

EDITAL DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA 01/2024

PROCESSO SEI Nº 23243.005496/2024-36

DOCUMENTO SEI Nº 2341747

EDITAL CHAMADA PÚBLICA 01/2024

IFRO CAMPUS CACOAL

Chamada Pública nº 01/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA (IFRO) - CAMPUS CACOAL, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rodovia BR 364, km 228, lote 2A, Zona Rural de Cacoal – RO, inscrito no CNPJ 10.817.343/0008-73, representado neste ato pelo seu Diretor Geral, o Senhor **ADILSON MIRANDA DE ALMEIDA**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e no que couber às disposições da Lei nº 14.133/2021, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para o período de um ano.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e o projeto de venda até dia 08 de agosto de 2024, às 09:00 horas, na sala de reuniões da comissão designada para dirigir os trabalhos desta chamada pública, localizada no endereço do IFRO – *Campus Cacoal* acima informado.

1. DO OBJETO E DO VALOR DE AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS

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

Tabela 1 - PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS DURANTE VIGÊNCIA DO CONTRATO

HORTIFRUTIGRANJEIRO						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Semanal	ABACAXI, pérola, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	320	R\$ 6,21	R\$ 1.987,20
2	Semanal	ABÓBORA, cabotiá, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	KG	200	R\$ 4,25	R\$ 850,00

3	Semanal	ABOBRINHA, caipira, verde, in natura.	KG	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
4	Semanal	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 9,27	R\$ 741,60
5	Semanal	BANANA DA TERRA, in natura, madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	250	R\$ 9,14	R\$ 2.285,00
6	Semanal	BANANA NANICA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	KG	300	R\$ 5,75	R\$ 1.725,00
7	Semanal	BATATA doce, in natura, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	200	R\$ 5,79	R\$ 1.158,00
8	Semanal	BERINJELA, in natura, sem sintomas de murcha.	KG	80	R\$ 7,14	R\$ 571,20
9	Semanal	BETERRABA, in natura, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	KG	200	R\$ 5,94	R\$ 1.188,00
10	Semanal	CENOURA, in natura, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	KG	400	R\$ 7,71	R\$ 3.084,00
11	Semanal	CHUCHU, in natura, , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	KG	100	R\$ 6,92	R\$ 692,00
12	Semanal	COUVE-MANTEIGA, in	MAÇO (600	60	R\$ 10,96	R\$ 657,60

		natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	gramas)			
13	Semanal	LARANJA PÊRA in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	400	R\$ 5,64	R\$ 2.256,00
14	Semanal	MAMÃO formosa, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas	KG	150	R\$ 6,46	R\$ 969,00
15	Semanal	MELANCIA, in natura, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	1000	R\$ 4,46	R\$ 4.460,00
16	Semanal	MILHO VERDE, espiga in natura descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	KG	150	R\$ 10,68	R\$ 1.602,00
17	Semanal	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	KG	105	R\$ 5,47	R\$ 574,35
18	Semanal	PONCÃ, in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	800	R\$ 7,02	R\$ 5.616,00
19	Semanal	RÚCULA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 10,29	R\$ 823,20
20	Semanal	TOMATE, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades,	KG	500	R\$ 9,55	R\$ 4.775,00

		parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.				
21	Semanal	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	120	R\$ 29,25	R\$ 3.510,00
LATICÍNIOS						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR	TOTAL
22	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
23	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
24	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e	1 LITRO	420	R\$ 15,57	R\$ 6.539,40

29	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	120	R\$ 15,97	R\$ 1.916,40
30	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	120	R\$ 15,61	R\$ 1.873,20
31	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	120	R\$ 16,52	R\$ 1.982,40
32	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade	kg	100	R\$ 16,18	R\$ 1.618,00
33	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	100	R\$ 16,30	R\$ 1.630,00
34	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJÁ embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	100	R\$ 26,31	R\$ 2.631,00

PEIXE

ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
35	Semanal	Filé de peixe sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	Kg	1000	R\$ 42,88	R\$ 42.880,00

		Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).				
36	Semanal	PEIXE PINTADO, cortado em POSTA, congelado. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg	600	R\$ 36,52	R\$ 21.912,00
37	Semanal	TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	90	R\$ 19,77	R\$ 1.779,30
VALOR TOTAL						R\$ 167.810,35

1.2. Os valores unitários a serem pagos para aquisição dos gêneros alimentícios, que compõem o objeto desta chamada pública, são os indicados na tabela 1 acima e foram apurados por meio de pesquisa de preços realizada na forma indicada pela Resolução FNDE nº 06/2020 e/ou pela Instrução Normativa nº 73, do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em vigência desde 05 de agosto de 2020.

2. FONTE DE RECURSOS

2.1. Os recursos orçamentários para custear as despesas com as aquisições dos gêneros alimentícios que se pretende adquirir serão os descritos a seguir:

PTRES: 230446

Fonte: 01133000000

Natureza de Despesa: 339032

PI: CFF53M9601N

Valor: R\$ 153.714,00

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais.

4. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDAS

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

4.1.1. **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP Física (ou documento substituto) do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

4.1.1.2. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de todos os integrantes do grupo;
- II - Extrato da DAP Física (ou documento substituto) de cada agricultor familiar participante do grupo, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes do grupo;
- IV - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares que compõe o grupo informal relacionados no projeto de venda.

4.1.1.3. **HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - Extrato da DAP Jurídica (ou documento substituto) para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto da entidade e da ata de posse de sua atual diretoria, devidamente registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - Declaração, emitida e assinada por seu representante legal, assumindo a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - Prova de atendimento de requisitos previstos em normativas específicas, quando for o caso.

4.1.2. **PROJETO/PROPOSTA DE VENDA**

4.1.2.1. Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, preferencialmente conforme modelo anexo a este edital.

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

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

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

4.1.2.5. Deverão constar no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar:

- a) nome ou razão social do fornecedor;
- b) endereço completo; telefone e e-mail para contato (este último se houver);
- c) número do CNPJ ou CPF;
- d) número da DAP Física (ou documento substituto) de cada agricultor familiar fornecedor, quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal;
- e) número da DAP jurídica (ou documento substituto) da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal;
- f) nome do banco, número da agência e da conta corrente em que deverão ser creditados os valores correspondentes aos pagamentos do produtos fornecidos.

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

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

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

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

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

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

5. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES**

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

5.1.1. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

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

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica, ou documento substituto) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, ou documento substituto, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física, ou documento substituto);

5.1.3. Serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

5.4. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

6. DOS RECURSOS CONTRA A DECISÃO DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

7. DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

7.2. Os produtos deverão ser entregues na cozinha do IFRO *Campus* Cacoal, situado na Rodovia BR 364, km 228, lote 2A, Zona Rural de Cacoal – RO, de segunda-feira a sexta-feira, de acordo com os dias letivos, das 7:00 h às 16:00 h.

7.2.1. Os prazos e periodicidade de entrega são os descritos na Tabela 1 do Projeto Básico da contratação (anexo deste edital).

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

8. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5. O órgão contratante não será responsável por consequências decorrentes de incorreções de notas fiscais emitidas pelo contratado, a quem, exclusivamente, compete conhecer e saber utilizar adequadamente os mecanismos de emissão de notas fiscais e obedecer as normatizações correlatas.

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

8.7. O pagamento a ser efetuado ao fornecedor obedecerá à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações.

8.8. Desde que requerido pelo fornecedor contratado e a ele não se relacionarem os fatores determinantes, ocorrendo atraso no pagamento que lhe é devido, este fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês pro rata die, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.

9. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

9.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento dos Projetos de Venda, qualquer pessoa, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar este Edital de Chamada Pública, formalizando o pedido por e-mail enviado ao endereço dplad.cacoal@ifro.edu.br.

