigidas e discriminadas neste Projeto Básico.
- 9.14. Substituir no prazo de 03 (três) dias corridos os produtos que apresentarem qualquer alteração decorrente de vícios de fabricação, má qualidade de ingredientes, ou qualquer motivo que não tenha sido causado pela contratante por ventura não detectados quando do recebimento definitivo, enquanto durar a validade do produto.
- 9.15. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação do que for alegado.

9.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

9.17. Manter, durante toda a execução do contrato, um endereço eletrônico (e-mail), informado em sua proposta e/ou registrado em cadastro de fornecedores para comunicação com a contratante, não cabendo alegações de desconhecimento de eventuais notificações encaminhadas por este meio.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

10.1. Não será permitida subcontratação.

## **11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

11.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **12. FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO)**

12.1. Nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666 de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.2. O recebimento de produtos com valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

12.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70, da Lei nº 8.666 de 1993.

12.4. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.5. O ateste das notas fiscais ficará a cargo do Fiscal do Contrato.

## **13. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666 de 1993 a Contratada que:

- a) não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

13.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- I - advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- II - multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- III - multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- IV - em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

V - suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

VI - 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

13.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

## **14. DA SUSTENTABILIDADE**

14.1. Considerando que a proteção ao meio ambiente é diretriz com sede constitucional (artigo 225 da Constituição Federal de 1988), prevista inclusive como dever da União (artigo 23, inciso VI, da CF/88) e de todos aqueles que exercem atividade econômica (artigo 170, inciso VI, da CF/88), e o dever de ser cada vez mais constante e consistente o esforço, por parte da Administração Pública, de assegurar a prevalência de tal princípio em todos os ramos e momentos de sua atuação, sendo neste contexto, uma das oportunidades mais significativas para a implementação de medidas de defesa ao meio ambiente é justamente através das licitações e contratações públicas. A Administração Pública, ao exigir que a empresa que pretende com ela contratar cumpra parâmetros mínimos de sustentabilidade ambiental e/ou social na fabricação ou comercialização de seus produtos, estará contribuindo de forma decisiva na consecução de seu dever constitucional.

14.2. Considerando a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, atualmente, um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010), resolve inserir na descrição dos itens critérios que deverão ser obrigatórios para a homologação, adjudicação e na conferência no momento da entrega dos produtos.

14.3. Considerando o Decreto nº 7.746/2012 regulamenta tal dispositivo legal e estabelecer critérios, práticas e diretrizes gerais para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável por meio das contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, conforme seu artigo 4º, são diretrizes de sustentabilidade, que este processo utilizará para contratação.

14.4. O(s) fornecedor(es) dos produtos que compõem o objeto desta chamada pública deverá(ão):

14.5. Contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o Art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o Art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010;

14.6. Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis;

14.7. Utilizar materiais preferencialmente reciclados e na impossibilidade desses, materiais que tenham sido fabricados com a utilização de recursos renováveis ou extraídos da natureza de forma sustentável e que não agredam o meio ambiente

14.8. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo tanto de água quanto de energia, conforme instituído no Decreto nº 48.138/03;

14.9. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;

14.10. Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) que se fizerem necessários para a execução de serviços, tais como: capacete, protetor auricular, protetor facial, óculos de segurança, máscara anti poeira e gases, luvas, aventais, etc., bem como se houver a necessidade, dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);

14.11. Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa de separação de resíduos sólidos, e resíduos recicláveis descartados, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, de acordo com a Lei nº 12.305/10 e Decreto nº 5.940/06. Dê preferência a embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis;

14.12. Elaborar, implementar, operacionalizar e monitorar todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme estabelece a lei 12.305/2010 (política nacional de Resíduos Sólidos);

14.13. Cumprir as diretrizes de sustentabilidade de maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

14.14. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental ou de desenvolvimento nacional sustentável que foi critério de diferenciação na adjudicação e homologação da proposta, e caso não seja comprovado pela contratada, deverá a Administração aplicar as sanções administrativas cabíveis deste edital (fraudar a execução do contrato), sem prejuízo das sanções penais.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Em consonância com a Resolução FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015, poderão participar:

- a) Fornecedores individuais, detentores de DAP Física não organizados em grupo;
- b) Grupos Informais de Agricultores Familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;
- c) Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica.

15.2. O contrato entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará com o final do Termo de Contrato.

15.3. Em conformidade com o que possibilita a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 33, § 5º, será requerido às agroindústrias produtoras que pretenderem fornecer os produtos classificados como LATICÍNIOS a apresentar amostras para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, num prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após a fase de habilitação, para avaliação e posterior emissão de parecer por parte da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar e Nutricionista Responsável Técnico do PNAE IFRO / *Campus* Cacoal. As amostras dos produtos deverão ser entregues no refeitório do IFRO/ *Campus* Cacoal, conforme endereço BR 364 km 228 Zona Rural de Cacoal / Rondônia, CEP – 76.960-970.

15.4. É necessário que os fornecedores tenham estrutura necessária e adequada para transporte e entrega dos gêneros alimentícios no endereço indicado;

15.5. Os responsáveis pelas entregas dos produtos no IFRO / *Campus* Cacoal deverão efetuá-las no horário de expediente (das 07h30min às 11h30min e das 13h00min às 16h00min), conforme o programação definida pela presidente da comissão - CECAF.

