



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim

CHAMADA PÚBLICA PNAE Nº 16/2024

DISPENSA Nº 90114/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23363.000392/2024-79

Chamada Pública nº 16/2024 para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural por meio da modalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim, na Avenida José Oscar Salazar, 879, Bairro Três Vendas, CEP: 99713-042, na cidade de Erechim - RS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.637.926/0009-01, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Sr. Sidnei Dal Agnol, pela Portaria nº 135, de 23 de fevereiro de 2024, publicada no DOU em 28 de fevereiro de 2024, portador da matrícula funcional nº 2168525, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14º da Lei nº 11.947/2009 na Lei nº 14.660/2023 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar para o fornecimento de lanche escolar, por meio da modalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1. DA DATA, HORÁRIO E LOCAL

- 1.1. Os interessados poderão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda entre os dias **21/10/2024 a 12/11/2024**, nas dependências da Coordenadoria de Compras e Licitações do IFRS – Campus Erechim, com sede na Av. José Oscar Salazar, nº 879, Bloco 4, Bairro Três

Vendas, em Erechim/RS ou, **PREFERENCIALMENTE, de forma eletrônica, NO E-MAIL:**
licitacao@erechim.ifrs.edu.br.

1.1.1. A abertura da sessão PRESENCIAL ocorrerá às 9hs (Horário de Brasília) do dia 12/11/2024.

- 1.2. Os projetos de venda e demais documentos recebidos pela Entidade Executora serão analisados pela Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS - Campus Erechim, constituída pela Portaria CERE/IFRS nº 156, de 4 de julho de 2024, independentemente da presença dos interessados.
- 1.3. Qualquer procedimento relativo à dispensa de licitação somente poderá ser manifestado ou requerido durante a sessão pública pelo proponente ou representante previamente identificado nos documentos habilitatórios.
- 1.4. Cada representante poderá retratar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

2. OBJETO

2.1. O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar para o fornecimento de lanche escolar, por meio da modalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o IFRS - Campus Erechim, conforme especificações abaixo.

Nº Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor Unitário*	Valor Total
1	Banana prata ou catarina , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	1200	R\$ 6,85	R\$ 8.220,00
2	Maçã , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , espécie Fuji, Eva ou outra espécie da época, aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	820	R\$ 11,25	R\$ 9.225,00

3	Bergamota ou Mexirica. De primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	600	R\$ 4,60	R\$ 2.760,00
4	Alface lisa ou crespa, sem machucados e sinais de apodrecimento, in natura, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	85	R\$ 15,20	R\$ 1.292,00
5	Cenoura, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, lavada, lisa, primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	R\$ 8,35	R\$ 83,50
6	Tomate gaúcho ou outra espécie da época, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	380	R\$ 10,85	R\$ 4.123,00
7	Cebola branca, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	60	R\$ 6,85	R\$ 411,00
8	Pimentão verde, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	R\$ 13,20	R\$ 132,00
9	Ovos, classe A (casca limpa, íntegra e sem deformação), tipo 2 (grande), branco ou vermelho. Ovos inteiros e frescos. Apresentando carimbo de inspeção. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa.	dúzia	20	R\$ 10,50	R\$ 210,00

	O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem contendo 12 unidades.				
10	Apresentado fatiado. Embalados de acordo com as normas sanitárias, em sacos atóxicos transparentes. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	250	R\$ 29,00	R\$ 7.250,00
11	Queijo mussarela ou prato fatiado. Embalados de acordo com as normas sanitárias. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	200	R\$ 45,00	R\$ 9.000,00
12	Leite de vaca integral UHT. O prazo de validade mínimo deverá ser de 2/3 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem longa vida de 1 L. Entrega na Instituição. Frete incluso.	litro	550	R\$ 6,00	R\$ 3.300,00
13	Mini pizza com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5600	R\$ 2,40	R\$ 13.440,00
14	Esfirra assada com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5600	R\$ 2,30	R\$ 12.880,00
15	Pão fatiado branco/integral. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 40 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso. O quantitativo será dividido entre as opções pão branco e pão integral.	quilo	500	R\$ 19,60	R\$ 9.800,00