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

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

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

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

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

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

10.2. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

10.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP (ou documento substituto)/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais);

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica (ou documento substituto) multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica (ou documento substituto) x R\$ 40.000,00.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS ANEXOS

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

11.1.1. Estudo Técnico Preliminar 64/2024 (SEI nº [2319689](#));

11.1.2. Projeto Básico (SEI nº 2341785);

11.1.3. Minuta de Contrato (SEI nº 2341693) e

11.1.4. Modelo Projeto Venda e Declarações (SEI nº 2344498).



Documento assinado eletronicamente por **Adilson Miranda de Almeida, Diretor(a) Geral**, em 18/07/2024, às 11:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2341747** e o código CRC **9BD0A3B3**.

PROJETO BÁSICO

PROCESSO SEI Nº 23243.005496/2024-36

DOCUMENTO SEI Nº 2341785

INTERESSADO(S): COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO, CAMPUS CACOAL

1. DO OBJETO

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

2. DO FORNECIMENTO

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

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

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

TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS - PNAE 2023

HORTIFRUTIGRANJEIRO						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Semanal	ABACAXI, pérola, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	320	R\$ 6,21	R\$ 1.987,20
2	Semanal	ABÓBORA, cabotiá, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	KG	200	R\$ 4,25	R\$ 850,00
3	Semanal	ABOBRINHA, caipira, verde, in natura.	KG	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
4	Semanal	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 9,27	R\$ 741,60
5	Semanal	BANANA DA TERRA, in natura, madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe	KG	250	R\$ 9,14	R\$ 2.285,00

		permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
6	Semanal	BANANA NANICA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	KG	300	R\$ 5,75	R\$ 1.725,00
7	Semanal	BATATA doce, in natura, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	200	R\$ 5,79	R\$ 1.158,00
8	Semanal	BERINJELA, in natura, sem sintomas de murcha.	KG	80	R\$ 7,14	R\$ 571,20
9	Semanal	BETERRABA, in natura, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	KG	200	R\$ 5,94	R\$ 1.188,00
10	Semanal	CENOURA, in natura, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	KG	400	R\$ 7,71	R\$ 3.084,00
11	Semanal	CHUCHU, in natura, , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	KG	100	R\$ 6,92	R\$ 692,00
12	Semanal	COUVE-MANTEIGA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 gramas)	60	R\$ 10,96	R\$ 657,60
13	Semanal	LARANJA PÊRA in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	400	R\$ 5,64	R\$ 2.256,00
14	Semanal	MAMÃO formosa, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe	KG	150	R\$ 6,46	R\$ 969,00

		permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas				
15	Semanal	MELANCIA, in natura, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	1000	R\$ 4,46	R\$ 4.460,00
16	Semanal	MILHO VERDE, espiga in natura descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	KG	150	R\$ 10,68	R\$ 1.602,00
17	Semanal	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	KG	105	R\$ 5,47	R\$ 574,35
18	Semanal	PONCÃ, in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	800	R\$ 7,02	R\$ 5.616,00
19	Semanal	RÚCULA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 10,29	R\$ 823,20
20	Semanal	TOMATE, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	500	R\$ 9,55	R\$ 4.775,00
21	Semanal	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e	Cartela com 30 unidades	120	R\$ 29,25	R\$ 3.510,00

		endereço do fornecedor, prazo de validade.				
LATICÍNIOS						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
23	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
24	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	420	R\$ 15,57	R\$ 6.539,40
25	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR ABACAXI; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de	1 LITRO	420	R\$ 15,34	R\$ 6.442,80

		validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.				
26	Quinzenal	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	200	R\$ 6,84	R\$ 1.368,00
27	Quinzenal	QUEIJO TIPO MINAS padrão, ingrediente principal leite de vaca. Embalado em embalagem à vácuo, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	kg	30	R\$ 41,30	R\$ 1.239,00
28	Quinzenal	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	30	R\$ 44,09	R\$ 1.322,70
FRIOS						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
29	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	120	R\$ 15,97	R\$ 1.916,40
30	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg	KG	120	R\$ 15,61	R\$ 1.873,20

		sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.				
31	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	120	R\$ 16,52	R\$ 1.982,40
32	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade	kg	100	R\$ 16,18	R\$ 1.618,00
33	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	100	R\$ 16,30	R\$ 1.630,00
34	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJÁ embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	100	R\$ 26,31	R\$ 2.631,00

PEIXE

ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
35	Semanal	Filé de peixe TAMBAQUI, sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	1000	R\$ 42,88	R\$ 42.880,00
36	Semanal	PEIXE PINTADO, cortado em POSTA, congelado. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção	Kg	600	R\$ 36,52	R\$ 21.912,00

		estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.				
37	Semanal	TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	90	R\$ 19,77	R\$ 1.779,30
VALOR TOTAL						R\$ 167.810,35

4. DO CRONOGRAMA DE ENTREGA E RECEBIMENTO

4.1. O cronograma de entrega será elaborado e definido pela Nutricionista do IFRO - *Campus* Cacoal a fim de atender o cardápio diário.

4.2. Os quantitativos por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*. Portanto, as quantidades Médias/Entrega periódica poderão ser alteradas, conforme necessidade.

4.3. O quantitativo de entrega diminui, podendo não haver pedido de entrega, nos meses de Julho, Dezembro e Janeiro, devido às férias escolares.

4.4. Com exceção dos produtos classificados como hortifrutícolas, todos os demais deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor.

4.5. O prazo de validade dos produtos, na data da sua entrega, não poderá ser inferior a 3/4 do prazo total/final previsto.

4.6. Havendo divergências entre as especificações dos produtos descritos na Nota de Empenho, em qualquer campo do sistema de divulgação da Chamada Pública, no catálogo de material do SIASG, ou no tópico 3 deste Projeto Básico, prevalecerão as deste último.

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

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

5. FORMA DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

5.1. Os gêneros alimentícios, de acordo com as quantidades contratadas serão adquiridos mediante emissão de nota de empenho global ou estimativo, o qual será encaminhada aos fornecedores, ficando estabelecido que a entrega deverá ser realizada de forma parcelada, de acordo com a demanda especificada no futuro termo de contrato, em estrita observância às especificações de que trata este Projeto Básico.

5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas quantidades solicitadas, em dias úteis, no seguinte endereço e horários:

I - BR 364 km 228 Zona Rural de Cacoal / Rondônia, CEP – 76.960-970, das 07: 30 h às 11: 30 h e das 13: 00 h às 16:00 horas.

5.3. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente pelo responsável em acompanhar as compras e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.

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

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

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

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

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

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

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

5.11. As quantidades totais contratadas são as previstas neste Projeto Básico, até o limite máximo anual, considerando-se a Declaração de Aptidão do PRONAF-DAP (ou documento substituto)/Ano.

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

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

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

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

6. DO CONTROLE DE QUALIDADE E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS

6.1. No ato do recebimento dos produtos, será avaliado a quantidade e a qualidade dos mesmos, além dos seguintes parâmetros:

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

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

6.1.3. Os alimentos entregues deverão estar armazenados em embalagem, ou caixas plásticas, devidamente limpas e conservadas.

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

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

6.1.6. Embalagem: íntegra e de acordo com as características do produto.

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

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

6.3. Os produtos, objeto desta chamada pública, serão recebidos:

a) Provisoriamente, para posterior verificação da conformidade;

b) Definitivamente, após aceitação do material recebido, que será condicionada à constatação da qualidade, do atendimento às especificações deste Projeto Básico e do projeto de venda apresentado, além da conformidade da quantidade entregue.

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

7. EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA

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

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. Os recursos orçamentários, repassados pelo FNDE para custear as despesas com as aquisições dos gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, são os descritos a seguir:

PTRES: 230446

Fonte: 01133000000

Natureza de Despesa: 339032

PI: CFF53M9601N

Valor: R\$ 153.714,00

8.2. Em conformidade com o Art. 14, da Lei nº 11.947/2009, do total dos recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

8.3. Em conformidade com a Lei 14.660/2023, que alterou o art. 14 da Lei 11.947/2009, 50% (cinquenta por cento) do valor total a ser adquirido da agricultura familiar, deverá ser feito no nome da mulher.

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

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico.

9.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no edital e na proposta apresenta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

9.3. Comunicar ao contratado, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

9.4. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por meio de servidores designados para esse fim, procedendo ao ateste das respectivas notas fiscais/faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

9.5. Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Projeto Básico.

