



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

## EDITAL DE LICITAÇÃO 0934042

**PROCESSO SEI Nº 23243.008187/2020-94**  
**DOCUMENTO SEI Nº 0939956**

### MINUTA DE EDITAL 01/2020 - CHAMADA PÚBLICA

**PROCESSO SEI Nº 23243.008187/2020-94**

**DOCUMENTO SEI Nº 0934043**

### EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2020

#### DISPENSA DE LICITAÇÃO

**PROCESSO: 23243.008187/2020-94**

### PREÂMBULO

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia– Campus Colorado do Oeste torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar Chamada Pública para formalização de Dispensa de Licitação, conforme condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE/CD nº 26/2013, Resolução CD/FNDE/MEC nº 04, de 03 de abril de 2015 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

### 1- DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS

**Período de divulgação da Chamada Pública: 17 /JUNHO / 2020 à 14 / JULHO /2020**

Entrega dos Envelopes: até às 16 horas do dia útil anterior ao da abertura dos envelopes. (horário de Brasília).

Abertura dos envelopes: 15 / JULHO 2020.

Horário de abertura dos envelopes: 13:00hs

Endereço da Sessão Pública: Instituto Federal de Rondônia – Campus Colorado do Oeste, no Mini Auditório de Centro de Convenções do Campus, telefone (69) 3341 7605.

### 2. DO OBJETO

2.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

### 3. DOS ANEXOS

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

- a) Anexo I - Projeto básico;
- b) Anexo II - Modelo de Projeto de Venda ( Individual, grupo forma ou grupo informal);
- c) Anexo III - Modelo de declaração de origem dos produtos;

- d) Anexo IV - Modelo da Minuta de Contrato;
- e) Anexo V - Modelo de declaração de responsabilidade de venda.
- f) Anexo VI- Declaração dos critérios de sustentabilidade ambiental.

#### 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

**4.1.1. Fornecedores Individuais:** Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;

**4.1.2. Agricultores familiares organizados em grupos informais** detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor.

**4.1.3. 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.

#### 5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O proponente ou o seu representante deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, CECAF 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.

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Os documentos exigidos nesta dispensa de licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por membro da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar - CECAF, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

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

#### 6. DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E PROPOSTA

6.1. Os envelopes deverão ser entregues na Coordenação de Compras e Licitações do Campus Colorado do Oeste, situado à BR 435 km 63 Zona Rural do município de Colorado do Oeste – Cep: 76.993-000, Tel.: (69) 3341- 7605, até às 16 horas do dia útil anterior ao da abertura dos envelopes. (horário de Brasília).

6.2. Cada participante deverá apresentar 02 (dois) envelopes um contendo os documentos de habilitação e o outro o projeto de venda, sendo que no envelope 1 deverá estar escrito documentos de habilitação e no envelope 2 deverá estar escrito projeto de venda.

6.3. Os envelopes poderão ser entregues na Coordenação de Compras e Licitações do Campus Colorado do Oeste por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para a qual será emitido o respectivo recibo.

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

6.5. O Campus Colorado do Oeste não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão que não seja a Coordenação de Compras e Licitações.

6.6. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à CECAF 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.

6.7. Envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, na Coordenação de Compras e Licitações, até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento pela CECAF.

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

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

**6.10. ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - FORNECEDOR**

6.10.1. Individual: nome e CPF;

6.10.2. Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF;

6.10.3. Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ.

**6.11. ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DO PROJETO DE VENDA AO IFRO – CAMPUS COLORADO DO OESTE - CHAMADA PUBLICA 01/2020.**

6.11.1. Fornecedor Individual: nome e CPF;

6.11.2. Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF;

6.11.3. Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ

6.12. 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).

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

**7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DO ENVELOPE**

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

**7.1.1. Fornecedores Individuais, não organizados em grupo:**

7.1.1.1. Prova de inscrição e regularidade no Cadastro de Pessoa Física –CPF; (envelope 01-habilitação)

7.1.1.2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias (Resolução CD/FNDE/MEC nº04/2015); (envelope 01- habilitação)

7.1.1.3. 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; (envelope 02 - proposta)

7.1.1.4. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; (produtos orgânicos exemplo) (envelope 01- habilitação)

7.1.1.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Atestado emitido por servidor da Emater ou da Secretaria de Agricultura, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), anexo neste edital). ( envelope 01 – habilitação), e

7.1.1.6. O registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou no Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registro de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal, válido, para os produtos da agroindústria empreendedora da agricultura familiar que são objetos de entrega futura e desta chamada publica. (envelope 01 –Habilitação).

7.1.2. Grupos Informais de Agricultores Familiares:

7.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física –CPF; (envelope 01-habilitação)

7.1.2.2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias (Resolução CD/FNDE/MEC nº04/2015);(envelope 01-habilitação)

7.1.2.3. 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; (envelope 02 - proposta)

7.1.2.4. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;(envelope 01 – habilitação);

7.1.2.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (Atestado emitido pelo produtor, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), anexo neste edital).(envelope 01 – habilitação) e

7.1.2.6. O registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou no Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registro de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal, válido, para os produtos da agroindústria empreendedora da agricultura familiar que são objetos de entrega futura e desta chamada publica. (envelope 01 –Habilitação).