16	Suco de uva integral , sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1,5 litro. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso	embalagem de 1,5 l	350	R\$ 13,90	R\$ 4.865,00
17	Suco de laranja integral Orgânico resfriado , sem adição de corantes, água e açúcar. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Observação: Será aceita a entrega do produto em embalagem diferente de 1 litro (2 ou 5 litros), desde que mantidas as especificações exigidas.	litro	350	R\$ 15,00	R\$ 5.250,00
18	Suco de Bergamota integral , sem adição de corantes, água e açúcar. Embalagem de vidro de 1,5 litros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	embalagem de 1,5 l	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00
19	Carne moída bovina de 1ª qualidade , resfriada ou congelada. Feita com cortes magros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	quilo	50	R\$ 46,50	R\$ 2.325,00
20	Cuca sem recheio . Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 15 a 20 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso	quilo	200	R\$ 28,00	R\$ 5.600,00
21	Pastel ou croissant assado com recheios variados (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc), PRONTOS PARA CONSUMO , pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso	unidade	3265	R\$ 3,85	R\$ 12.570,25
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 116.396,75

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Art. 31, § 4º da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020).

3. FONTE DE RECURSOS

3.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão por conta de recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Exercício financeiro do ano corrente:

Gestão/Unidade: 26419/158325;

Elemento de Despesa: 339032.03;

PTRES: 230446 e 248211;

Fonte: 1133000000 e 3133000000;

PI: CFF53M9601N.

4. PREÇO

4.1. A definição dos preços observou ao disposto no art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

4.2. O valor máximo global estimado para esta Chamada Pública é **R\$ 116.396,75 (cento e dezesseis mil, trezentos e noventa e seis reais e setenta e cinco centavos)**, conforme Termo de Referência (Anexo I).

5. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

5.1. Os beneficiários fornecedores deverão apresentar em Envelope ou arquivo zip, enviado ao e-mail licitacao@erechim.ifrs.edu.br, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Os Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual):

1. Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
2. Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, ativa, **emitido nos últimos 60 dias;**
3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura do agricultor participante;
4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda;
5. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; e
6. Para Povos e Comunidades Tradicionais, na ausência da DAP/CAF Física, deverá ser apresentado o registro do NIS (Número de Identificação Social) no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico).

II- As Organizações Formais Fornecedoras:

1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa, **emitido nos últimos 60 dias:**
3. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;
6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
8. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; e
9. Para Povos e Comunidades Tradicionais, na ausência da DAP/CAF Física, deverá ser apresentado o registro do NIS (Número de Identificação Social) no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico).

III - As Organizações Informais Fornecedoras:

1. Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF
2. Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa, **emitido nos últimos 60 dias:**
3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;
4. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores e agricultoras participantes da proposta de venda e;
6. Para Povos e Comunidades Tradicionais, na ausência da DAP/CAF Física, deverá ser apresentado o registro do NIS (Número de Identificação Social) no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico).

5.2. Ainda, todos os interessados deverão incluir também na habilitação, quando se propuserem a fornecer:

- a) **Para produto de origem animal** – Item 9 (Ovos), Item 10 (Apresentado), Item 11 (Queijo), Item 12 (Leite Integral) e Item 19 (Carne moída bovina), a documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária** (podendo ser municipal, estadual ou federal);

- b) **Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha** – Item 13 (Minipizza), Item 14 (Esfirra), Item 15 (Pão fatiado), Item 20 (Cuca sem recheio) e Item 21 (Pastel), o Alvará Sanitário;
- c) **Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, etc** – Itens 16, 17 e 18 (suco de uva, laranja e bergamota) - registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do estabelecimento e da bebida;
- d) **Produto qualificado como Orgânico ou agroecológico**, a documentação comprobatória da respectiva **certificação de produção orgânica ou agroecológica** conforme a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devidamente cadastrados no MAPA.
- e) **As organizações fornecedoras que contratam serviços de terceiros**, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, deverão apresentar cópia do contrato ou instrumento congênere e respectiva habilitação sanitária do produto.
- f) **No caso de fornecimento de itens beneficiados/processados, quando produzidos por agroindústrias familiares, formalizadas pelo CPF (vendas pelo Talão do Produtor), apresentar Cadastro e Certificado de Inclusão no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF)**, nos termos da Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022.