9.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente Projeto Básico, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.7. Notificar, por escrito, o Contratado quando houver eventual aplicação de penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e ampla defesa.

9.8. Permitir o acesso dos empregados do Contratado às instalações do Contratante para o cumprimento das rotinas de entrega de produtos adquiridos, desde que tenham sido credenciados pelo Contratante e exclusivamente para entrega dos produtos elencados neste Projeto Básico.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Projeto Básico, do Edital da Chamada Pública e seus anexos, além de sua proposta comercial, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, além do que se descreve na sequência.

10.2. Assinar o Termo de Contrato, no prazo e condições previstos no Edital da Chamada Pública e/ou anexos.

10.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação do que for alegado.

10.4. Honrar sua proposta de preço e manter as condições de habilitação que lhe garantiram a vitória no certame, de modo a não frustrar a licitação, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.

10.5. Indicar preposto para representá-la durante o período de validade do Termo de Contrato.

10.6. Sujeitar-se a fiscalização da Contratante quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo as reclamações consideradas procedentes.

10.7. Responder por perdas e danos que vier a sofrer a Contratante ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantindo o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Legislação aplicável.

10.8. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da Contratante, adotando todas as medidas cabíveis, inclusive as que se referem a segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

10.9. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

10.10. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

10.11. Submeter à aprovação da Contratante toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações do objeto contratado, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

10.12. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento dos produtos.

10.13. Efetuar a entrega do objeto contratado em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital da Chamada Pública e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal.

10.14. Descarregar os produtos adquiridos no refeitório ou almoxarifado do IFRO / *Campus* Cacoal, arcando com todos os custos necessários.

10.15. Substituir os produtos, no prazo fixado pelo Contratante, que apresentarem inconformidades com as especificações exigidas e discriminadas neste Projeto Básico.

10.16. Substituir no prazo de 03 (três) dias corridos produtos fornecidos com defeitos, de qualidade ruim ou impróprios para o consumo, que apresentem alteração decorrente de vícios de produção, colheita, transporte, ou qualquer outro motivo não causado pela contratante, que por ventura não tenham sido detectados quando do recebimento definitivo, enquanto durar a validade do produto.

10.17. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação do que for alegado.

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

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

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. As obrigações relativas ao fornecimento dos produtos objetos deste Projeto Básico, a serem firmadas entre o IFRO - Campus Cacoal e o fornecedor selecionado, serão formalizadas por meio de contrato, cuja minuta é parte integrante do Edital da Chamada Pública, observando-se as condições estabelecidas neste Instrumento, na legislação vigente e no Projeto de Venda.

11.2. O Contrato deverá ser assinado pelo fornecedor contratado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis para mais 05 (cinco) e contados a partir da data de convocação.

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

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

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

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será permitida subcontratação.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

14. FISCALIZAÇÃO (CONTROLE DA EXECUÇÃO)

14.1. Será designado representantes do órgão contratante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

14.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

15. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa o contratado que:

- a) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- b) der causa à inexecução total ou parcial do contrato;
- c) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- d) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- e) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

15.2. O Contratado que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - **Advertência**, se o contratado cometer infrações descrita na alínea (a) do tópico anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II - **Rescisão contratual e anulação de respectivos empenhos**, se o contratado cometer infrações descritas nas alíneas (b) e (c) do tópico anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

III - **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas (a), (b) e (c) do tópico anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “d” e “e” do tópico anterior, ou quando praticado qualquer outra infração que justifique a imposição de penalidade mais grave.

15.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

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

15.5. A aplicação das sanções previstas não exclui a obrigação de reparação integral de dano causado pelo Contratado ao Contratante.

15.6. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente à cobrança de reparação integral de dano causado.

15.7. O valor de reparações ou indenizações poderá ser descontado de pagamentos devidos pelo Contratante ao Contratado.

15.8. Se o valor de indenizações ou reparações cabíveis forem superiores ao de pagamentos eventualmente devidos pelo Contratante ao Contratado, além da perda desses valores, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16. DA SUSTENTABILIDADE

16.1. Considerando que a proteção ao meio ambiente é diretriz com sede constitucional (artigo 225 da Constituição Federal de 1988), prevista inclusive como dever da União (artigo 23, inciso VI, da CF/88) e de todos aqueles que exercem atividade econômica (artigo 170, inciso VI, da CF/88), e o dever de ser cada vez mais constante e consistente o esforço, por parte da Administração Pública, de assegurar a prevalência de tal princípio em todos os ramos e momentos de sua atuação.

16.2. Considerando a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, atualmente, um dos pilares das contratações públicas.

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

16.4. O(s) fornecedor(es) dos produtos que compõem o objetivo deste projeto básico deverá(ão):

- a) Contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com a Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010;
- b) Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis;
- c) Utilizar materiais preferencialmente reciclados e na impossibilidade desses, materiais que tenham sido fabricados com a utilização de recursos renováveis ou extraídos da natureza de forma sustentável e que não agredam o meio ambiente;
- d) Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo tanto de água quanto de energia, conforme instituído no Decreto nº 48.138/03;
- e) Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- f) Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) que se fizerem necessários para a execução de serviços, tais como: capacete, protetor auricular, protetor facial, óculos de segurança, máscara antipoeira e gases, luvas, aventais, etc., bem como se houver a necessidade, dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);
- g) Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa de separação de resíduos sólidos, e resíduos recicláveis descartados, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, de acordo com a Lei nº 12.305/10 e Decreto nº 5.940/06. Dê preferência a embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis;
- h) Elaborar, implementar, operacionalizar e monitorar todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme estabelece a lei 12.305/2010 (política nacional de Resíduos Sólidos);
- i) Cumprir as diretrizes de sustentabilidade de maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

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

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Em consonância com a Resolução FNDE 06/2020, poderão ser contratados, para fornecer os produtos objeto deste Projeto Básico, agricultor ou empreendedor rural familiar tipificado como:

- I - grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica (ou documento substituto);
- II - grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física (ou documento substituto), organizados em grupos;
- III - fornecedor individual: detentor de DAP Física (ou documento substituto).

17.2. Em conformidade com o que possibilita a Resolução FNDE 06/2020, poderá ser requerido das agroindústrias produtoras, que pretenderem fornecer os produtos classificados como LATICÍNIOS, a apresentação de amostras para avaliação e seleção dos produtos fornecidos, num prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após a fase de habilitação, para avaliação por parte da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar e Nutricionista Responsável Técnico do PNAE IFRO / *Campus* Cacoal.

17.2.1. As amostras dos produtos deverão ser entregues no refeitório do IFRO/ *Campus* Cacoal, conforme endereço BR 364 km 228 Zona Rural de Cacoal / Rondônia, CEP – 76.960-970.

17.3. O fornecedor contratado deverá ter estruturas necessárias e adequadas para transporte e entrega dos gêneros alimentícios adquiridos durante a vigência do contratado.

17.4. O transporte dos produtos adquiridos deverá garantir as características organolépticas e a integridade dos produtos.

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

17.6. Os produtos fornecidos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas, que não os danifiquem ou provoque lesões capazes de afetar sua aparência e utilização.

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

17.8. A participação na Chamada Pública para fornecimento dos produtos que compõem objeto deste projeto básico importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições do respectivo Edital e seus anexos.

17.8.1. Não poderá participar da chamada pública fornecedor que seja vinculado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), ou que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico, servidor do IFRO.



Documento assinado eletronicamente por **Dagner Vaca Kawamura, Diretor(a) de Planejamento e Administração Substituto(a)**, em 16/07/2024, às 16:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2341785** e o código CRC **B7AD7C24**.

MINUTA CONTRATO

PROCESSO SEI Nº 23243.005496/2024-36

DOCUMENTO SEI Nº 2341693

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo _____ (representante legal), o Sr. _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e, subsidiariamente, da Lei nº 14.1333/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4. CLÁUSULA QUARTA

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no quadro 1 abaixo, de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

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

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

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

4.1.1. No preço de aquisição, a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, estão incluídas todas despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

4.1.2. Durante a vigência deste contrato, desde que não se exceda os quantitativos registrados, as solicitações de fornecimento dos produtos serão efetuadas em quantidades e tempos **conformes às necessidades do órgão contratante**.

