



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 4

PROCESSO SEI Nº 23243.007503/2023-53

DOCUMENTO SEI Nº 2087043

Chamada Pública nº 01/2023, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) - Campus Calama, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441, inscrita no CNPJ sob nº 10.817.343/0006-01 representada neste ato pelo Ordenador de Despesa e Diretor-Geral do IFRO *Campus* Calama, o Senhor Leonardo Pereira Leocádio, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE/CD no 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei no 8.666/1993, relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para formalização de dispensa de licitação, 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.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública:

De 18/10/2023 a 07/11/2023

Entrega dos Envelopes: Até às 9 horas do dia 07/11/2023 (horário de Rondônia)

Abertura dos Envelopes: Dia 07/11/2023, às 9 horas (horário de Rondônia)

Endereço da Sessão Pública: Auditório do Campus Calama, localizado na Avenida Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441.

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

DEMANDA PNAE 2023-2024					
HORTIFRUTIGRANJEIRO/VEGETAIS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se	KG	100	R\$9,20	R\$920,00

	apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
2	ABACAXI, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	36	R\$6,71	R\$241,56
3	ABÓBORA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	231	R\$5,88	R\$1.358,28
4	AGRIÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	36	R\$11,76	R\$423,36
5	ALFACE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros,	KG	80	R\$10,12	R\$809,60

	limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
6	ALHO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	20	17,95	R\$359,00
7	ALMEIRÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	27	R\$9,54	R\$257,58
8	AZEITONA	KG	7	R\$19,66	R\$137,62
9	BANANA DA TERRA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se	KG	142	R\$8,96	R\$1.272,32

	apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
10	BANANA NANICA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	212	R\$4,79	R\$1.015,48
11	BATATA DOCE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	200	R\$4,80	R\$960,00
12	BATATA INGLESA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	80	R\$22,27	R\$1.781,60
13	BERINJELA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou	KG	53	R\$4,63	R\$245,39

	apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
14	BETERRABA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$4,80	R\$480,00
15	BRÓCOLIS, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$13,43	R\$671,50
16	CARÁ, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$7,50	R\$375,00

17	<p>CASTANHA DO BRASIL, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>	KG	50	R\$45,99	R\$2.299,50
18	<p>CEBOLA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>	KG	80	R\$6,11	R\$488,80
19	<p>CEBOLINHA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>	KG	15	R\$10,09	R\$151,35
20	<p>CENOURA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente</p>	KG	150	R\$6,20	R\$930,00

	maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
21	CHUCHU, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	36	R\$3,60	R\$129,60
22	COUVE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$13,46	R\$673,00
23	COUVE-FLOR, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	14	R\$11,82	R\$165,48
24	GOIABA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da	KG	50	R\$8,11	R\$405,50

	espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
25	INHAME, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$6,53	R\$653,00
26	LARANJA PERA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	300	R\$3,37	R\$1.011,00
27	LIMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem	KG	62	R\$6,33	R\$392,46

	desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
28	MAÇÃ, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	89	R\$7,97	R\$709,33
29	MAMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$9,33	R\$933,00
30	MANDIOCA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$9,67	R\$967,00
31	MANJERICÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu,	KG	18	R\$20,26	R\$364,68

	<p>fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>				
32	<p>MELANCIA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>	KG	100	R\$3,70	R\$370,00
33	<p>PIMENTÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.</p>	KG	40	R\$8,74	R\$349,60
34	<p>PEPINO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se</p>	KG	80	R\$6,55	R\$524,00

	apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
35	REPOLHO BRANCO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	98	R\$6,70	R\$656,60
36	RÚCULA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	80	R\$10,64	R\$851,20
37	SALSA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	4	R\$12,29	R\$49,16
38	TANGERINA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou	KG	100	R\$8,73	R\$873,00

	apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
39	TOMATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	150	R\$8,82	R\$1.323,00
40	VAGEM, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$16,57	R\$828,50
41	OVO	Dz	120	R\$9,85	R\$1.182,00
LATICÍNIOS/FRIOS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
42	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta; 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.	LITRO	80	R\$7,55	R\$604,00
43	MANTEIGA COM SAL	KG	30	R\$42,31	R\$ 1.269,30
44	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de	1 LITRO	100	R\$6,35	R\$635,00

	fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.				
45	QUEIJO DE COALHO	KG	20	R\$38,61	R\$772,20
46	QUEIJO MOZZARELLA	KG	36	R\$36,50	R\$1.314,00
47	POLPA DE ABACAXI. Polpa de abacaxi simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - abacaxis (<i>Ananas comosus</i>) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	KG	50	R\$13,62	R\$681,00
48	POLPA DE ACEROLA. Polpa de acerola simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - acerolas (<i>Malpighia spp.</i>) frescas, sãs e maduras com características físicas,	KG	50	R\$12,12	R\$606,00

	<p>químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p>				
49	<p>POLPA DE CAJU. Polpa de caju simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - caju (Anacardium occidentale spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e</p>	KG	50	R\$11,55	R\$577,50

	<p>qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açai, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p>				
50	<p>POLPA DE CACAU. Polpa de cacau simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cacau (<i>Theobroma cacao</i> spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açai, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a</p>	KG	50	R\$15,38	R\$769,00