5.3. Não será considerado inabilitado as organizações que deixarem de apresentar a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que a Comissão logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta *on line* na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após o início da sessão.

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

5.5. Na ausência ou desconformidade de quaisquer dos documentos de habilitação, o IFRS – Campus Erechim poderá abrir o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a regularização da documentação, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes. Podendo este prazo ser prorrogado à critério da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS - Campus Erechim, caso seja necessário.

5.6. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação das propostas. O resultado da seleção será publicado no site da Instituição e no PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas).

5.7. Todos os itens devem ser ofertados em valor unitário correspondente aos seus Preços Unitários pré-fixados pela Entidade Executora, conforme tabela de itens, constante do subitem 1.1. deste edital, os quais refletem o preço médio do mercado local, acrescido dos insumos exigidos neste edital de chamada pública (tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros recursos necessários para o fornecimento do produto).

5.8. A apresentação da Proposta de Venda (Anexo II) para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no subitem 1.1. ao longo das entregas.

6. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. Os critérios de priorização das propostas estão de acordo com o **art. 35 da Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e pela Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023** e encontram-se pormenorizada em tópico específico do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, **SE SOLICITADO(S)**, deverão entregar as amostras para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação no prazo de até 04 (quatro) dias úteis a contar da ciência de Convocação pela Entidade Executora que indicará em sua solicitação o endereço para envio das amostras. O resultado da análise será publicado em até 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

7.2. As amostras deverão ser identificadas com o número da Chamada Pública, o nome do Beneficiário ou Organização fornecedora, e a especificação do produto.

7.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

7.4. As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 1.1. deste edital, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

7.5. A análise ficará a cargo da Nutricionista, responsável do IFRS, e na impossibilidade desta pelos membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, a qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

7.6. As amostras poderão ser dispensadas, a critério da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, quando não houver divergências entre a descrição dos itens deste edital e a descrição nas propostas.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues conforme tópico específico do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

9. PAGAMENTO

9.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

9.2. O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado. Os valores serão creditados em nome do fornecedor contratado, mediante ordem bancária em conta corrente indicada por esse ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste edital.

9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa – como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência –, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras.

9.3.1. Nesta hipótese, o prazo para pagamento se iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **E-MAIL licitacao@erechim.ifrs.edu.br.**

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei no 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado **via E- MAIL licitacao@erechim.ifrs.edu.br.**

11.1.1. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.2. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada à vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.4. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no IFRS - Campus Erechim (Avenida José Oscar Salazar, 879, Bairro Três Vendas, CEP: 99713-042, na cidade de Erechim - RS) no horário das 08 às 12h e das 13 às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através dos sítios eletrônicos do órgão comprador e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) . Este edital também poderá ser requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: licitacao@erechim.ifrs.edu.br.

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

12.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios *in natura*, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

12.4. Os beneficiários fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

12.5. Os valores a serem pagos aos beneficiários fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

12.6. 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 CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF Familiar/ano/EEEx;

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

VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

12.7. **Cabe às cooperativas e/ou associações a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda** nos casos de comercialização com os grupos formais.

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

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

12.8.1. **Anexo I** - Termo de Referência;

12.8.1.1. **Apêndice do Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar;

12.8.2. **Anexo II** – Modelos de Proposta de venda;

12.8.3. **Anexo III** - Modelo de Declaração de produção própria do agricultor familiar beneficiário (fornecedor individual);

12.8.4. **Anexo IV** – Modelo de Declaração de produção própria do agricultor familiar para Organizações Formais Fornecedoras;

12.8.5. **Anexo V** – Modelo de Declaração de produção própria do agricultor familiar para Demais Grupos Fornecedores


12.8.6. **Anexo VI** - Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados;

12.8.7. **Anexo VII** – Minuta de Contrato;

12.8.8. **Anexo VIII** – Modelo do Termo de Recebimento e Aceitabilidade.