4.1.3. O recebimento e aceitação dos produtos fornecidos será realizado após apresentação das respectivas notas fiscais de venda, da seguinte forma:

a) **Provisoriamente**, para efeito de simples confirmação de recebimento de volumes entregues pelo transportador, até que se realize a verificação de conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste Contrato e na Proposta do fornecedor.

b) **Definitivamente**, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento provisório, se constata a conformidade dos produtos entregues com as descrições dos itens constantes na proposta e com as especificações deste contrato, após verificação da qualidade e da quantidade dos produtos com consequente aceitação.

5. CLÁUSULA QUINTA

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA

6.1. O CONTRATANTE, após recebimento definitivo e ateste da nota fiscal correspondente, efetuará a tramitação do processo para liquidação da despesa e efetuará o pagamento do valor dos gêneros alimentícios fornecidos, no prazo de 30 (trinta) dias contados da liquidação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, sujeitar-se-á ao pagamento de mora de 0,5% ao mês sobre o valor da parcela vencida.

8. CLÁUSULA OITAVA

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

9. CLÁUSULA NONA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA

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

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

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

10.1.3. Fiscalizar a execução do contrato;

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

16.1.1. Por acordo entre as partes;

16.1.2. Pela inobservância de qualquer de suas condições;

16.1.3. Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. É competente o Foro da Comarca de Ji-Paraná/RO para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado eletronicamente pelas partes.



Documento assinado eletronicamente por **Gilmar Antonio Lucas Chapuis, Coordenador(a) de Compras e Licitações**, em 15/07/2024, às 16:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2341693** e o código CRC **80B23325**.

MINUTA

Estudo Técnico Preliminar 64/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23243.005496/2024-36

2. Dados do Campus

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia IFRO é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação MEC, criado pela Lei Nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Nacionalmente, a Instituição faz parte de uma Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPT) centenária, que teve sua origem no Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

A supracitada lei reorganizou a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica composta pelas Escolas Técnicas, Agrotécnicas e CEFET's, transformando-os em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

O IFRO, pela natureza da sua criação e a partir das avaliações regulatórias às quais se submete regularmente, é detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, equiparado às universidades federais. É uma instituição especializada na oferta de educação profissional e tecnológica atuando na educação básica e superior, na pesquisa e no desenvolvimento de produtos e serviços em estreita articulação com a sociedade. Regionalmente, sua história é resultado da integração da Escola Técnica Federal de Rondônia, à época em fase de implantação, e da Escola Agrotécnica Federal de Colorado do Oeste, com 15 anos de existência, à época. A fusão originou uma Reitoria e 05 *Campi*: Ariquemes, Colorado do Oeste, Ji-Paraná, Porto Velho e Vilhena, e 01 *Campus* Avançado em Cacoal em (2008/2009).

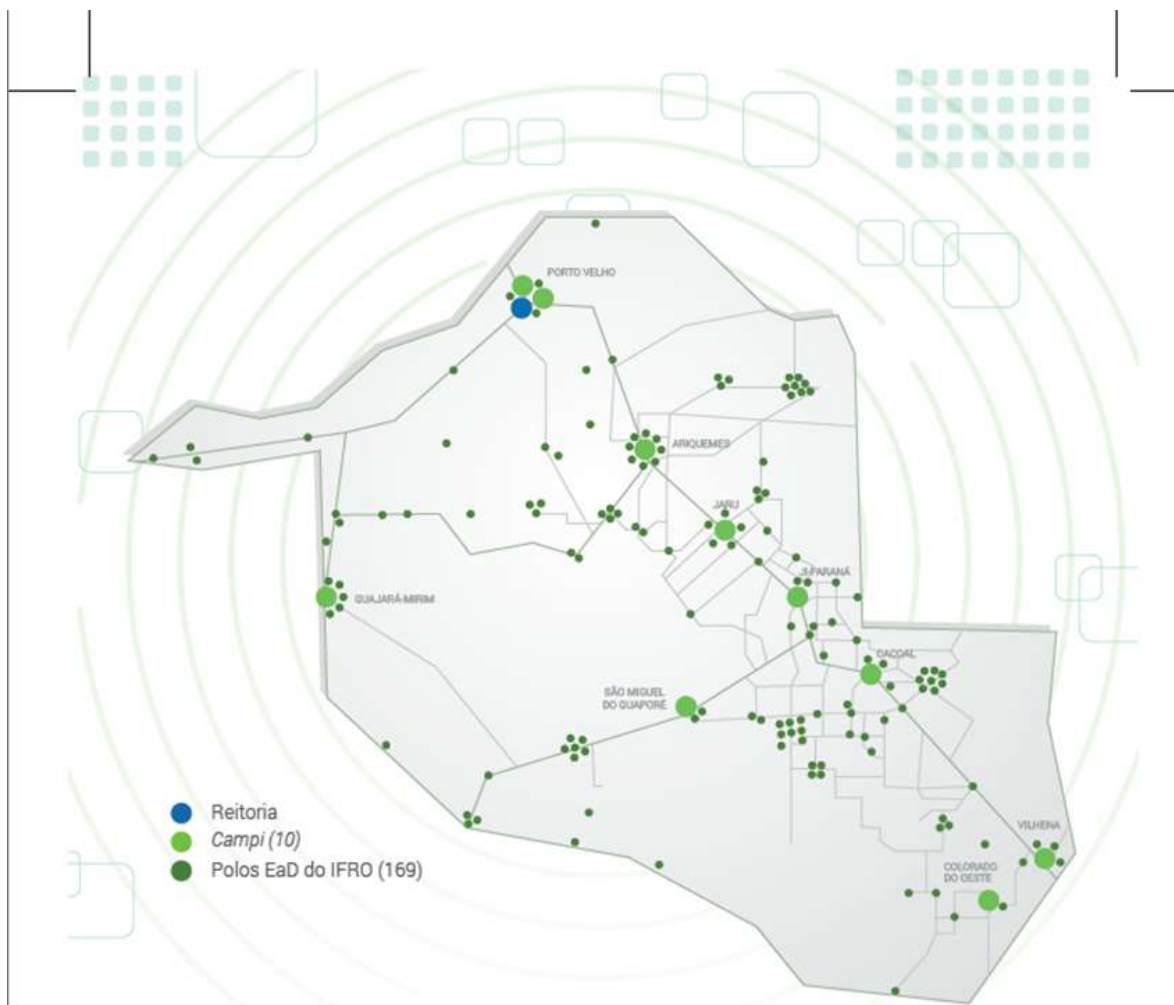
Ao longo do tempo, o IFRO ampliou sua abrangência territorial e sua capacidade de oferta, garantindo mais opções à comunidade e maior diversidade de eixos de atuação. O IFRO cresceu em número de unidades presenciais e em quantidade de cursos e vagas ofertadas. Atingimos 10 (dez) unidades presenciais em 9 (nove) municípios estratégicos do estado. Atingimos a marca dos 259 cursos, somando 15.450 (quinze mil quatrocentas e cinquenta) vagas ofertadas no ano de 2022.

Atualmente, além disso, o processo de expansão e interiorização da Instituição se faz também pela criação e instalação de polos da Educação a Distância - EaD. Dessa forma, o IFRO se faz presente nos 52 municípios do Estado.

Neste processo de consolidação de unidades presenciais e ampliação das oportunidades de atendimento das demandas da sociedade, o IFRO expandiu sua atuação para além das fronteiras do estado de Rondônia, mantendo polos de Educação a Distância, também em outros estados, tais como Paraíba, Pernambuco, Minas Gerais e na Bolívia.

O Instituto Federal de Rondônia está situado num estado amazônico, sendo, portanto, parte intrínseca da sua identidade, a consideração desse ambiente/bioma no planejamento de toda a ação educativa com a qual está envolvido. Nossa missão institucional estabelece que a formação dos cidadãos, pelo IFRO, terá foco no desenvolvimento humano, econômico, cultural, social e ambiental sustentável.