	<p>produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p>				
51	<p>POLPA DE CUPUAÇU. Polpa de cupuaçu simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i> spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção</p>	KG	45	R\$13,65	R\$614,25

	Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
52	<p>POLPA DE MARACUJÁ. Polpa de maracujá simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - maracujá (<i>Passiflora spp.</i>) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 11,5 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açai, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p>	KG	50	R\$15,95	R\$797,50
53	<p>POLPA DE TAMARINDO. Polpa de tamarindo simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - tamarindos (<i>Tamarindus indica spp.</i>) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, através de processo tecnológico adequado, com</p>	KG	20	R\$15,87	R\$317,40

	<p>teor mínimo de sólidos totais de 11,5 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, caju, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p>		
--	--	--	--

PROTEÍNAS (CARNE, FRANGO E OVOS)

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
54	CARNE ACÉM	KG	100	R\$22,89	R\$2.289,00
55	CARNE COSTELA	KG	80	R\$20,85	R\$1.668,00
56	CARNE COXÃO MOLE	KG	100	R\$28,72	R\$2.872,00
57	CARNE PALETA	KG	80	R\$23,51	R\$1.880,80
58	CARNE PATINHO	KG	100	R\$28,47	R\$2.847,00
59	CARNE SECA	KG	84	R\$32,13	R\$ 2.698,92
60	FRANGO FILÉ	KG	150	R\$14,77	R\$2.215,50
61	FRANGO COXA/SOB	KG	150	R\$11,77	R\$1.765,50

PÃO/BISCOITO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
62	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, assado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas, parasitos, livre de umidade,	KG	20 kg	R\$31,48	R\$629,60

	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.				
63	PÃO TIPO FRANCÊS	KG	89	R\$12,96	R\$ 1.153,44
AÇÚCAR/CEREAIS/MASSAS/FARINHAS/CAFÉ					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
64	AÇÚCAR	KG	62	R\$4,09	R\$253,58
65	ARROZ	KG	500	R\$4,20	R\$2.100,00
66	FEIJÃO CARIOCA	KG	150	R\$5,42	R\$813,00
67	FEIJÃO PRETO	KG	53	R\$5,94	R\$314,82
68	FARINHA DE MANDIOCA	KG	142	R\$7,70	R\$1.093,40
69	FARINHA DE MILHO	KG	71	R\$3,25	R\$230,75
70	FARINHA DE TRIGO	KG	50	R\$6,46	R\$323,00
71	FUBÁ DE MILHO	KG	98	R\$4,66	R\$456,68
72	FERMENTO QUÍMICO	KG	8	R\$38,37	R\$306,96
73	MACARRÃO ESPAGUETE	KG	100	R\$9,05	R\$905,00
74	CAFÉ	KG	14	R\$23,04	R\$322,56
ÓLEOS/ENLATADOS/CONDIMENTOS/DESIDRATADOS/MERCEARIA					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
75	AZEITE	MI	20	R\$24,95	R\$499,00
76	ÓLEO DE SOJA	L	74	R\$6,70	R\$495,80
77	COCO RALADO	KG	3	R\$21,51	R\$64,53
78	UVA PASSA	KG	18	R\$18,97	R\$341,46
79	QUEIJO RALADO	KG	3	R\$43,13	R\$129,39
80	CREME DE LEITE	L	36	R\$18,82	R\$677,52
81	ERVILHA	KG	36	R\$23,18	R\$834,48
82	EXTRATO DE TOMATE	KG	142	R\$9,17	R\$1.302,14
83	MILHO VERDE	KG	60	R\$16,43	R\$985,80
84	MOLHO DE SOJA SHOYU	L	4	R\$7,05	R\$28,20
85	PIMENTA EM PÓ	KG	1	R\$14,09	R\$14,09
86	SAL REFINADO	KG	18	R\$3,42	R\$61,56
87	BATATA PALHA	KG	9	R\$27,12	R\$244,08
TOTAL ESTIMADO					R\$70.363,76

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. 14 da Lei nº 11.947/2009 e pelo art. 31 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08.05.2020 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\$ 70.363,76 (setenta mil, trezentos e sessenta e três reais e setenta e seis centavos)**.

2. **DOS ANEXOS**

- 2.0.1. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 2.0.2. Anexo I – Projeto Básico; Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de Referência;
- 2.0.3. Anexo II – Modelo de Carta de Apresentação;
- 2.0.4. Anexo III – Modelo de Projeto de vendas;
- 2.0.5. Anexo IV – Modelo de Declaração de Origem;
- 2.0.6. Anexo V – Modelo de Declaração de Controle do Limite Individual de Venda;
- 2.0.7. Anexo VI – Modelo do Termo de Recebimento; e
- 2.0.8. Anexo VII – Minuta do Contrato.

3. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.0.1. Poderão participar deste procedimento, somente:
- 3.0.2. Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;
- 3.0.3. Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor.
- 3.0.4. Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

4. **DO CREDENCIAMENTO**

- 4.0.1. O proponente ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Comissão (Comissão de Avaliação da Chamada Pública) para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta dispensa de licitação.
- 4.0.2. O credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado.
- 4.0.3. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.
- 4.0.4. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.
- 4.0.5. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.
- 4.0.6. Os documentos exigidos nesta dispensa de licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, ou publicação em órgão da imprensa oficial.
- 4.0.7. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

5. **DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

- 5.0.1. Os interessados deverão apresentar, no dia, horário e local de abertura desta Chamada Pública, à Comissão de Compras e Licitação, localizado na Avenida Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441.
- 5.1. Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação.

- 5.2. O envelope poderá ser entregue à Comissão por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para a qual será emitido o respectivo recibo.
- 5.3. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal.
- 5.4. O Campus Calama não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão que não seja o Setor de Licitações.
- 5.5. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.
- 5.6. Envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, no Setor de Licitações, até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento pela Comissão.
- 5.7. Depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.
- 5.8. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CÂMPUS CALAMA
CHAMADA PÚBLICA 01/2023 - DISPENSA DE LICITAÇÃO 52/2023
FORNECEDOR
<Fornecedor Individual: nome e CPF;
Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF;
Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

- 5.8.1. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).
- 5.8.2. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO ENVELOPE

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

6.0.1.1. 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 30 dias;;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme anexo deste edital;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

6.0.1.2. 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 do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme anexo deste edital;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

6.0.1.3. 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 30 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, conforme anexo deste edital;
- VI - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

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

6.0.3. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original.

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

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

7. DO PROJETO DE VENDA

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

- 7.0.1.1. Identificação do número da chamada pública;
- 7.0.1.2. Nome do Agricultor individual;
- 7.0.1.3. Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;
- 7.0.1.4. Nome da entidade articuladora do grupo informal;
- 7.0.1.5. Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);
- 7.0.1.6. Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;
- 7.0.1.7. Característica do fornecedor proponente e assinatura.

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

7.0.1.9. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA e demais normas correlatas embora não citadas, e pelas normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

7.0.1.10. Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por DAP, por ano civil.

7.0.1.11. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por DAP/ano civil.

7.0.1.12. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{VMC} = \text{NAF} \times \text{R\$ } 30.000,00 \text{ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado.)}$$

NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica)

7.0.1.13. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a entidade executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

7.0.1.14. Cabe à entidade executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

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

7.0.1.16. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo (SAF).

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.0.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

8.0.2. Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

8.0.3. Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

8.0.4. Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

8.0.5. o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;

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

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

8.0.8. grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

8.0.9. Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no item 8.0.1, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

8.0.11. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no item 8.0.12, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

8.0.13. Caso o órgão não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos subitens anteriores.

8.0.14. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste edital e anexos

9. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

9.0.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública.

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

9.0.3. Após assinatura nos envelopes pelos membros da Comissão e pelos proponentes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.

9.0.4. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.

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

9.0.6. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

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

11. DAS APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.0.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de 5 (dias) dias úteis.

11.0.2. As amostras deverão ser apresentadas no IFRO - Campus Calama, conforme constar na convocação, no horário das 8h00 às 11h00, na **quantidade de 5 (cinco) produtos por item da proposta de venda, considerando as respectivas unidades de entrega estabelecidas no Projeto Básico.**

11.0.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade.

11.0.4. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pelo Responsável Técnico do IFRO - Campus Calama, o qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

11.0.5. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

12. DO RESULTADO

12.0.1. A Comissão Especial de Licitação divulgará o resultado do processo em até 72 (setenta e duas) horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

13. DO CONTRATO

13.0.1. As obrigações decorrentes desta chamada pública, a serem firmadas entre o IFRO - *Campus* Calama 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.

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

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

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

13.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.0.1. O prazo de vigência do contrato será de doze meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

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

15. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

15.0.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

15.0.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

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

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

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

15.0.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

16. **DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

16.0.1. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993.

17. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

17.0.1. É expressamente vedada a subcontratação.

18. **DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

18.0.1. As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Projeto Básico e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

19. **DO PAGAMENTO**

19.0.1. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

19.1. O pagamento dos produtos entregues e aceitos, será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos fornecidos e liquidação da correspondente despesa, via Ordem de Pagamento Bancário, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento.

19.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

19.3. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

19.4. A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome desse, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida à ordem de classificação.

19.5. Ficará reservado ao Campus Calama o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

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

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

19.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

- 19.7.1. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;
- 19.7.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- 19.7.3. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;
- 19.7.4. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 19.8. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF".
- 19.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.
- 19.10. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.11. O pagamento a ser efetuado ao fornecedor obedecerá à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações.
- 19.12. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 19.13. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 19.14. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 19.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

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

20. DA FISCALIZAÇÃO

20.0.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

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

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

21. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

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

21.0.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.

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

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

21.0.6. Até os primeiros dez dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.

21.0.7. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

21.0.8. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

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

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

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

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

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

21.0.14. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade,

autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

22. **DA RESCISÃO DO CONTRATO**

22.0.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

23. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

23.0.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em **R\$ 70.363,76 (setenta mil trezentos e sessenta e três reais e setenta e seis centavos)**, e correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE.

23.0.2. 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.

23.1. 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: 1133000000

Natureza de Despesa: 339032

PI: CFF53M9601N

23.2. Sempre que a vigência do contrato ultrapassar a vigência dos respectivos créditos orçamentários, será providenciada dotação orçamentária própria para cobertura do período subsequente.

24. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

24.0.1. As sanções administrativas são as estabelecidas no Anexo I – Projeto Básico e na minuta do contrato.

25. **DOS RECURSOS CONTRA A DECISÃO DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO**

25.0.1. Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, no prazo de 2 (dois) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

25.0.2. habilitação ou inabilitação do proponente;

25.1. rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/1993;

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

25.3. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de três dias úteis.

25.4. O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

25.5. A decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando do recebimento do recurso.

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

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

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

25.8.1. **DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL**

- 25.9. Até 03 (três) 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.portovelhocalama@ifro.edu.br
- 25.10. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o fornecedor licitante que não o fizer no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 25.11. 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.
- 25.12. 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.
- 25.13. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos para entrega do projeto/proposta de venda.
- 25.14. 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.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 26.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão, em até cinco dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública.
- 26.2. O presente Edital de Chamada Pública poderá ser obtido, em horário e dias de expediente, junto à Comissão de Licitação do IFRO – *Campus Calama* por meio do e-mail: ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br ou, ainda, acessando o link [Site do IFRO](#) disponível no Portal Eletrônico que o IFRO mantém na rede mundial de computadores (Internet).
- 26.3. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.
- 26.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.
- 26.5. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.
- 26.6. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 26.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária da Comissão.
- 26.8. É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 26.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 26.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 26.11. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o

princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

26.13. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Compras do Campus Calama, situado na Avenida Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441 nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 18:00, de segunda a sexta-feira.

26.14. Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br

O presente edital de licitação é assinado pelos membros 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 **Leonardo Pereira Leocádio, Diretor(a) Geral**, em 16/10/2023, às 19:05, 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, informando o código verificador **2087043** e o código CRC **BC474E10**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

Minuta de Contrato

Processo nº 23243.007503/2023-53

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2023

DISPENSA DE LICITAÇÃO 52/2023

CONTRATANTE:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) - *Campus Calama*, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441, inscrita no CNPJ sob nº 10.817.343/0006-01 representada neste ato pelo Ordenador de Despesa e Diretor-Geral do IFRO *Campus Calama*, o Senhor Leonardo Pereira Leocádio, consoante delegação de competência que lhe foi conferida;

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede em XXXXXXXXXXXX/XX, bairro XXXXXXXXXXXX, CEP: XXX.XXX-XXX, proponente em processo de contratação, com observância das Leis nº 11.947/2009 e regulamentos, pela Resolução CD/FNDE 06/2020, Resolução CD/FNDE 20/2020, Resolução CD/FNDE 21/2021; e, subsidiariamente a Lei nº 8.666/93, bem como à legislação correlata, embora não citada aqui, e demais exigências previstas no Edital e seus Anexos com todas suas alterações subsequentes, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, tendo em vista o que consta no Processo nº 23243.007503/2023-53, e o resultado final da Dispensa de Licitação nº 52/2023 resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O contrato tem por objeto Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE 2023, conforme especificações constantes no Edital de Chamada Pública nº 01/2023, seus anexos e o Projeto de Venda apresentado pelo contratado, os quais integram o presente contrato, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO FORNECIMENTO

2.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Calama poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

2.2. Os itens entregues devem estar embalados, fracionados e dentro do prazo de validade mínimas descritos no Anexo I – Projeto Básico.

2.3. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

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

2.5. A entrega dos produtos será realizada no Campus Porto Velho Calama, localizado na Avenida Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441.

2.6. Os gêneros alimentícios serão entregues no período da manhã, das 07: 30hs às 10:30hrs, ou no período da tarde, das 14hs às 16hs, , duas vezes por semana em dias a serem agendados. A frequência semanal e os horários poderão sofrer alterações no decorrer da execução contratual conforme o interesse

institucional visando o ideal atendimento ao educando e respeitando o prazo mínimo estabelecido na convocação de fornecimento.

2.7. A pontualidade na entrega das mercadorias para os 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 à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

2.8. Nos meses de julho, janeiro e fevereiro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Campus Calama, principais usuários do refeitório do campus.

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

2.10. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

2.11. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

2.12. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo do Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

2.13. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme.

3.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital.

3.3. Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.

3.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

3.5. Efetuar o controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

3.6. Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as 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.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.

4.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento.

4.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta.

4.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

4.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Avançado Três Corações, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

4.6. Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos formais.

4.7. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

5. **CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

5.0.1. É expressamente vedada a subcontratação.

6. **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO E DA DESPESA ORÇAMENTÁRIA**

6.1. O valor total estimado do contrato é de R\$ XXXXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

Quadro 1 - Lista de Produtos a serem fornecidos durante a vigência do contrato

Item	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total
1					
2					
3					
Valor Total do Contrato					

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

6.3. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da dotação orçamentária PTRES 169949, Fonte 1133000000, Natureza de Despesa 339032 e Plano Interno CFF53M9601N - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Nota de Empenho nº XXXXXXXXXX.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA**

7.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

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

8. **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

8.2. O pagamento será realizado conforme cláusulas 17.1, 17.2 e 17.3 do Edital, contado, o prazo, do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.

8.3. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

8.4. A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome deste, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida à ordem de classificação.