Erechim/RS, 17 de outubro de 2024.

Registre-se e publique-se. (no rádio, jornal, diário oficial, site ou outros Órgãos).

Documento assinado digitalmente
 SIDNEI DAL AGNOL
Data: 17/10/2024 16:42:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sidnei Dal Agnol
Diretor Geral IFRS - Campus Erechim
Portaria nº 135 de 23 de fevereiro de
2024



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA PNAE nº 16/2024

DISPENSA nº 90114/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23363.000392/2024-79

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar para o fornecimento de lanche escolar, por meio da modalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o IFRS - Campus Erechim, conforme especificações abaixo:

Nº Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor Unitário*	Valor Total
1	Banana prata ou catarina , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	1200	R\$ 6,85	R\$ 8.220,00

2	Maçã , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , espécie Fuji, Eva ou outra espécie da época, aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	820	R\$ 11,25	R\$ 9.225,00
3	Bergamota ou Mexirica . De primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	600	R\$ 4,60	R\$ 2.760,00
4	Alface lisa ou crespa , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	85	R\$ 15,20	R\$ 1.292,00
5	Cenoura , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, lavada, lisa, primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	R\$ 8,35	R\$ 83,50
6	Tomate gaúcho ou outra espécie da época , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	380	R\$ 10,85	R\$ 4.123,00
7	Cebola branca , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	60	R\$ 6,85	R\$ 411,00

8	Pimentão verde , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	R\$ 13,20	R\$ 132,00
9	Ovos , classe A (casca limpa, íntegra e sem deformação), tipo 2 (grande), branco ou vermelho. Ovos inteiros e frescos. Apresentando carimbo de inspeção. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem contendo 12 unidades.	dúzia	20	R\$ 10,50	R\$ 210,00
10	Apresentado fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias, em sacos atóxicos transparentes. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	250	R\$ 29,00	R\$ 7.250,00
11	Queijo mussarela ou prato fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	200	R\$ 45,00	R\$ 9.000,00
12	Leite de vaca integral UHT . O prazo de validade mínimo deverá ser de 2/3 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem longa vida de 1 L. Entrega na Instituição. Frete incluso.	litro	550	R\$ 6,00	R\$ 3.300,00
13	Mini pizza com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5600	R\$ 2,40	R\$ 13.440,00
14	Esfirra assada com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5600	R\$ 2,30	R\$ 12.880,00

15	Pão fatiado branco/integral. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 40 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso. O quantitativo será dividido entre as opções pão branco e pão integral.	quilo	500	R\$ 19,60	R\$ 9.800,00
16	Suco de uva integral , sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1,5 litro. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso	embalagem de 1,5 l	350	R\$ 13,90	R\$ 4.865,00
17	Suco de laranja integral Orgânico resfriado , sem adição de corantes, água e açúcar. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Observação: Será aceita a entrega do produto em embalagem diferente de 1 litro (2 ou 5 litros), desde que mantidas as especificações exigidas.	litro	350	R\$ 15,00	R\$ 5.250,00
18	Suco de Bergamota integral , sem adição de corantes, água e açúcar. Embalagem de vidro de 1,5 litros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	embalagem de 1,5 l	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00
19	Carne moída bovina de 1ª qualidade , resfriada ou congelada. Feita com cortes magros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	quilo	50	R\$ 46,50	R\$ 2.325,00
20	Cuca sem recheio. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 15 a 20 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso	quilo	200	R\$ 28,00	R\$ 5.600,00
21	Pastel ou croissant assado com recheios variados (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc), PRONTOS PARA CONSUMO , pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do	unidade	3265	R\$ 3,85	R\$ 12.570,25

produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso				
Valor Total da Chamada Pública				R\$ 116.396,75

***Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Art. 31, § 4º da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020).**

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que trata-se de fornecimento de alimentos o Programa Nacional de Alimentação Escolar, para o período letivo.