7.1.2.7 Declaração de atendimento a critérios de sustentabilidade ambiental.(envelope 01-habilitação)

**7.1.3. Grupos Formais de Agricultores Familiares:**

7.1.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica –CNPJ; (envelope 01 – habilitação);

7.1.3.2. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias (Resolução CD/FNDE/MEC nº04/2015);(envelope 01 – habilitação)

- 7.1.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço –FGTS; (envelope 01 – habilitação)
- 7.1.3.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;(envelope 01 – habilitação)
- 7.1.3.5. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo representante legal, conforme anexo deste edital; (envelope 02 – Proposta)
- 7.1.3.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda (Atestado emitido pelo produtor, conforme modelo de Declaração de Origem do(s) Produto(s), anexo neste edital)(envelope 01 – habilitação)e
- 7.1.3.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; (envelope 01 – habilitação)
- 7.1.3.8. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.(envelope 01 – habilitação).
- 7.1.3.9. O registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou no Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registro de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal, válido, para os produtos da agroindústria empreendedora da agricultura familiar que são objetos de entrega futura e desta chamada publica. (envelope 01 –Habilitação).
- 7.1.3.10. Declaração de atendimento a critérios de sustentabilidade ambiental.(envelope 01-habilitação)
- 7.2. Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação orgânica, a qual deverá constar no envelope 01 de habilitação, juntamente aos os demais documentos de habilitação.
- 7.3. Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que a CECAF logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta online na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s)envelope(s).
- 7.4. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por membro da CECAF ou servidor público, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original, ou quando da entrega dos envelopes.
- 7.5. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.
- 7.6. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a CECAF, a seu critério, poderá conceder prazo de 05 (cinco) dias uteis para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.

## **8. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES**

- 8.1. No dia, horário e local designados neste edital, a CECAF dará início à sessão pública.
- 8.2. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudesdesrespeitosasouquecausemumultoseperturbemobomamentodostrabalhos.
- 8.3. Após abertura da sessão pelos membros da CECAF, proceder-se-á a abertura dos envelopes, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.
- 8.4. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da CECAF.
- 8.5. Caso a CECAF 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.
- 8.6. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da CECAF e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

## **9. DO PROJETO DE VENDA**

- 9.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública, Anexo II (a, B ou C conforme a classificação do proponente), e ser entregue de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s)unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país e deverá conter:
- 9.1.1. Identificação do número da chamada pública;
- 9.1.2. Nome do agricultor individual, nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais, se for o caso;
- 9.1.3.Nome da entidade articuladora do grupo informal; (se houver)
- 9.1.4. Relação de fornecedor(e)s e produtos(produto,unidade,quantidade,preço e valor total);
- 9.1.5. Característica do fornecedor proponente e assinatura.
- 9.2. 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.

- 9.3. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 –ANVISA;
- 9.4. Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil e por entidade executora.
- 9.5. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização.
- 9.6. 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.
- 9.7. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário –MDA.
- 9.8. Conforme determina o art. 25 da Resolução 04 CD/FNDE/2015, para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural (que formam a microrregião de Colorado do Oeste), grupo de projetos do estado (outros municípios do estado de RONDÔNIA, exceto limitrofes) e grupo de propostas do País (de outros estados brasileiros).
- 9.9. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 9.9.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- 9.9.2. O grupo de projetos de fornecedores do território rural (da microrregião de Colorado do Oeste) terá prioridade sobre o do estado e do País.
- 9.9.3. O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
- 9.10. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 9.10.1. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- 9.10.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- 9.10.3. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);
- 9.10.4. Caso o órgão não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização as normas legais;
- 9.10.5. Serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).
- 9.10.6. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.
- 9.10.7. 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).
- 9.10.8. No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade às organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.
- 9.10.9. Em caso de persistência de empate, entre grupos ou em propostas individuais, será realizada a divisão em partes iguais no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## 10. DA HOMOLOGAÇÃO

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

## 11. DO RESULTADO

11.1. A Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar - CECAF divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública. O resultado será divulgado no site do D.O.U.

## 12. DO CONTRATO

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

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

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

12.3. 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.

### **13. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

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

### **14. DA SUB CONTRATAÇÃO**

14.1. É expressamente vedada a subcontratação.

### **15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

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

15.1.1. A vigência não poderá ultrapassar o exercício financeiro.

### **16. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS**

16.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, 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.

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

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

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

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

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

### **17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

17.1. 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.

### **18. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

18.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Colorado do Oeste será por telefone ou e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

18.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer à 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.

18.3. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") estão definidos no projeto básico, de acordo com o histórico de consumo do Campus, mas poderão ser alteradas, desde que não causem ônus não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores e ao Campus Colorado do Oeste.