O IFRO trabalha para consolidar uma identidade amplamente inclusiva no atendimento à sociedade, com forte conexão com o setor produtivo através do atendimento aos Arranjos Produtivos Locais – APLs de cada campus, pelo incentivo à pesquisas básica e aplicada, desenvolvimento de soluções e transferência de tecnologias.



Fonte:

PDI IFRO 2023-2027

O IFRO Campus Cacoal

O Campus Cacoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) surgiu ante a realidade de que o município em vista de sua posição estratégica no eixo da BR 364 necessitava de uma instituição educacional que oferecesse cursos de tecnologia, licenciatura e outros.

A instalação do Campus viabilizou-se pela doação da Escola Agrícola Municipal de Ensino Fundamental Auta Raupp ao IFRO, efetivada pela Lei Municipal nº 2.449, de 21 de maio de 2009, e abrange toda a área de ocupação da Escola Auta Raupp, composta por um lote de 50 hectares. Inaugurada em 1997 a Escola Auta Raupp passou a oferecer as séries finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º ano). A partir do convênio assinado entre o IFRO e a Prefeitura Municipal de Cacoal em 2009, a escola passou a funcionar em fase de progressiva extinção enquanto se estruturava o Núcleo Avançado de Cacoal, como extensão do Campus Ji-Paraná. Essa política foi fundamental para atender à demanda de interesses e necessidades de Cacoal e ao mesmo tempo viabilizar a expansão do Instituto Federal de Rondônia.

Em 1º de fevereiro de 2010, o Núcleo foi transformado em Campus Avançado, ainda como extensão do Campus Ji-Paraná e com a previsão de oferta do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio. A partir de 2012, o Campus Avançado tornou-se Campus Cacoal e passou a intensificar sua busca por uma política pedagógica que atendessem as necessidades da comunidade. Essa aproximação se tornou ainda mais estreita em 2014, quando o IFRO realizou audiência pública para apresentar um relatório de pesquisa com os cursos que seriam prioridade em futuras implementações oferecidas pelo campus.

É um campus de perfil agrícola e atende aos arranjos produtivos da região, com forte preponderância na área de agrárias, tecnologias e formação de professores. Em termos de atendimento ao APLs da região, o Campus tem buscado o desenvolvimento de forte identidade com a cadeia produtiva do café, sendo já reconhecido pela sua atuação junto a pequenos produtores e aos mecanismos de processamento e beneficiamento do produto, agregando valor à produção regional.

Em 2024 o IFRO Campus Cacoal possui 88 Docentes, 47 Técnicos Administrativos em Educação e 31 colaboradores terceirizados. Em relação aos cursos, o Campus possui 9 Cursos Ofertados, e 967 Alunos matriculados, sendo 931 Ensino Presencial e 36 Ensino a distância (EaD).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Nutricionista	Fernanda Goelzer Pereira Bini

4. Descrição da necessidade

A alimentação é um direito fundamental estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e que o poder público deve adotar políticas e ações a fim de promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) fornece valores financeiros de caráter suplementar para contribuir com o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos discentes da educação básica pública, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

O IFRO Campus Cacoal, oferece ensino gratuito, na modalidade presencial para o ensino médio integrado, onde atualmente possui 580 alunos matriculados.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. É considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado.

O Programa tem sua origem no início da década de 40, quando o então Instituto de Nutrição defendia a proposta de o Governo Federal oferecer alimentação ao escolar. Entretanto, não foi possível concretizá-la, por indisponibilidade de recursos financeiros.

Na década de 50, foi elaborado um abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, denominado Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil. É nele que, pela primeira vez, se estrutura um programa de merenda escolar em âmbito nacional, sob a responsabilidade pública.

Outro marco que merece destaque, a partir de 2006, foi estabelecimento de parceria do FNDE com as Instituições Federais de Ensino Superior, culminando na criação dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar – Cecanes, que são unidades de referência e apoio constituídas para desenvolver ações e projetos de interesse e necessidade do Pnae, com estrutura e equipe para execução das atividades de extensão, pesquisa e ensino. Dentre essas atividades, merece destaque as capacitações dos atores sociais envolvidos no Programa.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE, como a extensão do Programa para toda a rede pública de educação básica, inclusive aos alunos participantes do Programa Mais Educação, e de jovens e adultos, e a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. Outra mudança importante foi a inclusão do atendimento, em 2013, para os alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado – AEE, para os da Educação de Jovens e Adultos semipresencial e para aqueles matriculados em escolas de tempo integral.

Em 8 de maio de 2020, foi publicada a Resolução FNDE nº 6, fruto de um processo de construção coletiva, participativa e intersetorial, apresenta alterações significativas nos aspectos nutricionais, pois incorporou as recomendações propostas por Grupos de Trabalho, baseadas nas evidências científicas disponíveis sobre os impactos do processamento de alimentos na saúde da população, os marcos legais existentes, os dados sobre a

aquisição de alimentos e refeições fornecidas aos escolares no âmbito do PNAE (informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas Online do FNDE – SiGPC), a viabilidade de execução e desenvolvimento local, o custo das refeições e a importância do efetivo controle social sobre o cumprimento dos parâmetros nutricionais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cujo gerenciamento é atribuição do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), visa a transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal, aos municípios e as escolas federais, destinados a suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede escolar de educação básica.

A compra de gêneros alimentícios pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) baseia-se em diversos aspectos fundamentais que refletem os objetivos e benefícios do programa. Alguns pontos importantes a considerar são:

Nutrição e Saúde: O PNAE visa garantir uma alimentação adequada e saudável para os estudantes, contribuindo para o seu desenvolvimento físico, mental e cognitivo. A compra de gêneros alimentícios de qualidade nutricional é essencial para atender às necessidades nutricionais dos alunos.

Estímulo à Agricultura Familiar: A compra de alimentos da agricultura familiar é uma das diretrizes do PNAE, incentivando a produção local, o fortalecimento da economia rural e a valorização dos agricultores familiares. Isso contribui para o desenvolvimento sustentável das comunidades locais. A partir da Lei 11.947/2009, no mínimo 30% dos recursos repassados ao PNAE devem ser para compra direta dos agricultores familiares.

Inclusão Social: O programa promove a inclusão social ao oferecer alimentação escolar a todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica. Isso contribui para reduzir as desigualdades e garantir o acesso à educação de forma mais igualitária. Além disso, no mínimo, 50% do valor total a ser adquirido da agricultura familiar, deverá ser feito no nome da mulher, conforme lei 14.660/2023, que alterou o art. 14 da Lei 11.947/2009, contribuindo para um maior protagonismo das mulheres agricultoras.

Educação Alimentar e Ambiental: O PNAE não se limita apenas à oferta de alimentos, mas também promove ações de educação alimentar e ambiental nas escolas, conscientizando os estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável, a valorização dos alimentos regionais e a redução do desperdício. Este objetivo está alinhado com a missão institucional do IFRO: "Promover educação profissional, científica e tecnológica de excelência, por meio da integração entre ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos comprometidos com o desenvolvimento humano, econômico, cultural, social e ambiental sustentável" (PDI 2021-2025).

Desenvolvimento Regional: Ao priorizar a compra de produtos locais e regionais, o programa contribui para o desenvolvimento econômico e social das regiões, gerando empregos, renda e estimulando a diversificação da produção agrícola, que também vai de encontro aos valores institucionais do IFRO.

Portanto, a compra de gêneros alimentícios pelo PNAE é justificada não apenas pela necessidade de fornecer alimentação aos estudantes, mas também pelos impactos positivos que o programa gera em termos de nutrição, inclusão social, desenvolvimento rural e educação alimentar e ambiental.

O Campus Cacoal, atende a educação básica por meio dos cursos técnicos ofertados, atendendo atualmente 580 alunos regulares nesta modalidade de ensino. Neste contexto, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional dos estudantes da educação básica e com vistas a atender às exigências do PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a garantia de atendimento desse direito aos alunos.

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

Os quantitativos de produtos a serem fornecidos são os descritos na tabela 1 do item 7 desse ETP e foram definidos por meio da estimativa per capita (consumo por pessoa) referente à demanda do refeitório do IFRO Cacoal e tendo campus por base o número de refeições fornecidas (média de 600 almoços/dia letivo e média de 600 lanches/dia letivo).