1.4. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

1.5. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 116.396,75 (cento e dezesseis mil, trezentos e noventa e seis reais e setenta e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.6. As quantidades constantes no item 1.1. são estimadas para o período de um ano, e o pagamento será devido ao efetivo fornecimento, que estará condicionado à necessidade do produto.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10637926000146-0-000001/2024

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 279 e 280/2023

IV) Classe/Grupo: 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES e 8910 - OVOS E LATICÍNIOS

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista.

- 3.2. Os lanches devem estar embalados conforme descrito no item 1.1. e as frutas em bom estado de consumo, em maturação adequada, à disposição para retirada pelos estudantes, ficando eles, responsáveis pela higienização para consumo em momento de escolha própria.
- 3.3. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:
1. isentos de substâncias terrosas;
 2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 4. sem umidade externa anormal;
 5. isentos de odor e sabor estranhos;
 6. embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
 7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
 8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;
 9. ser livres de gordura trans.
- 3.4. Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional.
- 3.5. Em caso de indisponibilidade de algum dos alimentos listados, será permitida a substituição por similares, de valor nutricional equivalente. Entretanto, é fundamental que a Instituição seja notificada sobre qualquer alteração com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. 1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:
- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres;
 - b) **A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% do valor adquirido.**

Sustentabilidade:

- 4.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU (6ª edição, 2023):
- 4.2.1. Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.
 - 4.2.2. Utilização de embalagens de menor impacto ambiental.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, por tratar-se de contratação de baixo valor e de fornecimento da agricultura familiar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A entrega dos alimentos deverá ser realizada de forma parcelada, conforme o cronograma abaixo:

Item	Descrição do item com as especificações	Periodicidade de entrega	Cronograma
1	Banana prata ou catarina. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 100 g.	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
2	Maçã, sem machucados e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g.	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
3	Bergamota ou Mexirica. De primeira qualidade. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente.	Entrega semanal, durante a sazonalidade.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
4	Alface lisa ou crespa. Aproximadamente 3 pés médios por quilo.	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
5	Cenoura, sem machucados, in natura, aspecto firme, lavada	Duas entregas conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
6	Tomate gaúcho ou outra espécie da época, sem machucados, in natura	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
7	Cebola branca, sem machucados, <i>in natura</i>	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

8	Pimentão verde , sem machucados, <i>in natura</i>	Duas entregas conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
9	Ovos , classe A (casca limpa, íntegra e sem deformação), tipo 2 (grande), branco ou vermelho.	Duas entregas conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
10	Apresentado fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias, em sacos atóxicos transparentes.	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
11	Queijo mussarela ou prato fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias. Embalagens de 1 a 2 kg.	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
12	Leite de vaca integral UHT .	Entrega mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
13	Mini pizza com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
14	Esfirra assada com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
15	Pão fatiado branco/integral . Em média, 40 fatias por quilo.	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
16	Suco de uva integral , sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1,5 litro.	Entrega mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
17	Suco de laranja integral Orgânico resfriado , sem adição de corantes, água e açúcar.	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

18	Suco de Bergamota integral , sem adição de corantes, água e açúcar. Embalagem de vidro de 1,5 litros.	Entrega mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
19	Carne moída bovina de 1ª qualidade , resfriada ou congelada.	Entrega mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
20	Cuca sem recheio . Em média, 15 a 20 fatias por quilo.	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
21	Pastel ou croissant assado com recheios variados (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc), PRONTOS PARA CONSUMO , pesando aproximadamente 50 gramas cada	Entrega quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

5.2. O IFRS – Campus Erechim reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações/Cronogramas de Entrega, em razão da necessidade e oferta dos produtos, desde que não causem ônus (que não os previstos nesta chamada pública) aos fornecedores.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **5 (cinco) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim , com sede na Av. José Oscar Salazar, 879, Bairro Três Vendas, Erechim/RS, no horário das 08h até às 11h e das 13h às 17h, em dias úteis, de segunda a sexta- feira, conforme cronograma previsto no subitem 5.1., acompanhados da respectiva Nota Fiscal e do Termo de Recebimento e Aceitabilidade , na qual se atestará o seu recebimento.