- 18.3.1. A entrega deverá ser realizada de acordo com o cronograma de entrega previsto no projeto básico e também por solicitação do Campus Colorado do Oeste.
- 18.3.2. Nos meses de férias escolares, não ocorrerá entrega;
- 18.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 18.5. 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.
- 18.6. 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.
- 18.6.1. Os licitantes vencedores não poderão, em nenhum tempo, esquivarem-se das obrigações assumidas e decorrentes deste certame em virtude de tais pontos não atenderem, especialmente, seus interesses e conveniências particulares, isoladamente observados.
- 18.7. Todo fornecimento deverá ser efetivado no refeitório do IFRO / Campus Colorado do Oeste, localizado na BR 435 Km 63 Zona Rural de Colorado do Oeste, telefone 069 3341 7626.
- 18.8. A convocação para início do fornecimento ocorrerá na assinatura do Contrato.
- 18.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme especificado no Projeto Básico deste Edital.
- 18.9.1. A entrega dos produtos no Campus Colorado do Oeste, deverá ser conforme especificado no Projeto Básico deste Edital.
- 18.10. Quando da entrega, das verduras e legumes deverão apresentar-se:**
- 18.10.1. Isentas de substâncias terrosas;
- 18.10.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 18.10.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 18.10.4. Sem umidade externa anormal;
- 18.10.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
- 18.10.6. Isentos de enfermidades.
- 18.11. 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.
- 18.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus Colorado do Oeste 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.

## 19- PAGAMENTO

- 19.1. 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.
- 19.2. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.
- 19.3. 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 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.
- 19.4. A nota fiscal deverá referir-se aos produtos entregues no refeitório e estabelecido no contrato de fornecimento e na Nota de Empenho;
- 19.5. O Campus Colorado do Oeste se reserva o direito de não liberar/enviar para 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. 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.
- 19.7. 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.
- 19.8. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.9. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 19.9.1. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação.

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

19.9.3. Prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração.

19.10. 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.

19.10.1. 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;

19.10.2. Havendo o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação irregular;

19.10.3. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução.

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

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

19.13. 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 ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

19.14. 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

20.1. 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.

20.2. 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.

20.3. 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. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

21.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Colorado do Oeste 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.

21.2. 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.

21.3. 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 no contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.

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

21.5. A pessoa/CECAF 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.

21.6. Até os cinco dias úteis após o recebimento provisórios, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e como constante da respectiva proposta do vencedor.

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

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

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

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

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

21.8. O Campus Colorado do Oeste não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

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

21.10. 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

22.1. 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. FONTE DE RECURSOS

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

Unidade Gestora/ Gestão: 158341/ 26421 Natureza da despesa: 339032

Fonte: 0113150072

PI: CFF53M9601N

## 24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. 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:

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

24.1.2. Multa:

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

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

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

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

24.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus, 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.

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

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

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

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

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

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

## 25. DOS RECURSOS

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

25.1.1. habilitação ou inabilitação do proponente;

25.1.2. 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;

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

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

25.3. O recurso será dirigido à Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar - CECAF, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

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

25.4. 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.

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

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

## 26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar – CECAF, em até 5 (cinco) dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública.

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

26.2. Os interessados deverão estudar minuciosamente 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.

26.2. 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.

26.3. 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.

26.4. 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.

26.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da Chamada 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 Especial de Compras da Agricultura Familiar -CECAF.

26.6. É facultada à CECAF 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.

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

26.8. 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.

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

26.10. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenação de Compras e Licitações do Campus Colorado do Oeste, situado à BR 435 KM 63 Zona Rural de Colorado do Oeste / Rondônia/Cep: 76.993-00, nos dias úteis, no horário das 7h às 17h.

26.10.1. O Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para [campus.colorado@ifro.edu.br](mailto:campus.colorado@ifro.edu.br), [dplad.colorado@ifro.edu.br](mailto:dplad.colorado@ifro.edu.br), [vanderlei.kuipers@ifro.edu.br](mailto:vanderlei.kuipers@ifro.edu.br) ou [franciany.andreatta@ifro.edu.br](mailto:franciany.andreatta@ifro.edu.br).

## **27. DO FORO**

27.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária Rondônia, Subseção Judiciária de Vilhena, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Colorado do Oeste, 08 de junho de 2020.

PROJETO BÁSICO  
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020  
DISPENSA DE LICITAÇÃO  
PROCESSO: 23243.008187/2020-94

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DO OBJETO

PROJETO BÁSICO  
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020  
DISPENSA DE LICITAÇÃO  
PROCESSO: 23243.008187/2020-94

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA OU EMPREENDEDOR FAMILIAR

A. DO OBJETO

1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações condições a seguir

1.1. Das Quantidades e valores:

Item	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Total
1	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas	Unidade	1000	R\$ 3,56	RS\$3.556,00
2	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	KG	700	R\$ 4,60	RS\$3.221,40
3	Batata Doce in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	700	R\$ 3,67	RS\$2.571,80
4	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	kg	800	R\$ 4,70	RS\$3.761,60
5	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm	KG	800	R\$ 4,41	RS\$3.524,80
6	CARNE DE PEIXE, TIPO COSTELINHA DE PEIXE - embalado em saco transparente, espécie TAMBAQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius	KG	400	R\$ 31,16	RS\$12.463,00

	negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.				
7	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	250	R\$ 33,97	R\$8.491,25
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente da agro indústria na vigilância municipal, estadual ou federal. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	450	R\$ 5,91	R\$2.660,63
9	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia.	KG	1200	R\$ 6,13	R\$7.354,00
10	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia de 60 kg.	KG	800	R\$ 6,82	R\$5.452,80
11	Manteiga cremosa produzida a partir de creme de leite fresco. Manteiga pura. Contendo dados de identificação do produto, produtor fabricante. O produto deverá ter registro na vigilância sanitária municipal de Colorado do Oeste (Agroindustria Familiar Rural). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	280	R\$ 35,56	R\$9.957,50
12	Mel Puro de Abelha centrifugados sem favos, produzido do néctar floral de diversas fores ou e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem possuir substâncias estranhas a sua composição normal, sem corretivos de acidez, poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial, Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado, Cor: levemente amarelada a castanho-escuro. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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	KG	280	R\$ 30,28	R\$8.477,47

	de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.				
13	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	800	R\$ 2,27	R\$1.819,20
14	OVOS DE GALINHA CAIPIRA- devem possuir peso mínimo de 50g por unidade.	Dúzia	500	R\$ 6,73	R\$3.365,00
15	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.	KG	900	R\$ 3,05	R\$2.740,50
16	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande	KG	400	R\$ 5,62	R\$2.247,20
17	POLPA DE ACEROLA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de ACEROLA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	R\$ 17,25	R\$4.312,50
18	POLPA DE CUPUAÇU NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de CUPUAÇU é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	R\$ 15,50	R\$3.875,00
19	POLPA DE GOIABA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de GOIABA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	R\$ 15,75	R\$3.937,50
20	POLPA DE MARACUJÁ NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de MARACUJÁ é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	R\$ 20,25	R\$5.062,50
21	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira	KG	240	R\$ 25,22	R\$6.052,00

	termoencolhível, identificação do produto, do fabricante da agroindústria da base familiar rural com selo da vigilância sanitária, prazo de validade. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.				
22	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg	KG	600	R\$ 3,81	R\$2.286,00
23	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	1000	R\$ 5,16	R\$5.163,33
24	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	KG	500	R\$ 4,29	R\$2.143,33
	VALOR TOTAL DA CHAMADA PUBLICA				R\$114.496,31

1.2. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo de um período de agosto a dezembro de 2020 meses, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade de consumo e armazenamento do refeitório do Campus.

## B. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do ensino médio do IFRO – Campus Colorado do Oeste.

1.1. A aquisição se deve para atender a demanda da Coordenação de Alimentação e Nutrição do Campus que possui refeitório próprio onde é realizado o preparo e distribuição de cerca de 1470 refeições diárias, sendo Café da manhã, Almoço, Janta e Ceia.

1.2. 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. Desta maneira, o serviço de um Restaurante Estudantil tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, 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.

1.3. 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 hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

1.4. 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 no item "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento da Coordenação de Alimentação e Nutrição.

1.5. No que concerne à sustentabilidade socioambiental da licitação em tela, cabe ressaltar que este certame tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável, atendendo concomitantemente ao que determinam a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e suas alterações, e ao destinar mais de 30% dos recursos oriundos do FNDE, para uso no PNAE, à aquisição de gêneros alimentícios, diretamente de agricultores familiar e se suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, prioriza produtos produzidos em âmbito local e da microrregião de Colorado do Oeste, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na segurança alimentar.

1.6. Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto desta licitação foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do PNAE de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

#### C. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

1. Será aceita a proposta do fornecedor:

1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

1.2. Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

1.3. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

1.4. Que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

2. A apresentação de Projeto de Venda pelo fornecedor para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico.

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

#### D. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

1. A convocação do fornecedor pelo IFRO Campus Colorado do Oeste 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, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer à necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pela Nutricionista, que poderá contar com o respaldo da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar – CECAF.

3. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do refeitório, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

3.1. Nos meses de férias escolares, não haverá entrega, devido não termos alunos do ensino médio nesse período.

3.2. 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.

3.3. Todo fornecimento deverá ser efetivado no refeitório do IFRO Campus Colorado do Oeste, situado à BR 435 km 63 Zona Rural do município de Colorado do Oeste / Rondônia.

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

3.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de segunda a sexta, nos horários de 7:00 às 10:30 ou de 13:00 às 16:30, no refeitório do IFRO – Campus Colorado do Oeste.

3.6. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:

3.6.1. isentos de substâncias terrosas;

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

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

3.6.4. sem umidade externa anormal;

3.6.5. isentos de odor e sabor estranhos;

3.6.6. isentos de enfermidades.

3.7. 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.

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

3.9. do fornecimento de carcaça de frango, não ocorrerá devido a PANDEMIA, que inviabiliza a utilização da estrutura do Campus pelos agricultores familiares realizarem o abate das aves.

3.10. No caso de interrupção do funcionamento do IFRO / Campus Colorado do Oeste, devido caso de força maior, e que ultrapasse 07 (sete) dias úteis, a administração do Campus despachará ordem de não fornecimento, sendo assim, que fica suspensa, até manifestação contrária da Administração do Campus, as entregas dos produtos desta chamada pública.

## E. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

### 1. Incumbe ao Contratante:

1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, recusar o fornecimento desconforme; retirar

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

1.3. 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.

1.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

### 2. Incumbe ao Contratado:

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

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

2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

2.4. 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.

2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus, 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.

## F. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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:

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

### 1.3. Multa:

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

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

1.3.2.1. 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.

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

1.3.2.2.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus, 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.