8.5. Ficará reservado ao IFRO Campus Calama o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

- 8.6. Não será efetuado qualquer pagamento ao contratado enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 8.7. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.
- 8.8. Conforme determina a IN 971/2009 da Receita Federal, Art. 78 § 5º e Art. 184 § 5º, no momento da liquidação da nota fiscal será retido 2,0% (dois por cento) correspondente a INSS, 0,2% (zero vírgula dois por cento) correspondente a contribuição SENAR e 0,1 % (zero vírgula um por cento) RAT.
- 8.9. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.10. A cada pagamento ao fornecedor, a Administração realizará consulta online para verificar a manutenção das condições de habilitação.
- 8.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.
- 8.12. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;
- 8.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- 8.14. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;
- 8.15. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;
- 8.16. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF.
- 8.17. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.
- 8.18. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.19. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 8.20. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 8.21. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 8.22. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;
TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:
 $I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$

9. CLÁUSULA NONA – DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

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

9.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.

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

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

9.6. Até os primeiros 10 (dez) dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.

9.7. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

9.8. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignará as desconformidades verificadas.

9.9. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

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

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

9.12. O IFRO Campus Calama não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

10.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

10.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

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

10.4. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 30 (trinta) dias.

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

10.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

11. **CLÁUSULA ONZE – DA FONTE DE RECURSOS**

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE.

12. **CLÁUSULA DOZE – DA FISCALIZAÇÃO**

12.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

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

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

13. **CLÁUSULA TREZE – DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

13.1. Este contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993.

14. **CLÁUSULA QUATORZE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

14.3. Multa:

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

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

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

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

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

14.9. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Rondônia - Campus Calama pelo prazo de até dois anos;

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

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

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

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

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

15. **CLÁUSULA QUINZE – DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS**

15.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

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

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

15.4. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

15.5. Fiscalizar a execução do contrato;

15.6. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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

16. **CLÁUSULA DEZESSEIS - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

16.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:

16.2. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

16.3. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

- 16.4. a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- 16.5. o atraso injustificado no início do serviço; 16.1.5. a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- 16.6. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial;
- 16.7. o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- 16.8. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/1993;
- 16.9. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura do contratado, que prejudique a execução do contrato;
- 16.10. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada ao contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- 16.11. a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 150 (cento e cinquenta) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações, mobilizações e outras previstas, assegurada ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;
- 16.12. o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada ao contratado o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;
- 16.13. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- 16.14. o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
- 16.15. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 16.16. A rescisão deste contrato poderá ser:
- 16.17. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/1993;
- 16.18. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;
- 16.19. judicial, nos termos da legislação.
- 16.20. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 16.21. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei 8.666/1993, sem que haja culpa do contratado, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.
- 16.22. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos prejuízos causados ao contratante, além das sanções previstas neste instrumento.
- 16.23. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:
- 16.24. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.25. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.26. Indenizações e multas.

17. **CLÁUSULA DEZESSETE - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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

18. **CLÁUSULA DEZOITO - DOS CASOS OMISSOS**

18.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor e na Lei nº 8.666, de 1993, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste contrato, independentemente de suas transcrições.

19. **CLÁUSULA DEZENOVE – DA PUBLICAÇÃO**

19.0.1. Incumbirá ao contratante providenciar a publicação do extrato deste contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

20. **CLÁUSULA VINTE – DO FORO**

20.1. É competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 2 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Lujan de Oliveira, Presidente da Comissão**, em 18/09/2023, às 11:49, 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 **Thyere Apolodoro Arthur Ferrosil, Membro da Comissão**, em 18/09/2023, às 13:00, 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 **Simmy Liandra Gonçalves Colares Auler, Membro da Comissão**, em 18/09/2023, às 13:11, 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, informando o código verificador **2050944** e o código CRC **8001F15C**.



PROJETO BÁSICO

PROCESSO SEI Nº 23243.007503/2023-53

DOCUMENTO SEI Nº 2080536

INTERESSADO(S): DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA / *CAMPUS* CALAMA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios de Agricultor ou Empreendedor Rural Familiar, ou suas organizações, em conformidade com a Lei 11.947/2009.

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 constante no cardápio) referente à demanda do IFRO *Campus* Calama e tendo por base o número de refeições fornecidas mensalmente (média de 883 lanches e almoços/dia período parcial).

TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

DEMANDA PNAE 2023-2024					
HORTIFRUTIGRANJEIRO/VEGETAIS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$9,20	R\$920,00
2	ABACAXI, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:	KG	36	R\$6,71	R\$241,56

	inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
3	ABÓBORA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	231	R\$5,88	R\$1.358,28
4	AGRIÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	36	R\$11,76	R\$423,36
5	ALFACE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:	KG	80	R\$10,12	R\$809,60

	inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
6	ALHO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	20	17,95	R\$359,00
7	ALMEIRÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	27	R\$9,54	R\$257,58
8	AZEITONA	KG	7	R\$19,66	R\$137,62
9	BANANA DA TERRA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de	KG	142	R\$8,96	R\$1.272,32

	qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
10	BANANA NANICA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	212	R\$4,79	R\$1.015,48
11	BATATA DOCE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	200	R\$4,80	R\$960,00
12	BATATA INGLESA, in natura. O produto deve	KG	80	R\$22,27	R\$1.781,60

	apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
13	BERINJELA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	53	R\$4,63	R\$245,39
14	BETERRABA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$4,80	R\$480,00