Os requisitos da contratação serão:

A aquisição será realizada de produtor ou empreendedor rural enquadrado como familiar, que é caracterizado pelo cadastro DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), que é o instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) da agricultura familiar e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas.

A DAP é a porta de entrada do agricultor familiar às políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda. Como uma identidade, o documento tem dados pessoais dos donos da terra, dados territoriais e produtivos do imóvel rural e da renda da família. Além dos agricultores/as familiares, são beneficiários da DAP pescadores artesanais, aquicultores, maricultores, silvicultores, extrativistas, quilombolas, indígenas, assentados da reforma agrária e beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF). A UFPA será identificada por uma única DAP Principal, categorizada em: Grupo "A" ou "A/C", Grupo "B" ou Grupo "V".

Para essa identificação e categorização da UFPA, deve-se observar os seguintes critérios:

- a) A emissão será vinculada ao município do estabelecimento da UFPA ;
- b) A área do estabelecimento deve ser de até quatro módulos fiscais;
- c) A atividade agrária deve ser desenvolvida em ambiente rural ou urbano;
- d) A gestão do estabelecimento deve ser estritamente familiar;
- e) A renda proveniente da exploração do estabelecimento deve ser igual ou superior àquela auferida fora do estabelecimento; f) A UFPA deve utilizar, no mínimo, metade da força de trabalho familiar no processo produtivo e de geração de renda.

Somente poderão participar deste procedimento:

- a) Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;
- b) Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor.
- c) 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.

Da descrição dos produtos

Os produtos foram descritos conforme legislação vigente, e o demandante detalhou a qualidade mínima que será exigida, sendo que em contato com associações de produtores rurais, Emater-Ro, e Secretaria de Agricultura, os produtos são produzidos por produtores que se enquadram com as exigências de participação.

No detalhamento existe as exigências as serem atendidas a maioria dos produtos, como licença de comercialização entre outras exigências legais.

Na entrega dos produtos, serão fiscalizados a marca proposta na licitação e a que está sendo entregue no almoxarifado do refeitório, as embalagem de produtos industrializados devem ser hermeticamente lacradas, não devem estar amaçadas, dentro do prazo de validade estipulado em edital, e frutos, verdura e legumes conforme exigências editalícias do item.

Será aceita a proposta do fornecedor:

Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

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

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

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

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.

A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda. 5. Será realizada vistoria "in loco" no endereço da propriedade para verificar a exequibilidade da proposta de venda;

Na visita será observado:

Se a propriedade pertence ao proponente;

A existência de plantio dos produtos ou o preparo da terra para o plantio, dependendo da cultura e o prazo de entrega;

6. Levantamento de Mercado

O Campus Cacoal é um Campus de perfil agrícola, que possui os cursos Técnicos em Agropecuária e Técnico em Agroecologia, onde grande parte dos alunos são da área rural. Os produtos solicitados na oficialização de demanda, são produtos de grande oferta pela agricultura familiar em Cacoal e região, dessa forma, tanto de forma direta, quanto por meio das Cooperativas de Produtores instituídas, é possível executar todo o orçamento do PNAE, ou grande parte dele, por meio da agricultura familiar, superando consideravelmente os 30% impostos pela norma.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição dos itens e suas quantidades a serem licitadas para atender a demanda do Campus Cacoal, durante 12 meses, foi feita baseada no cardápio semanal elaborado pela nutricionista do Campus.

Observou-se os valores de referência de adequação nutricional, variedade dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), também utilizando em sua composição alimentos *in natura*, oriundos da agricultura familiar, além dos cuidados quanto à frequência dos alimentos restritos, não possui bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, não possui embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição). Os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, Transtorno do Espectro Autista (TEA), dentre outras, possuem o cardápio adaptado para atender suas necessidades nutricionais específicas.

Priorizou-se a presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados. O percentual de adequação apresentado na legislação vigente (mínimo de 75% de alimentos *in natura* ou minimamente processados, máximo de 20% de alimentos processados e ultraprocessados, e máximo de 5% de ingredientes culinários processados) refere-se aos quantitativos de recursos empregados.

Os cardápios podem sofrer alteração conforme necessidade (logística de entrega do fornecedor, sazonalidade, produção do campus, dentre outros).

CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024 ENSINO MÉDIO INTEGRAL					
SEMANA 01					
REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Almoço 12:00h às 13:50h	Salada: alface, tomate e cebola	Salada: repolho, pepino, rúcula	Salada: almeirão, beterraba cozida	Salada: couve- flor; alface; rúcula;	Salada: alface, rúcula, batata doce
	Tiras de carne acebolada Creme de milho Abóbora refogada Arroz/Feijão preto Laranja	Frango assado Farofa enriquecida (c/ cenoura, couve, salsinha) Jiló ao molho de tomate Arroz/Feijão	Peixe frito Pirão Cenoura + repolho refogados Arroz/Feijão Melancia	Carne de panela Mandioca cozida Arroz/Feijão preto Mamão	Isclas de carne; Antepasto de berinjela (berinjela + azeitona + pimentão + uva passa + orégano ao forno) Arroz/Feijão; Suco de limão
Lanche 15:30h às 15:50h	Leite de vaca com achocolatado	Poncã	Iogurte de fruta	Mingau de maisena e banana	Café Pão francês com queijo minas
Fernanda Goelzer P. Bini , CRN 7- 3476					

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 01:

DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína		Lípidios		Carboidratos		Sódio (mg)
		(g)	Kcal % VET	(g)	Kcal % VET	(g)	Kcal % VET	
Segunda	1221,38	51	203,66 17%	51	457,49 37%	146	582,13 48%	1368,95
Terça	1053,30	36	139,16 13%	50	446,54 42%	119	478,76 45%	826,96
Quarta	1093,63	62	207,02 19%	43	389,35 36%	127	507,92 47%	977,04
Quinta	1017,52	44	174,67 17%	29	264,31 26%	148	591,35 58%	278,61
Sexta	1095,11	47	189,94 17%	35	316,19 29%	149	596,86 55%	1230,75
Média semanal	1094,19	46	182,89 17%	42	374,78 34%	138	551,00 50%	936,46

CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024 ENSINO MÉDIO INTEGRAL					
SEMANA 02					
REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Almoço 12:00h às 13:50h	Salada: almeirão, couve, cenoura	Salada: alface, pepino, tomate, beterraba	Salada: alface, agrião, chuchu	Salada: Alface, espinafre, tomate	Salada: almeirão, pepino
	Carne ao molho Berinjela empanada Arroz/Feijão Laranja	Frango ao molho Polenta Abobrinha refogada Arroz/Feijão Suco de maracujá	Escondidinho de carne (com mandioca) Quiabo refogado Arroz/Feijão preto Abacaxi	Moqueca de peixe Vagem refogada c/ bacon Arroz/Feijão Laranja	Carne ao molho Macarrone maionese, cenoura, uva passa Arroz/Feijão Suco de açaí
Lanche 15:30h às 15:50h	Vitamina de banana+mamão	Leite de vaca Café Biscoito Cream Craker	Melancia	Curau	Banana Pipoca
Fernanda Goelzer P. Bini , CRN 7- 3476					

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 02:

DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína		Lípidios		Carboidratos	
		(g)	Kcal % VET	(g)	Kcal % VET	(g)	Kcal % VET
Segunda	1148,59	46	184,43 16%	52	468,61 41%	128	512,49 45%
Terça	1189,31	44	178,54 15%	43	388,47 33%	158	631,72 53%
Quarta	1102,51	34	136,05 12%	57	516,38 47%	118	470,89 43%
Quinta	1225,97	46	185,84 15%	35	311,79 25%	190	762,00 62%
Sexta	1017,37	39	158,82 15%	35	315,04 31%	142	567,15 56%
Média semanal	1136,75	42	167,94 15%	44	400,06 35%	147	588,85 52%

CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024					
ENSINO MÉDIO INTEGRAL					
SEMANA 03					
REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Almoço 12:00h às 13:50h	Salada: alface, almeirão, berinjela	Salada: alface, rúcula, beterraba	Salada: almeirão, rabanete, tomate	Salada: alface, rúcula, abobrinha	Salada: grão de tomate, cebola, s cebolinha
	Isclas de Fígado OU Isclas de carne c/ vagem Purê de batata Arroz/Feijão preto Goiaba	Canjiquinha c/ Frango Polenta Quiabo refogado Arroz/Feijão	Porco assado 2ª opção: Lagarto ao molho Farofa (c/ couve, milho e cenoura ralada) Arroz/Feijão Laranja	Peixe frito Creme de abóbora Arroz/Feijão Suco de maracujá com manjerição e couve	Feijoada 2ª opção: Frango Farofa (c/ couve, cheiro verde) Arroz/Feijão Poncã
Lanche 15:30h às 15:50h	Café Pão francês com manteiga	Salada de fruta (maçã, banana, laranja)	Café Bolacha caseira de milho	Iogurte de fruta	Canjica
Fernanda Goelzer P. Bini, CRN 7-3476					

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL - SEMANA 03:										
DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína			Lípidios			Carboidratos		
		(g)	Kcal	% VET	(g)	Kcal	% VET	(g)	Kcal	% VET
Segunda	1193,34	45	179,03	15%	51	456,92	38%	143	571,35	48%
Terça	913,83	36	144,79	16%	20	177,12	19%	154	615,41	67%
Quarta	1268,60	45	178,06	14%	52	472,13	37%	156	625,99	49%
Quinta	1063,07	54	217,72	20%	33	290,20	28%	143	573,35	54%
Sexta	1237,06	50	199,46	16%	61	552,72	45%	124	496,12	40%
Média semanal	1135,18	46	183,81	16%	43	391,02	33%	144	576,24	52%

CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024					
ENSINO MÉDIO INTEGRAL					
SEMANA 04					
REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Almoço 12:00h às 13:50h	Salada: alface, tabule	Salada: alface, rabanete	Salada: alface, repolho, tomate	Salada: alface, almeirão, couve-flor	Salada: alface, ch beterraba
	Lagarto ao molho; Farofa com uvas passas Arroz/Feijão	Lasanha à bolonhesa Legumes refogados (couve flor, chuchu, cenoura) Arroz/Feijão	Isclas de frango Polenta Batata doce c/ orégano e azeite Arroz/Feijão preto	Carne moída Macarrão c/ sardinha Abóbora refogada c/ cheiro verde Arroz/Feijão	Frango ao mol Mandioca cozi Arroz/Feijão
Lanche 15:30h às 15:50h	Mingau de chocolate	Laranja	Milho cozido na espiga	Suco de cupuaçu Biscoito integral de aveia	Leite de vaca/ C Biscoito de água
Fernanda Goelzer P. Bini, CRN 7-3476					

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 04:										
DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína			Lípidios			Carboidratos		
		(g)	Kcal	%VET	(g)	Kcal	%VET	(g)	Kcal	% VET
Segunda	1237,15	47	186,12	15%	44	394,51	32%	167	669,08	54%
Terça	938,00	38	152,62	16%	43	388,27	41%	102	409,40	44%
Quarta	1278,13	60	240,71	19%	46	413,70	32%	159	635,39	50%
Quinta	939,14	41	163,09	17%	26	229,85	24%	138	550,57	59%
Sexta	1147,96	46	184,66	16%	48	430,29	37%	136	542,61	47%
Média semanal	1108,08	46	185,43	17%	41	371,32	34%	140	561,41	51%

Legenda:	Aquisição proibida	Oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade	Oferta limitada para todas as idades
Fonte: Resolução CD/FNDE nº 06/2020			

Obs.: Estes são modelos de cardápios padrões utilizados no campus Cacoal. Os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, possuem o cardápio adaptado para atender suas necessidades nutricionais específicas.

VALORES DE REFERÊNCIA

Ensino Médio (16 a 18 anos)											
Valores de referência para:			PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)				Na (mg)
Nº ref.	Energia (kcal)		10% do VET	15% do VET	15% do VET	30% do VET	55% do VET	65 % VET			
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	543	14	a	20	15	a	21	75	a	88
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	815	20	a	31	23	a	32	112	a	132
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	1902	48	a	71	53	a	74	282	a	309
Educação de Jovens e Adultos (19 a 30 anos)											
Valores de referência para:			PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)				Na (mg)
Nº ref.	Energia (kcal)		10% do VET	15% do VET	15% do VET	30% do VET	55% do VET	65 % VET			
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	477	12	a	18	8	a	16	66	a	77
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	715	18	a	27	12	a	24	98	a	116
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	1668	42	a	63	28	a	56	229	a	271

Fonte: PLAN PNAE, 2021.

A estimativa dos quantitativos a serem adquiridos foi baseada no consumo médio durante o segundo semestre de 2023 e o primeiro semestre de 2024. Portanto, a estimativa foi realizada considerando a média de alunos que estão sendo atendidos na unidade no ano de 2024, até o presente momento, bem como a estimativa de entrada de novos estudantes durante o período de atendimento da presente contratação.

TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS - PNAE 2024

HORTIFRUTIGRANJEIRO						
ITEM	PRAZO DE ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Semanal	ABACAXI, pérola, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	320	R\$ 6,21	R\$ 1.987,20
2	Semanal	ABÓBORA, cabotiá, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	KG	200	R\$ 4,25	R\$ 850,00
3	Semanal	ABOBRINHA, caipira, verde, in natura.	KG	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
4	Semanal	ALFACE :grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 9,27	R\$ 741,60
5	Semanal	BANANA DA TERRA, in natura, madura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	250	R\$ 9,14	R\$ 2.285,00
6	Semanal	BANANA NANICA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas, maturação natural.	KG	300	R\$ 5,75	R\$ 1.725,00
		BATATA doce, in natura, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de				

7	Semanal	médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	KG	200	R\$ 5,79	R\$ 1.158,00
8	Semanal	BERINJELA, in natura, sem sintomas de murcha.	KG	80	R\$ 7,14	R\$ 571,20
9	Semanal	BETERRABA, in natura, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação .	KG	200	R\$ 5,94	R\$ 1.188,00
10	Semanal	CENOURA, in natura, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), consistência firme, sem início de germinação.	KG	400	R\$ 7,71	R\$ 3.084,00
11	Semanal	CHUCHU, in natura, , casca verde-escura, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação.	KG	100	R\$ 6,92	R\$ 692,00
12	Semanal	COUVE-MANTEIGA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO (600 gramas)	60	R\$ 10,96	R\$ 657,60
13	Semanal	LARANJA PÊRA in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	400	R\$ 5,64	R\$ 2.256,00
14	Semanal	MAMÃO formosa, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte. Fruto firme, sem partes moles ou machucadas	KG	150	R\$ 6,46	R\$ 969,00
15	Semanal	MELANCIA, in natura, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	KG	1000	R\$ 4,46	R\$ 4.460,00
16	Semanal	MILHO VERDE, espiga in natura descascada e limpa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos.	KG	150	R\$ 10,68	R\$ 1.602,00
17	Semanal	PEPINO, caipira, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa.	KG	105	R\$ 5,47	R\$ 574,35
18	Semanal	PONCÃ, in natura, de primeira, frutos firmes, íntegros e sem manchas.	KG	800	R\$ 7,02	R\$ 5.616,00
19	Semanal	RÚCULA, in natura, grau de hidratação de bom a excelente, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	MAÇO (600 gramas)	80	R\$ 10,29	R\$ 823,20
20	Semanal	TOMATE, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	KG	500	R\$ 9,55	R\$ 4.775,00
21	Semanal	OVOS DE GALINHA, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, acondicionados com proteção. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	120	R\$ 29,25	R\$ 3.510,00
LATICÍNIOS						