1.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal do Sudeste de Minas pelo prazo de até dois anos;

1.5. 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.

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

1.6. 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.

1.7. 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.

1.8. 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.

#### G. DA FISCALIZAÇÃO

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

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.

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.

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 de Colorado do

Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

#### H. CRONOGRAMA DE FRAÇÃO DE ENTREGA.

Item	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Quant.	1ª Entrega	2ª Entrega	3ª Entrega	4ª Entrega	5ª entrega
				03/08/2020	01/09/2020	01/10/2020	03/11/2020	01/12/2020
1	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas	Unidade	1000	300	300	300	100	
2	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	KG	700	100	200	200	200	
3	Batata Doce in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	700	200	200	200	100	
4	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe	kg	800	200	200	200	200	

	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.							
5	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm	KG	800		250	250	300	
6	CARNE DE PEIXE, TIPO COSTELINHA DE PEIXE - embalado em saco transparente, espécie TAMBACUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	400	200	200			
7	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBACUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	250				250	
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro	KG	450	100	100	100	100	50

	no órgão competente da agro indústria na vigilância municipal, estadual ou federal. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
9	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia.	KG	1200	300	300	300	300	
10	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia de 60 kg.	KG	800	200	200	200	200	
11	Manteiga cremosa produzida a partir de creme de leite fresco. Manteiga pura. Contendo dados de identificação do produto, produtor fabricante. O produto deverá ter registro na vigilância sanitária municipal de Colorado do Oeste (Agroindustria Familiar Rural). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	280	70	70	70	70	0
12	Mel Puro de Abelha centrifugados sem favos, produzido do néctar floral de diversas flores ou e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem possuir substâncias estranhas a sua composição normal, sem corretivos de acidez, poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado, Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste	KG	280	280				

	(SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
13	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	800	250		300	250	
14	OVOS DE GALINHA CAIPIRA. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Dúzia	500	100	100	100	100	100
15	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	KG	900	200	200	200	200	100
16	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande	KG	400	100	100	100	100	
17	POLPA DE ACEROLA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de ACEROLA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
18	POLPA DE CUPUAÇU NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de CUPUAÇU é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50

19	POLPA DE GOIABA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de GOIABA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
20	POLPA DE MARACUJÁ NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de MARACUJÁ é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
21	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, identificação do produto, do fabricante da agroindústria da base familiar rural com selo da vigilância sanitária, prazo de validade. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	240	60	60	60	60	
22	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do	KG	600	150	150	150	150	

	tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg						
23	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	1000	250	250	250	250
24	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	KG	500	150	150	100	100

Elaborado pela Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar:

Colorado do Oeste 05/06/2020.

ANEXO II A

MODELO DE PROJETO DE VENDA

CHAMADA PUBLICA 01/2020

Modelo proposta Fornecedor Individual

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE	
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL / CHAMADA PUBLICA 01/2020.	
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR	
FORNECEDOR INDIVIDUAL	
Nome do Proponente (Fornecedor/ Agricultor Familiar):	CPF:



	anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas							
2	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	KG	700	100	200	200	200	
3	Batata Doce in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	700	200	200	200	100	
4	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	kg	800	200	200	200	200	
5	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm	KG	800		250	250	300	
6	CARNE DE PEIXE, TIPO COSTELINHA DE PEIXE - embalado em saco transparente, espécie TAMBACUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	400	200	200			
7	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBACUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por	KG	250				250	

	meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente da agro indústria na vigilância municipal, estadual ou federal. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	450	100	100	100	100	50
9	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia.	KG	1200	300	300	300	300	
10	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia de 60 kg.	KG	800	200	200	200	200	
11	Manteiga cremosa produzida a partir de creme de leite fresco. Manteiga pura. Contendo dados de identificação do produto, produtor fabricante. O produto deverá ter registro na vigilância sanitária municipal de Colorado do Oeste (Agroindústria Familiar Rural). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	280	70	70	70	70	0
12	Mel Puro de Abelha centrifugados sem favos, produzido do néctar floral de diversas flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem possuir substâncias estranhas a sua composição normal, sem corretivos de acidez, poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado, Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por	KG	280	280				

	meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
13	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	800	250		300	250	
14	OVOS DE GALINHA CAIPIRA. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Dúzia	500	100	100	100	100	100
15	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.	KG	900	200	200	200	200	100
16	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande	KG	400	100	100	100	100	
17	POLPA DE ACEROLA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de ACEROLA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
18	POLPA DE CUPUAÇU NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de CUPUAÇU é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
19	POLPA DE GOIABA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de GOIABA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50

20	POLPA DE MARACUJÁ NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de MARACUJÁ é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
21	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, identificação do produto, do fabricante da agroindústria da base familiar rural com selo da vigilância sanitária, prazo de validade. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	240	60	60	60	60	60
22	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg	KG	600	150	150	150	150	150
23	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	1000	250	250	250	250	250
24	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	KG	500	150	150	100	100	100

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 Fornecedor Individual	
Número do Telefone	
e-mail do fornecedor	

