INSTITUTO FEDERAL Rondônia

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

PROJETO BÁSICO

PROCESSO SEI Nº 23243.011394/2026-11
DOCUMENTO SEI Nº 3205491
INTERESSADO(S): DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO

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 publica 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 C*ampus* Porto Velho Calama e tendo por base o número de refeições fornecidas.

TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS - PNAE 2026

Item	Descrição do Produto	Unidade de medida	Quantidade	Média de Preço	Valor total
1	ABACATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 10,75	R$ 1.289,40
2	ABACAXI, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 10,31	R$ 1.237,20
3	ABÓBORA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos	Kg	280	R$ 5,58	R$ 1.561,47
4	AGRIÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 9,75	R$ 1.170,00
5	ALFACE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 20,56	R$ 2.466,80
6	ALMEIRÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 16,30	R$ 1.956,00
7	BANANA DA TERRA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros,	Kg	350	R$ 9,99	R$ 3.495,33

	limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
8	BANANA NANICA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	350	R$ 10,19	R$ 3.567,67
9	BANANA PRATA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	350	R$ 10,65	R$ 3.728,67
10	BATATA DOCE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	250	R$ 6,61	R$ 1.651,25
11	CARÁ, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	100	R$ 12,00	R$ 1.200,00
12	CEBOLINHA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos	Kg	100	R$ 43,77	R$ 4.377,33
13	COUVE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 22,33	R$ 2.680,00
14	INHAME, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	150	R$ 12,53	R$ 1.879,50
15	LARANJA PERA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	350	R$ 8,51	R$ 2.978,50
16	LIMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	150	R$ 8,48	R$ 1.271,50
17	MAMÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos	Kg	170	R$ 9,68	R$ 1.645,03

	de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
18	MANDIOCA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	160	R$ 6,69	R$ 1.070,93
19	MELANCIA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	151	R$ 5,37	R$ 810,87
20	PIMENTÃO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	120	R$ 14,43	R$ 1.731,60
21	PEPINO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	150	R$ 6,95	R$ 1.041,75
22	REPOLHO BRANCO, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	150	R$ 7,50	R$ 1.125,00
23	RÚCULA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	150	R$ 26,52	R$ 3.978,00
24	SALSA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	100	R$ 29,74	R$ 2.974,00
25	TANGERINA, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	250	R$ 14,35	R$ 3.587,50
26	TOMATE, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	250	R$ 9,60	R$ 2.399,17
27	VAGEM, in natura. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem	Kg	100	R$ 27,60	R$ 2.759,67

	excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.				
28	OVO	Duzia	180	R$ 13,72	R$ 2.469,00
29	LEITE INTEGRAL Pasteurizado. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem com 1 litro.	litro	150	R$ 8,42	R$ 1.262,50
30	QUEIJO COALHO	Kg	100	R$ 78,97	R$ 7.897,33
31	QUEIJO MOZZARELLA	Kg	110	R$ 57,57	R$ 6.332,70
32	CAFÉ	kg	100	R$ 64,48	R$ 6.448,33
33	FRANGO FILÉ	kg	200	R$ 21,67	R$ 4.334,00
34	FRANGO COXA/SOBRECOXA	kg	200	R$ 19,72	R$ 3.944,00
35	PÃO FRANCÊS	kg	260	R$ 19,62	R$ 5.101,20
36	MILHO VERDE	kg	100	R$ 15,56	R$ 1.556,33
37	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS, ingredientes: leite integral, fermento lácteo, polpa de fruta; dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 25 dias a contar da data da entrega. Embalagem com 1 litro.	litro	150	R$ 17,76	R$ 2.664,00
38	POLPA DE ABACAXI. Polpa de abacaxi simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - abacaxis (Ananas comosus) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.° 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.° 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.° 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.° 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 ºC. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	Kg	100	R$ 29,86	R$ 2.985,67
39	POLPA DE ACEROLA. Polpa de acerola simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - acerolas (Malpighia spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.° 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.° 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.° 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.° 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 ºC. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	kg	100	R$ 21,52	R$ 2.152,00
40	POLPA DE CAJU. Polpa de caju simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cajus (Anacardium occidentale spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.° 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.° 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.° 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.° 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados	kg	100	R$ 26,20	R$ 2.620,00

	deve ser abaixo de -18 ºC. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).				
41	POLPA DE CUPUAÇU. Polpa de cupuaçu simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cupuaçu (Theobroma grandiflorum spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.° 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis; IN MAPA N.° 01, de 07/01/2000, que aprova os Regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja; Decreto N.° 10.026, de 25/09/2019, que Regulamenta a Lei N.° 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 ºC. O estabelecimento da agroindústria empreendedora da agricultura familiar deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual do Estado de Rondônia (SIE), ou no Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	kg	102	R$ 26,09	R$ 2.661,18
TOTAL					**R$ 112.062,38**

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

4.1. O cronograma de entrega será elaborado e definido pela Nutricionista do IFRO - *Campus* Porto Velho Calama 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 - Av. Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441, das 08h às 11: 30h e das 14: 00h às 17:30 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* Porto Velho Calama 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 por esta *Campus*.

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 dentre do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância (ANVISA), Inspeção Estadual (SIE) e/ou a Vigilância Sanitária Municipal de Porto Velho (SIM).

5.16. A duração dos contratos regidos pela Lei 14.133/2021 será a prevista em edital, conforme art. 105, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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 adequado, próprio do produto.

6.1.6. Embalagem: integra 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$ 112.062,38

8.2. Em conformidade com o Art. 14, da Lei n° 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 ressalvadas 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 as 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* Porto Velho Calama, 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* Porto Velho Calama 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 contrações 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 agridam 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 (politica 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* Porto Velho Calama.

17.2.1. As amostras dos produtos deverão ser entregues no refeitório do IFRO/ *Campus* Porto Velho Calama, conforme endereço Av. Calama, 4985 - Flodoaldo Pontes Pinto, Porto Velho - RO, 76820-441.

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 Agencia 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 **Simmy Liandra Gonçalves Colares Auler**, **Presidente(a) da Comissão**, em 12/11/2026, às 11:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Sidivan Alves do Nascimento**, **Diretor(a) de Planejamento e Administração**, em 17/11/2026, às 12:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ana Cláudia Oliveira da Silva**, **Chefe do Departamento de Assistência ao Educando**, em 18/11/2026, às 17:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Raimundo Oliveira Costa**, **Membro(a) da Comissão**, em 19/11/2026, às 19:13, 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 **3205491** e o código CRC **A4C5F18D**.

Referência: Processo nº 23243.011394/2026-11 SEI nº 3205491