ITEM	PRAZO D E ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	TOTAL ESTIMADO
22	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR MORANGO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro. OBS.: é necessário ter no mínimo 125 unidades em cada entrega para atender a demanda do refeitório	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
23	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR COCO; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	700	R\$ 15,31	R\$ 10.717,00
24	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR AMEIXA; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	420	R\$ 15,57	R\$ 6.539,40
25	Semanal	IOGURTE INTEGRAL, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta SABOR ABACAXI; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	420	R\$ 15,34	R\$ 6.442,80
26	Quinzenal	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.	1 LITRO	200	R\$ 6,84	R\$ 1.368,00
27	Quinzenal	QUEIJO TIPO MINAS padrão, ingrediente principal leite de vaca. Embalado em embalagem à vácuo, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	kg	30	R\$ 41,30	R\$ 1.239,00
28	Quinzenal	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	30	R\$ 44,09	R\$ 1.322,70
FRIOS						

ITEM	PRAZO E ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	TOTAL ESTIMADO
29	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ACEROLA rendimento mínimo 4 litros, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	120	R\$ 15,97	R\$ 1.916,40
30	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CUPUAÇÚ, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	KG	120	R\$ 15,61	R\$ 1.873,20
31	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor GOIABA, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	120	R\$ 16,52	R\$ 1.982,40
32	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor CAJU, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	100	R\$ 16,18	R\$ 1.618,00
33	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor ABACAXI, embalagem apresentando data de fabricação e validade.	kg	100	R\$ 16,30	R\$ 1.630,00
34	Quinzenal	POLPA DE FRUTAS, concentrada, pasteurizada congelada embalagem com 01 kg sabor MARACUJÁ embalagem apresentando data de fabricação e validade.	Kg	100	R\$ 26,31	R\$ 2.631,00
PEIXE						
ITEM	PRAZO E ENTREGA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	TOTAL ESTIMADO
35	Semanal	Filé de peixe TAMBAQUI, sem espinha, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	1000	R\$ 42,88	R\$ 42.880,00
36	Semanal	PEIXE PINTADO, cortado em POSTA, congelado. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg	600	R\$ 36,52	R\$ 21.912,00
		TAMBAQUI, polpa do peixe (moído), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos				

37	Semanal	Ingredientes e composição nutricional. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M).	Kg	90	R\$ 19,77	R\$ 1.779,30
VALOR TOTAL						R\$ 167.810,35

8. Descrição da solução como um todo

O artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 dispensa o procedimento licitatório para a aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e institui a chamada pública como ferramenta de compra, entendida como um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da Administração Pública, ao passo em que permite a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Desse modo, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar.

Além disso, deve-se destacar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a sustentabilidade estão interligados em diversos aspectos, entre eles:

Origem dos alimentos: O PNAE incentiva a compra de alimentos da agricultura familiar e de produtores locais, promovendo a sustentabilidade ao apoiar práticas agrícolas sustentáveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos e fomentando a economia local.

Alimentação saudável: O programa também enfatiza a oferta de alimentos saudáveis e nutritivos, muitas vezes provenientes de cultivos sustentáveis, como orgânicos e agroecológicos, contribuindo para a saúde dos estudantes e para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis.

Redução do desperdício: Ao planejar as compras de alimentos de forma adequada e utilizar estratégias para evitar o desperdício, o PNAE contribui para a redução do impacto ambiental associado à produção de alimentos e ao descarte de resíduos.

Educação ambiental: O PNAE pode incluir ações de educação alimentar e nutricional que abordam temas como o uso responsável dos recursos naturais, a importância da biodiversidade na produção de alimentos e a necessidade de práticas alimentares sustentáveis para a preservação do meio ambiente.

Essa integração entre o PNAE e a sustentabilidade é fundamental para promover sistemas alimentares mais equitativos, saudáveis e ambientalmente responsáveis.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 167.810,35

O custo estimado da contratação é de R\$ 167.810,35 (cento e sessenta e sete mil, oitocentos e dez reais e trinta e cinco centavos) que corresponde a soma dos valores unitários referenciais, obtidos a partir da média dos orçamentos encontrados na pesquisa de preços conforme, multiplicado pela quantidade de cada item.

A pesquisa de preços foi realizada em órgãos públicos com contratações similares, levando em consideração primeiro a região de Cacoal, em seguida o estado de Rondônia e por último a região Norte.

Além da pesquisa junto aos órgãos públicos, também foi realizada pesquisa de preços com a Cooperativa de Agricultores visando encontrar os valores mais próximos da realidade, possíveis.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada, visando o atendimento da demanda para aquisição de alimentos por meio de Chamamento público, visando a contratação total e um único edital, pelo baixo valor, baixa complexidade de execução e maior possibilidade de economia.

Não se deve confundir com o parcelamento da entrega, esta sim, deve ocorrer, obedecendo o cardápio previamente definido e o cronograma de entregas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto a ser licitado está previsto no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, através do DFD 336/2024.

Da mesma no PAT do Campus Cacoal, consta o objetivo estratégico 9. Promover o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes, e a Ação Setorial Estratégica(C) #54722 - Empreender ações contínuas para mitigação da evasão, conforme as metas de cada curso link: <https://planejamento2024.ifro.edu.br/redmine/issues/54722>

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A partir da aquisição de gêneros alimentícios pretende-se:

Fornecer alimentação aos alunos regulares dos cursos técnicos do Campus Cacoal.

Atender a necessidade básica da alimentação a fim de contribuir para um melhor desempenho cognitivo e formação integral do aluno.

Melhorar os índices de permanência dos alunos o qual é parte fundamental para a manutenção do discente na instituição, através da oferta de refeições, produzidas a partir da compra de gêneros alimentícios.

Fomentar o desenvolvimento local, através da compra direta de agricultores familiares da região.

Atendimento aos demais preceitos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

14. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à celebração do contrato uma vez que o objeto desta contratação já foi executado no ano anterior e pretende-se manter o que foi realizado na contratação anterior.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de alimentos *in natura* e para consumo imediato, o impacto ambiental refere-se à geração de resíduos sólidos tais como embalagens, que são separados durante o consumo desses alimentos.

A fim de minimizar o impacto ambiental, como já é de costume da unidade no dia a dia, os resíduos são separados e destinados a catadores que passam diariamente no bairro onde o campus está localizado e posteriormente, utilizados na reciclagem.

Os fornecedores também serão orientados a realizarem as entregas em caixas reutilizáveis, que serão devolvidas ao fornecedor e reaproveitadas.

Além disso, o campus orienta que os alunos utilizem de embalagens reaproveitáveis, como copos, por exemplo, a fim de evitar o aumento de resíduos sólidos nas dependências da unidade, e não faz o fornecimento de embalagens descartáveis.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GEAN BATISTA DE LIMA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 21/06/2024 às 16:52:23.

FERNANDA GOELZER PEREIRA BINI

Agente de contratação

BRUNA CRISTIANE SOUZA BUENO

GISLAINE IZIDORO DA SILVA

Agente de contratação

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise e elaboração deste estudo preliminar, foi concluído que a contratação é viável e necessária, e encontra-se dentro da previsão de despesas, sendo considerada a melhor solução.

(MODELO)

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

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 1/2024

IFRO – *Campus Cacoal*

GRUPO FORMAL

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

TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

(MODELO)

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 01/2024

IFRO – *Campus Cacoal*

FORNECEDOR INDIVIDUAL

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

TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

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

À

Comissão de Licitação da Chamada Pública 01/2024

IFRO – *Campus Cacoal*

GRUPO INFORMAL

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

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

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

TABELA DESCRITIVA DOS PRODUTOS OFERTADOS

Item	Produto	Unidade Medida	Qtde. Ofertada	Valor Unitário	Valor Total

DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA

À equipe de Compras e Licitação da chamada pública 01/2024 do IFRO – *campus*
Cacoal

Prezados Senhores,

Tendo examinado o edital da chamada pública 01/2024, declaramos, sob as penas da lei, que:

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

Cacoal - RO, ____ de xxxx de 2024.

Assinatura do(s) Fornecedor(es)



DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE LIMITE POR DAP/ANO

(PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO APENAS PARA GRUPO FORMAL)

O(A) (nome do Grupo Formal), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº..... , com sede , na cidade de....., neste ato representado(a) por(nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda)....., portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF nº , nos termos do Estatuto Social, DECLARA que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, as quais regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Cacoal – RO, _____ de xxxx de 2024.

(Assinatura do Representante Legal do Grupo Formal)