## ANEXO II B

MODELO DE PROJETO DE VENDA

CHAMADA PUBLICA 01/2020

**Modelo proposta para Grupo Formal.**

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL / CHAMADA PUBLICA 01/2020.			
I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
Nome do Proponente:		CNPJ:	
Endereço:		Município:	
E-mail:	Fone:		CEP:
N.º DAP Jurídica:	Banco:	Agência:	N. Conta Corrente:



	apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas							
2	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	KG	700	100	200	200	200	
3	Batata Doce in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	700	200	200	200	100	
4	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	kg	800	200	200	200	200	
5	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm	KG	800		250	250	300	
6	CARNE DE PEIXE, TIPO COSTELINHA DE PEIXE - embalado em saco transparente, espécie TAMBQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	400	200	200			
7	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado	KG	250				250	

	no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente da agro indústria na vigilância municipal, estadual ou federal. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	450	100	100	100	100	50
9	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia.	KG	1200	300	300	300	300	
10	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia de 60 kg.	KG	800	200	200	200	200	
11	Manteiga cremosa produzida a partir de creme de leite fresco. Manteiga pura. Contendo dados de identificação do produto, produtor fabricante. O produto deverá ter registro na vigilância sanitária municipal de Colorado do Oeste (Agroindustria Familiar Rural). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	280	70	70	70	70	0
12	Mel Puro de Abelha centrifugados sem favos, produzido do néctar floral de diversas fores ou e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem possuir substâncias estranhas a sua composição normal, sem corretivos de acidez, poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial, Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado, Cor: levemente amarelada a castanho-escuro. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado	KG	280	280				

	no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
13	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	800	250		300	250	
14	OVOS DE GALINHA CAIPIRA. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Dúzia	500	100	100	100	100	100
15	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	KG	900	200	200	200	200	100
16	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande	KG	400	100	100	100	100	
17	POLPA DE ACEROLA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de ACEROLA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
18	POLPA DE CUPUAÇU NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de CUPUAÇU é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
19	POLPA DE GOIABA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de GOIABA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser	KG	250	50	50	50	50	50

	conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).							
20	POLPA DE MARACUJÁ NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de MARACUJÁ é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
21	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, identificação do produto, do fabricante da agroindústria da base familiar rural com selo da vigilância sanitária, prazo de validade. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	240	60	60	60	60	
22	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg	KG	600	150	150	150	150	
23	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e fermentos.	KG	1000	250	250	250	250	
24	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem	KG	500	150	150	100	100	

pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

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:
---------------	--	---------------

ANEXO II C

MODELO DE PROJETO DE VENDA

CHAMADA PUBLICA 01/2020

**Modelo proposta para Grupo Informal.**

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE	
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL / CHAMADA PUBLICA 01/2020.	
I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES	
GRUPO INFORMAL	
Nome do Proponente:	CPF:
Endereço:	Município:

E-mail:	Fone:	CEP:
Organizado por Entidade Articuladora	Nome da entidade articuladora (quando houver): e-mail / fone:	
SIM( ) - NÃO( )		

## II- FORNECEDORES PARTICIPANTES

n.º	Nome do Agricultor Familiar	CPF:	DAP:	Banco	N.º Agencia	N. Conta Corrente:
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						

## III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

<b>Nome da Entidade:</b> IFRO/ Campus Colorado do Oeste	<b>CNPJ:</b> 10.817.343/0004-40	<b>Município:</b> Colorado do Oeste
Endereço: BR 435 km 63 Zona Rural	Fone: 069 3341 7600	
Nome do Representante: Marcos Aurélio Anequine Macedo	CPF: 035.923.108-01	

## IV – RELAÇÃO DE PRODUTOS

Identificação do Agricultor Familiar	Item	Descrição do Produto	Unid.	Quant.	V. Unit.	V. Total

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## V- CRONOGRAMA DE ENTREGA.

				1ª Entrega	2ª Entrega	3ª Entrega	4ª Entrega	5ª entrega
Item	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Quant.	03/08/2020	01/09/2020	01/10/2020	03/11/2020	01/12/2020
1	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas	Unidade	1000	300	300	300	100	
2	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	KG	700	100	200	200	200	
3	Batata Doce in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	700	200	200	200	100	
4	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	kg	800	200	200	200	200	
5	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm	KG	800		250	250	300	
6	CARNE DE PEIXE, TIPO COSTELINHA DE PEIXE - embalado em saco transparente, espécie TAMBÁQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção	KG	400	200	200			

	Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
7	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBQUI, características adicionais congelados. Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	250				250	
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente da agro indústria na vigilância municipal, estadual ou federal. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	450	100	100	100	100	50
9	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia.	KG	1200	300	300	300	300	
10	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco rafia de 60 kg.	KG	800	200	200	200	200	
11	Manteiga cremosa produzida a partir de creme de leite fresco. Manteiga pura. Contendo dados de identificação do produto, produtor fabricante. O produto deverá ter registro na vigilância sanitária municipal de Colorado do Oeste (Agroindustria Familiar Rural). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do	KG	280	70	70	70	70	0

	Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.							
12	Mel Puro de Abelha centrifugados sem favos, produzido do néctar floral de diversas flores ou e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem possuir substâncias estranhas a sua composição normal, sem corretivos de acidez, poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial, Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado, Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	280	280				
13	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	800	250		300	250	
14	OVOS DE GALINHA CAIPIRA. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Dúzia	500	100	100	100	100	100
15	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	KG	900	200	200	200	200	100
16	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande	KG	400	100	100	100	100	
17	POLPA DE ACEROLA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de ACEROLA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
18	POLPA DE CUPUAÇU NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de CUPUAÇU é o produto não	KG	250	50	50	50	50	50

	fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).							
19	POLPA DE GOIABA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de GOIABA é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
20	POLPA DE MARACUJÁ NATURAL INTEGRAL CONGELADA, rendimento mínimo 4 litros, embalagem plástica . A Polpa de MARACUJÁ é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, sem acréscimo de aditivos químicos. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM).	KG	250	50	50	50	50	50
21	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, identificação do produto, do fabricante da agroindústria da base familiar rural com selo da vigilância sanitária, prazo de validade. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deverá ser conservado sob refrigeração (máximo 10° C). Validade máxima de 2 meses. 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 de Colorado do Oeste (SIM), ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal.	KG	240	60	60	60	60	60




## ANEXO III

### MODELO DE DECLARAÇÃO

**CHAMADA PÚBLICA nº 01/2020**

**Processo nº 23243.008187/2020-94**

**DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA**

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – Campus Colorado do Oeste, constantes no Projeto de venda apresentado para participação na Chamada Pública nº01/2020, para aquisição de gêneros alimentícios com recursos do FNDE/PNAE, são oriundos de produção própria como sendo do participante abaixo descrito.

Nome do produtor/grupo: \_\_\_\_\_

Número da DAP: \_\_\_\_\_

Colorado do Oeste / Ro \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do técnico responsável da Emater

ou

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do Técnico da Secretária de agricultura.

ANEXO IV -

MINUTA DO CONTRATO N° XXXX/2020

CHAMADA PÚBLICA N°01/2020

DISPENSA DE LICITAÇÃO N°

PROCESSO n° 23243.008187/2020-94

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA / CAMPUS COLORADO DO OESTE E \_\_\_\_\_

#### PREÂMBULO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – Campus Colorado do Oeste, neste ato denominado simplesmente Campus Colorado do Oeste, com sede na BR 435 km 63 zona rural do município de Colorado do Oeste, inscrito no CNPJ sob o nº 10.817.343/0004-40, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral Prof. Marcos Aurélio Anequine dmacedo, neste ato denominado CONTRATANTE, e o(a) **Senhor(a) XXX, portador da cédula XXX e CPFXXX**, denominado CONTRATADO, tendo em vista o que consta no Processo nº23243.006277/2019-15, e o resultado final da Dispensa de Licitação nº xx/2019, com fundamento na Lei 11.947/2009 e regulamentos, pela Resolução CD/FNDE 26/2013, Resolução CD/FNDE/MEC nº 04, de 03 de abril de 2015, Lei nº 8.666/1993, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar de alunos da rede de educação básica pública, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no Edital da Chamada Pública nº 01/2018, seus anexos e o Projeto de Venda apresentado pelo contratado, os quais integram o presente contrato, independentemente de transcrição.

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

1.3. OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário-MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

1.4. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo, de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ ( ), conforme quadro a seguir.

Item	Produto	Unidade	Quant.	Preço de Aquisição

				Preço Unitário	Valor Total

1.5. A entrega será realizada conforme cronograma de entrega estabelecida em edital e inserida na proposta de fornecimento emitida pelo CONTRATADO e aceita na habilitação da chamada publica.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA: DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

2.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Colorado do Oeste será ser por telefone ou e-mail e será informado o endereço, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

2.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer à 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.

2.3. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") deverão ser respeitados, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades não poderão ser alteradas, sem o consentimento do CONTRATANTE e desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores e contratante.

2.4. Nos meses de férias escolares ou outro fato estranho que interfira no funcionamento do IFRO / Campus Colorado do Oeste não haverá entrega dos produtos.

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

2.6. 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.

2.7. Todo fornecimento deverá ser efetivado no refeitório do Campus, situado na BR 435 km 63 zona rural de Colorado do Oeste, TEL (69) 3341-7626.

2.8. A convocação para início do fornecimento deverá ser feita no momento da assinatura do Contrato e a suspensão do fornecimento deverá ser feita por escrito ao fornecedor, motivando as causas de interrupção do fornecimento.

2.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme especificado no Anexo I - Projeto Básico deste Edital, respeitando a coluna de "Fração de Entrega" de cada produto relacionado e após o recebimento da "Ordem de Fornecimento".

2.9.1. O horário para a efetivação da entrega dos produtos no Campus, deverá ser gêneros alimentícios deverão ser entregues as segundas a sextas nos horários de 7:00 às 10:30 ou de 13:00 às 16:30, no refeitório do IFRO / Campus Colorado do Oeste.

2.10. Quando da entrega, da verduras deverão apresentar-se:

2.10.1. isentas de substâncias terrosas;

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

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

2.10.4. sem umidade externa anormal;

2.10.5. isentos de odor e sabor estranhos;

2.10.6. isentos de enfermidades.

2.10.11. 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.