5.5. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48h (quarenta e oito horas)** do prazo estabelecido para a primeira entrega.

5.6. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.7. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal

e da 2ª (segunda) via do Termo de Recebimento e Aceitabilidade devidamente atestado por servidor designado.

5.8. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, contendo as informações: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.9. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo da CONTRATANTE.

5.10. **A CONTRATADA deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, em até 2 (dois) dias úteis, no caso de qualquer alteração dos mesmos.**

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei no 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei no 14.133/2021, art. 115, §5o).

7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei no 14.133/2021, art. 117, caput).

7.4. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei no 14.133/2021, art. 117, §1o).

7.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei no 14.133/2021, art. 117, §2o).

7.6. 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 (Lei no 14.133/2021, art. 119).

7.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei no 14.133/2021, art. 120).

7.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei no 14.133/2021, art. 121, §1o).

7.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2o).

7.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31o).

7.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

7.12.1. A contratada deve manter todas as condições de habilitação e qualificação, inclusive a sanitária, exigidas no Edital.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, por meio de CHAMADA PÚBLICA, com adoção do critério de julgamento conforme estabelecido no **art. 35 da Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e pela Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023.**

8.2. As propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

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

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

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

8.3. **Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs/CAFs físicas válidas registradas na DAP/CAF jurídica.**

8.4. Realizada a ordenação indicada no subitem 8.1, para cada grupo de projetos de venda será observada a ordem de prioridade para seleção, conforme Art. 35, § 4º, da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020.

8.5. Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no subitem 8.2, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste item.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Apêndice Anexo I – ETP80_2024.pdf

Apêndice Anexo I –ETP80_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 80/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23363.000392/2024-79

2. Designação da Equipe de Planejamento

Portaria CERE/IFRS nº 156, de 4 de julho de 2024, que designa a Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS - Campus Erechim.

3. Diretrizes que Norteiam este ETP

- Experiência com os contratos anteriores de Chamadas Públicas PNAE do IFRS - Campus Erechim;
- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando;
- Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- Instrução Normativa 58/2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;
- Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar;
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- Resolução CD/FNDE nº 20/2020, que altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- NOTA TÉCNICA Nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Lei nº 14.660/2023, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher;
- Lei Estadual nº 15.216/2018/RS, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;
- Decreto Estadual n.º 54.994/ 2020, que regulamenta a Lei nº 15.216/2018;
- Documento Orientações sobre boas práticas na oferta da alimentação escolar no IFRS.

OBSERVAÇÃO: Justifica-se a não utilização de catálogo eletrônico de padronização (disponível em <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/litens-padronizados>) em atendimento ao art. 19 § 2º e art. 40 da Lei 14.133/21, visto que, em consulta ao PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas), não consta os itens da presente contratação, restringindo-se a itens (água mineral, café e açúcar) que não possuem nenhuma semelhança com o que está sendo contratado neste processo.

4. Descrição da necessidade

Esta contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios destinados à oferta de lanche escolar, no ambiente institucional e durante o período letivo, aos alunos regularmente matriculados na educação básica do IFRS - Campus Erechim.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a maior e mais antiga política pública no Brasil. A alimentação escolar é defendida como um direito dos estudantes e considerada uma das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). As diretrizes de execução do PNAE foram estabelecidas a partir da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O FNDE faz os repasses de verbas provenientes do governo federal para a alimentação escolar dos estados e municípios, com base no número de alunos matriculados na educação básica.

Uma das diretrizes estipula que, no mínimo, trinta por cento (30%) do total destes recursos sejam destinados à compra de alimentos, preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar (AF), local, regional ou nacional. O Programa, a partir destas diretrizes, tornou-se um importante segmento institucional para aquisição de alimentos da agricultura familiar.