15	BRÓCOLIS, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$13,43	R\$671,50
16	CARÁ, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$7,50	R\$375,00
17	CASTANHA DO BRASIL, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem	KG	50	R\$45,99	R\$2.299,50

	congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
18	CEBOLA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	80	R\$6,11	R\$488,80
19	CEBOLINHA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	15	R\$10,09	R\$151,35
20	CENOURA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem	KG	150	R\$6,20	R\$930,00

	congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
21	CHUCHU, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	36	R\$3,60	R\$129,60
22	COUVE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$13,46	R\$673,00
23	COUVE-FLOR, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem	KG	14	R\$11,82	R\$165,48

	congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
24	GOIABA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$8,11	R\$405,50
25	INHAME, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$6,53	R\$653,00
26	LARANJA PERA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou	KG	300	R\$3,37	R\$1.011,00

	murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
27	LIMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	62	R\$6,33	R\$392,46
28	MAÇÃ, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	89	R\$7,97	R\$709,33
29	MAMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou	KG	100	R\$9,33	R\$933,00

	murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
30	MANDIOCA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	100	R\$9,67	R\$967,00
31	MANJERICÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	18	R\$20,26	R\$364,68
32	MELANCIA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou	KG	100	R\$3,70	R\$370,00

	murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
33	PIMENTÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	40	R\$8,74	R\$349,60
34	PEPINO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	80	R\$6,55	R\$524,00
35	REPOLHO BRANCO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se	KG	98	R\$6,70	R\$656,60

	apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
36	RÚCULA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	80	R\$10,64	R\$851,20
37	SALSA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	4	R\$12,29	R\$49,16
38	TANGERINA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se	KG	100	R\$8,73	R\$873,00

	apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
39	TOMATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	150	R\$8,82	R\$1.323,00
40	VAGEM, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	KG	50	R\$16,57	R\$828,50
41	OVO	Dz	120	R\$9,85	R\$1.182,00
LATICÍNIOS/FRIOS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
42	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta; 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	LITRO	80	R\$7,55	R\$604,00

	entrega. Embalagem com 1 litro.				
43	MANTEIGA COM SAL	KG	30	R\$42,31	R\$ 1.269,30
44	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	100	R\$6,35	R\$635,00
45	QUEIJO DE COALHO	KG	20	R\$38,61	R\$772,20
46	QUEIJO MOZZARELLA	KG	36	R\$36,50	R\$1.314,00
47	POLPA DE ABACAXI. Polpa de abacaxi simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - abacaxis (Ananas comosus) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de	KG	50	R\$13,62	R\$681,00

	produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
48	POLPA DE ACEROLA. Polpa de acerola simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - acerolas (<i>Malpighia spp.</i>) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O	KG	50	R\$12,12	R\$606,00

	estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
49	POLPA DE CAJU. Polpa de caju simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - caju (Anacardium occidentale spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da	KG	50	R\$11,55	R\$577,50

	agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
50	POLPA DE CACAU. Polpa de cacau simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cacau (<i>Theobroma cacao</i> spp.) frescas, são e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve	KG	50	R\$15,38	R\$769,00

	estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
51	<p>POLPA DE CUPUAÇU. Polpa de cupuaçu simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cupuaçu (Theobroma grandiflorum spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de</p>	KG	45	R\$13,65	R\$614,25

	Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
52	<p>POLPA DE MARACUJÁ. Polpa de maracujá simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - maracujá (<i>Passiflora</i> spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 11,5 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, caju, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou</p>	KG	50	R\$15,95	R\$797,50

	Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
53	<p>POLPA DE TAMARINDO. Polpa de tamarindo simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - tamarindos (Tamarindus indica spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 11,5 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.º 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou</p>	KG	20	R\$15,87	R\$317,40

	Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
PROTEÍNAS (CARNE, FRANGO E OVOS)					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
54	CARNE ACÉM	KG	100	R\$22,89	R\$2.289,00
55	CARNE COSTELA	KG	80	R\$20,85	R\$1.668,00
56	CARNE COXÃO MOLE	KG	100	R\$28,72	R\$2.872,00
57	CARNE PALETA	KG	80	R\$23,51	R\$1.880,80
58	CARNE PATINHO	KG	100	R\$28,47	R\$2.847,00
59	CARNE SECA	KG	84	R\$32,13	R\$ 2.698,92
60	FRANGO FILÉ	KG	150	R\$14,77	R\$2.215,50
61	FRANGO COXA/SOB	KG	150	R\$11,77	R\$1.765,50
PÃO/BISCOITO					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
62	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	20 kg	R\$31,48	R\$629,60
62	PÃO TIPO FRANCÊS	KG	89	R\$12,96	R\$ 1.153,44
AÇÚCAR/CEREAIS/MASSAS/FARINHAS/CAFÉ					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
64	AÇÚCAR	KG	62	R\$4,09	R\$253,58
65	ARROZ	KG	500	R\$4,20	R\$2.100,00
66	FEIJÃO CARIOCA	KG	150	R\$5,42	R\$813,00
67	FEIJÃO PRETO	KG	53	R\$5,94	R\$314,82
68	FARINHA DE MANDIOCA	KG	142	R\$7,70	R\$1.093,40
69	FARINHA DE MILHO	KG	71	R\$3,25	R\$230,75
70	FARINHA DE TRIGO	KG	50	R\$6,46	R\$323,00
71	FUBÁ DE MILHO	KG	98	R\$4,66	R\$456,68
72	FERMENTO QUÍMICO	KG	8	R\$38,37	R\$306,96
73	MACARRÃO ESPAGUETE	KG	100	R\$9,05	R\$905,00
74	CAFÉ	KG	14	R\$23,04	R\$322,56
ÓLEOS/ENLATADOS/CONDIMENTOS/DESIDRATADOS/MERCEARIA					