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

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**3.1. INCUMBE AO CONTRATANTE:**

- 3.1.1. 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;
- 3.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 3.1.3. 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.
- 3.1.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

**3.2. INCUMBE AO CONTRATADO:**

- 3.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 3.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 3.2.3. Fornecer os produtos pelos preços apresentados em sua proposta conforme valores estipulados neste Projeto Básico;
- 3.2.4. 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.
- 3.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Colorado do Oeste, 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.
- 3.2.6. O Contratado deverá informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA, os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoantes ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

**4. CLAUSULA QUARTA: DA SUBCONTRATAÇÃO.**

- 4.1. É expressamente vedada a subcontratação.

**5- CLÁUSULA QUINTA- DO VALOR DO CONTRATO E DA DESPESA ORÇAMENTÁRIA.**

- 5.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em **R\$ XXXXXX(XXXXX)** e correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE.
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive fretes, embalagens, encargos e quaisquer outros insumos necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

**6- CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 6.1. O prazo de vigência do contrato será de seis meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro. A vigência não poderá ultrapassar o exercício financeiro.

**7- CLÁUSULA SÉTIMA: DO PAGAMENTO**

- 7.1. 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.
- 7.2. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.
- 7.3. 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 15 (quinze) 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.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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.
- 7.6. O Campus Colorado do Oeste se reserva o direito de não liberar/enviar para 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. 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 1,2% (um vírgula dois por cento) correspondente a INSS, 0,2% (zero vírgula dois por cento) correspondente a contribuição SENAR e 0,1 % (zero

vírgula um por cento) RAT.

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

7.10. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação.

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

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

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

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

7.10.5. 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;

7.10.6. 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 fornecedor inadimplente.

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

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

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

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

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

7.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$  Onde: EM = Encargos Moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela pertinente a ser paga; TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento); I = Índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$

## **8- CLÁUSULA OITAVA: DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO.**

8.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Colorado do Oeste 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.

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

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

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

8.5. A pessoa 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.

8.6. 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.

8.6.1. 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.

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

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

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

- 8.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.
- 8.7. O Campus Colorado do Oeste não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.
- 8.8. Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo contratado, autorizando para tanto, quem venha retirá-los.
- 8.9. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade e outros que se fizerem necessários.

#### 9- CLÁUSULA NONA: DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS.

9.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, 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 e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

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

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

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

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

9.1.5. Conforme art. 65, II, "d", da Lei 8.666/1993.

9.2. 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.

#### 10- CLÁUSULA DÉCIMA: DA FISCALIZAÇÃO

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

10.2. 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.

10.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos. 11.1. Este contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993.

#### 11- CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO.

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

#### 12- CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. 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:

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

12.1.2. Multa:

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

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

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

- 12.1.2.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
- 12.1.3. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Colorado do Oeste, 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.
- 12.1.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais pelo prazo de até dois anos;
- 12.1.5. 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.
- 12.2. Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.
- 12.3. 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.
- 12.4. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.
- 12.5. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

### **13- CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESCISÃO CONTRATUAL.**

- 13.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:
- 13.1.1. no cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 13.1.2. cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- 13.1.3. lentidão do seu cumprimento, levando a Administração comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- 13.1.4. atraso injustificado no início do serviço;
- 13.1.5. paralisar o serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- 13.1.6. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial;
- 13.1.7. o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- 13.1.8. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/1993;
- 13.1.9. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura do contratado, que prejudique a execução do contrato;
- 13.1.10. 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;
- 13.1.11. a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) 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;
- 13.1.12. 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;
- 13.1.13. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- 13.1.14. o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- 13.2. Os casos da rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 13.3. A rescisão deste contrato poderá ser:
- 13.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII desta cláusula;
- 13.3.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;
- 13.3.3. judicial, nos termos da legislação.
- 13.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 13.5. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII desta cláusula, 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.

13.6. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos prejuízos causados ao contratante, além das sanções previstas neste instrumento.

13.7. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

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

13.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Indenizações e multas.

#### **14- CLÁUSULAS DÉCIMA QUARTA: DOS CASOS OMISSOS.**

14.1. 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.

#### **15-CLÁUSULA QUINZE: DA PUBLICAÇÃO**

15.1. 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.

#### **16- CLÁUSULA DEZESSEIS: DO FORO**

16.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária de Rondônia, Subseção Judiciária de Vilhena, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, depois de 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

Colorado do Oeste, de junho de 2020.

Marco Aurélio Anequine Macedo

Diretor Geral/Ordenador de Despesas IFRO

Campus Colorado do do Oeste  
Fornecedor

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

TESTEMUNHA:

#### **ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO**

## 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\$ 20.000,00 (vinte 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 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar

– PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura

ANEXO VI

**DECLARAÇÕES DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

PROCESSO Nº 23243.008187/2020-94

Eu, \_\_\_\_\_, inscrita no CPF ou CNPJ nº \_\_\_\_\_, declara para fins do disposto no art. 2º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que realizo programa de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração, cultivo ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas, conforme a legislação vigente.

\_\_\_\_\_

Assinatura

RG-

CPF-



Documento assinado eletronicamente por **Vanderlei Kuipers, Coordenador(a) de Compras e Licitações**, em 16/06/2020, às 10:33, 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 **Marcos Aurélio Anequine de Macedo, Diretor(a) Geral**, em 16/06/2020, às 14:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0939956** e o código CRC **205CCFC7**.