15.6. Os responsáveis pelo transporte e entrega deverão estar devidamente trajados, com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal);

15.7. O transporte deverá garantir as características organolépticas e a integridade dos produtos;

15.8. Os frutos e legumes deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; isentos de enfermidades.

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

15.10. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC 259/2002 e nr. 216/2004)

15.11. O atraso na data de entrega dos produtos no IFRO/ *Campus* Cacoal, alterações de quantidades, qualidade inadequada, alterações das características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), em desacordo com a amostra apresentada e especificações do edital, o produto não será aceito, sendo requerida a substituição do gênero alimentício num prazo de 24 horas.



Documento assinado eletronicamente por **Naara Cristina Campos Monteiro, Assistente de Aluno**, em 11/02/2021, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ingrid Letícia Menezes Barbosa, Coordenador(a) de Assistência ao Educando**, em 11/02/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Chagas Bonfim, Enfermeiro(a)**, em 11/02/2021, às 19:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Documento assinado eletronicamente por **Rodolfo Gustavo Teixeira Ribas, Diretor(a) de Ensino**, em 18/02/2021, às 09:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1151073** e o código CRC **6B10924B**.



**MINUTA 01/2021**

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua \_\_\_\_\_, N.º \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo \_\_\_\_\_ (representante legal), o Sr. \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, (para grupo formal), CPF sob n.º \_\_\_\_\_ ( grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA**

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, \_\_\_\_\_ semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º \_\_\_\_\_, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA**

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA**

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**4. CLÁUSULA QUARTA**

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Item	Descrição dos Produtos	Unidade de Medida	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário	Preço Total
1						
2						
<b>VALOR TOTAL DO CONTRATO</b>						

## 5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

- Gestão/Unidade: \_\_\_\_\_.
- Fonte: \_\_\_\_\_.
- Programa de Trabalho: \_\_\_\_\_.
- Elemento de Despesa: \_\_\_\_\_.
- PI: \_\_\_\_\_.

## 6. CLÁUSULA SEXTA

6.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

## 8. CLÁUSULA OITAVA

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

## 9. CLÁUSULA NONA

9.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

10.2. Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º \_\_\_\_\_/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, **eletronicamente via SEI (Sistema Eletrônico de Informação) ou e-mail**, transmitido pelas partes.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta ou eletronicamente, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

17.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

**18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1. É competente o Foro da Comarca de \_\_\_\_\_ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

18.2. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento eletronicamente.

MINUTA

**(MODELO)**

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

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 01/2021

IFRO – *Campus Cacoal*

GRUPO FORMAL

Nome:		CNPJ:	
Endereço: _____			
Telefone:		E-mail:	
Banco:		Conta:	Agencia:
Representante Legal:			
CPF:		Identidade:	

TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

**(MODELO)**

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

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 01/2021

IFRO – *Campus Cacoal*

**FORNECEDOR INDIVIDUAL**

Nome:		CPF:
Endereço: _____		
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Conta:	Agencia:

**TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS**

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

**(MODELO)**

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

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 01/2021

IFRO – *Campus Cacoal*

**GRUPO INFORMAL**

Nome:		CPF: _____.____.____-__
Endereço Completo: _____		
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Conta:	Agencia:

Nome:		CPF: _____.____.____-__
Endereço Completo: _____		
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Conta:	Agencia:

Nome:		CPF: _____.____.____-__
Endereço Completo: _____		
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Conta:	Agencia:

**TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS**

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

**(MODELO)**

**DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DO EDITAL DE LICITAÇÃO**

À equipe de Compras e Licitação da chamada pública 01/2021 do IFRO – *campus*  
Cacoal

Prezados Senhores,

Tendo examinado o edital da chamada pública 01/2021, declaramos, sob as penas da lei, que:

- a) concordamos com os termos e condições estabelecidas e por isto estamos apresentando proposta para fornecimento dos produtos/objeto deste edital;
- b) até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo e, também, que estamos ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) não mantemos em nosso quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- d) os gêneros alimentícios que serão entregues são oriundos de produção própria dos associados do grupo formal, dos componentes do grupo informal ou do fornecedor individual, conforme especificado no projeto de venda;
- e) atendemos o disposto no art. 2º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01, de 19 de janeiro de 2010, aplicamos as normas da ABNT NBR quanto ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis, damos preferência ao uso de materiais reciclados, fazemos uso racional da água, fornecemos EPI's para os empregados realizar suas atividades e cumprimos as diretrizes de sustentabilidade especificadas no edital;
- f) nossa proposta constituirá um compromisso que estamos assumindo.

Cacoal - RO, \_\_\_\_ de xxxx de 2021.

---

Assinatura do(s) Fornecedor(es)

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE LIMITE POR DAP/ANO**

**(PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO APENAS PARA GRUPO FORMAL)**

O(A) ..... (nome do Grupo Formal) ....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ....., com sede ....., na cidade de ....., neste ato representado(a) por ..... (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) ....., portador (a) da Cédula de Identidade RG nº ....., inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF nº ....., nos termos do Estatuto Social, DECLARA que atenderá ao 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013" e suas alterações, as quais regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Cacoal – RO, \_\_\_\_\_ de xxxx de 2021.

---

(Assinatura do Representante Legal do Grupo Formal)



**(MODELO)**

TERMO DE RECEBIMENTO

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – PNAE

Fornecedor: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

**Produtos recebidos:**

Especificação do Produto	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Total Geral →				

Declaro que os produtos descritos no quadro acima estão de acordo com o Projeto de Venda apresentado na Chamada Pública 01/2019 e que atendem os padrões de qualidade aceitos pelo IFRO *Campus Cacoal*.

Cacoal – RO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Servidor que recebeu os produtos

Nome:

Matricula

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legado do fornecedor