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
75	AZEITE	ML	20	R\$24,95	R\$499,00
76	ÓLEO DE SOJA	L	74	R\$6,70	R\$495,80
77	COCO RALADO	KG	3	R\$21,51	R\$64,53
78	UVA PASSA	KG	18	R\$18,97	R\$341,46
79	QUEIJO RALADO	KG	3	R\$43,13	R\$129,39
80	CREME DE LEITE	L	36	R\$18,82	R\$677,52
81	ERVILHA	KG	36	R\$23,18	R\$834,48
82	EXTRATO DE TOMATE	KG	142	R\$9,17	R\$1.302,14
83	MILHO VERDE	KG	60	R\$16,43	R\$985,80
84	MOLHO DE SOJA SHOYU	L	4	R\$7,05	R\$28,20
85	PIMENTA EM PÓ	KG	1	R\$14,09	R\$14,09
86	SAL REFINADO	KG	18	R\$3,42	R\$61,56
87	BATATA PALHA	KG	9	R\$27,12	R\$244,08
TOTAL ESTIMADO					R\$70.363,76

4. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

- 4.1. No restaurante/Cantina são servidas cerca de 883 refeições. Distribuídas entre as seguintes refeições: lanches manhã ou tarde, e almoço, nas quintas-feiras e terças-feiras.
- 4.2. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.
- 4.3. Desta maneira, os alimentos fornecidos pelo PNAE aos alunos é um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
- 4.4. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e sucos naturais têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.
- 4.5. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.
- 4.6. Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MÜNTEIRO, 2008).
- 4.7. As frutas e lanches naturais utilizadas na distribuição no Restaurante/Cantina será produção de produtos oriundo da agricultura familiar, no entanto, com o aumento do número de alunos e diante da necessidade de aumentar a diversificação, foi necessário planejar esta compra para os dois próximos semestres letivos.
- 4.8. Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.
- 4.9. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.
- 4.10. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, LEI n° 304 de 22/04/1996 e n° 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA n° 105 de 19/05/1999. Além do que foi priorizado os produtos naturais,

rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

5. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 5.1. Será aceita a proposta do fornecedor:
- 5.2. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 5.3. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;
- 5.4. Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 5.5. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste termo;
- 5.6. Que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.
- 5.7. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste termo de referência, independentemente do valor apresentado em sua proposta.
- 5.8. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

6. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- 6.1. A convocação do fornecedor pelo IFRO Campus Calama poderá ser por telefone e/ou e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.
- 6.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Nutricionista, que poderá contar com o respaldo da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar - CECAF.
- 6.3. Os gêneros alimentícios 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.
- 6.4. Nos meses de julho, dezembro, janeiro e fevereiro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do IFRO Campus Calama, principais usuários do refeitório do campus.
- 6.5. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência, utilização e validade.
- 6.6. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.
- 6.7. Para os produtos manufaturados a validade de vencimento deverá ser no mínimo de 3 (três) dias a contar da data do dia da entrega do produto na unidade. Para os produtos in-natura, os quantitativos dos pedidos serão entregues nos seguintes estágios: maduras, aptos para o consumo, quase madura e/ou verde, evitando as muito maduras ou passadas, conforme as proporções solicitadas pela contratante no ato do pedido
- 6.8. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 6.9. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 6.10. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequados ao produto, que não provoquem danos que afetem a sua aparência e utilização.
- 6.11. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 6.12. 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 deseje receber o pagamento.
- 6.13. O fornecimento poderá ser realizado no IFRO Campus Calama, localizado na **Av. Calama, nº 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441.**

- 6.14. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- 6.15. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues 2 (duas) vezes na semana, conforme relação dos itens e suas respectivas quantidades informadas pela contratante. A frequência semanal e os horários poderão sofrer alterações no decorrer da execução contratual conforme o interesse institucional visando o ideal atendimento ao educando e respeitando o prazo mínimo estabelecido na convocação de fornecimento.
- 6.16. A pontualidade na entrega das mercadorias para os 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 à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 7.2. 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.
- 7.3. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 7.4. Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.
- 7.5. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.
- 7.6. Efetuar o controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.
- 7.7. 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.
- 7.8. Notificar, por escrito, a Contratada quando houver eventual aplicação de penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e ampla defesa.
- 7.9. Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 8.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 8.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 8.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- 8.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFRO Campus Calama, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

8.6. Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos formais.

8.7. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

11.3. Multa:

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

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

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

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

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

11.9. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Rondônia Campus Calama pelo prazo de até dois anos;

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

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

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

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

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

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será permitida subcontratação.

11. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

11.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

11.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

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

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

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

11.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

12. FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO)

12.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Em consonância com a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, 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.

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

13.3. Em conformidade com o que possibilita a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 41, 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 Calama*.

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

13.5. Os responsáveis pelas entregas dos produtos no IFRO / *Campus Calama* deverão efetuarlas no horário de expediente, conforme o programação definida pela presidente da comissão - CECAF.

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

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

13.8. 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.

13.9. 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.

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

13.11. O atraso na data de entrega dos produtos no IFRO/ *Campus* Calama, 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 **Caroline Lujan de Oliveira, Agente de Contratação**, em 10/10/2023, às 11:15, 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 **Simmy Liandra Gonçalves Colares Auler, Membro da Comissão**, em 10/10/2023, às 11:39, 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 **Thyere Apolodoro Arthur Ferrosil, Membro da Comissão**, em 10/10/2023, às 11:57, 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, informando o código verificador **2080536** e o código CRC **43026CB6**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

ANEXO

PROCESSO SEI Nº 23243.007503/2023-53

DOCUMENTO SEI Nº 2059463

**ANEXOS AO EDITAL Nº 01/2023/PNAE - PORTO VELHO CALAMA/2023/PVCAL -
CECAF/IFRO**

ANEXO I – CHAMADA PÚBLICA 001/2023

MINUTA DA CARTA DE APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE VENDA E HABILITAÇÃO

À
COMISSÃO ESPECIAL DE COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR
Edital da Chamada Pública 001/2023 – Campus Porto Velho Calama/ IFRO

Prezados Senhores,

___(nome da empresa ou pessoa física)___, CNPJ/CPF nº. ___, sediada ___ (endereço completo)___, tendo examinado o Edital, vem apresentar o presente projeto de venda para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR QUE SERÃO DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DO ENSINO BÁSICO DO IFRO – CAMPUS PORTO VELHO CALAMA**. _____, de conformidade com o Edital mencionado.

Outrossim, declara que:

- Está apresentando documentos de habilitação para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR QUE SERÃO DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DO ENSINO BÁSICO DO IFRO – CAMPUS PORTO VELHO CALAMA**.
- Declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, assim como, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- Não mantém em seu 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos; e
- Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Porto Velho, aos ___ dias de _____ de 2023.

_____(assinatura)____



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Lujan de Oliveira, Presidente da Comissão**, em 18/09/2023, às 11:44, 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 **Thyere Apolodoro Arthur Ferrosil, Membro da Comissão**, em 18/09/2023, às 13:00, 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 **Simmy Liandra Gonçalves Colares Auler, Membro da Comissão**, em 18/09/2023, às 13:11, 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, informando o código verificador **2059463** e o código CRC **9817039F**.

Referência: Processo nº 23243.007503/2023-53

SEI nº 2059463

ANEXO MODELO DO EDITAL ANEXO II - PROJETO DE VENDAS

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

Identificação da proposta de atendimento à Chamada Pública nº ____/2023 do IFRO – *Campus* Porto Velho Calama

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

A – Grupo Formal

1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal	7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco	10. N° da Agência		11. N° da conta-corrente	

B – Fornecedor Individual

1. Nome do Proponente				
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome da Entidade Articuladora	7. CPF		8. DDD/Fone	

C – Grupo Informal

1. Nome do Proponente				
3. Endereço		4. Município		5. CEP

6. Nome da Entidade Articuladora	7.CPF	8.DDD/Fone
---	-------	------------

D – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)

1. Nome	2.CPF	3.DAP	4.Nº da Agência	5. Nº da conta-corrente

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Entidade Executora: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) - <i>Campus</i> Porto Velho Calama	CNPJ: 10. 817.343/0006-01	Município/UF: Porto Velho/RO
Endereço: Av. Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, CEP.: 76820-441, Porto Velho - RO	DDD/Fone: 69 2182-8901	
Nome do representante e e-mail: Diretor-Geral: Leonardo Pereira Leocádio, cgab.portovelhocalama@ifro.edu.br	CPF: 044.487.686-35	

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					

Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Total do projeto						

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
			Total do projeto:	

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

--

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	_____ Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:
		CPF:

Local e Data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura



DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) – *Campus* Porto Velho Calama, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº ____/2023, processo 23243.007503/2023-53, são oriundos de produção própria do participante abaixo descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

Nome do Técnico Responsável da Emater

Escritório da Emater do Município de _____

Anexo IV – Modelo de Declaração de Controle do Limite Individual de Venda

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____ / ____ / ____

Assinatura



TERMO DE RECEBIMENTO

Eu _____, RG _____, CPF _____,
declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os produtos entregues por
_____, RG _____, CPF
_____, constantes na Nota Fiscal nº _____. Declaro ainda
que os produtos estão de acordo com as características e quantidades contratadas na Chamada
Pública ____2023, Dispensa de Licitação ____/2023.

_____, _____ de _____ de 20 ____.

Ass.: _____
Nome do responsável pelo recebimento