A compra de alimentos para a alimentação escolar é relevante, visto que fortalece a agricultura familiar, estimula a utilização de alimentos regionais, desde que respeite os hábitos alimentares locais e o aumento do consumo de alimentos in natura por parte dos escolares, como definido nas diretrizes do PNAE.

Esta mesma Resolução estabeleceu diretrizes para a Alimentação Escolar, em seu Art. 5º, quais sejam:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Além da legislação que embasa a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar pelas Instituições de Ensino há o dever por parte dos Órgãos Públicos em promover o Desenvolvimento Nacional Sustentável através de seus processos licitatórios.

Sendo assim, como o Campus Erechim possui cursos de nível médio, pertencentes à educação básica, justifica-se o uso do recurso do PNAE para provimento de alimentação escolar aos estudantes matriculados, visto que, conforme Art. 3º da Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

“A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.”

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para satisfação da necessidade expressa pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos: O escopo desta contratação é a viabilização técnica e legal das aquisições de materiais necessária à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no IFRS - Campus Erechim, que não dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro e cozinheiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal desse Programa, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Com este intuito, a Diretoria de Ensino e a Assistência Estudantil, junto a área administrativa do Campus, trabalham juntas para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do IFRS, bem como as demais nutricionistas lotadas neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

Assim, os cardápios da alimentação escolar nos campi são elaborados priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e *in natura*, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma do curso.

Porém, nem todos os campi do IFRS, como é o caso do Campus Erechim, detém infraestrutura suficiente para o preparo de refeições (em especial as que exigem cocção), o que faz com que na elaboração de seus cardápios de lanches se inclua, além daquelas frutas que exigem menos manuseio, somente alimentos comercializados prontos para o consumo (processados e porcionados pelo próprio fabricante), preferencialmente, em embalagens individualizadas. Diante disso, planeja-se então, um “cardápio base” para esses campi, composto, a cada refeição, por :

- 1 porção de fruta *in natura*;
- 1 item de panificação/confeitaria, priorizando o uso de alimentos variados, seguros, e que promovam hábitos alimentares saudáveis: preparações prontas para consumo, compostas por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas, e proteína animal ou vegetal, e que contenham baixo índice de gorduras totais (especialmente gorduras trans), de sódio e de açúcar simples;
- de bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas e sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; sendo vedado o fornecimento de 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).

É restrita a opção por alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces à duas porções por semana.

Ademais, também é insuficiente a capacidade desses órgãos de manter produtos alimentícios e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade, os quais, conforme estipula a Resolução RDC nº 216/2004, devem ser armazenados em local específico para este fim, fresco, ventilado e iluminado, sem incidência direta de luz solar, isolado do almoxarifado de outros materiais, especialmente quando se trata da estocagem de alimentos congelados ou que devem ser mantidos sob refrigeração. À vista disso, optou-se pela aquisição mediante entregas parceladas, geralmente semanais, que acompanhem o cronograma de fornecimento dos alimentos, elaborado por cada campus com base nas suas estimativas de consumo e sua capacidade de armazenamento seguro dos itens, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Portanto, mesmo na contratação de serviços de alimentação e/ou aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega do material, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

Com base em todo o exposto e considerando o OFÍCIO CIRCULAR Nº 1 / 2024 - DAE-REI, que orienta que se replique o cardápio usado no ano de 2023, o IFRS - Campus Erechim está utilizando a seguinte cardápio para 2024 /2025:

Cardápio ano letivo 2024/2025

CARDÁPIO 1					
TURNO/DIA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ	Pão de queijo	Brusqueta (de tomate e queijo, calabresa, etc)	Pastel/Esfira	Bolo Salgado/Pão de batata	Pão com chimia
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml
TARDE	Biscoito	Biscoito/Barra de cereal	Panificados produzidos pelo Projeto Nossa Merenda	SEM AULA	SEM AULA
	Fruta	Fruta	Fruta		
	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml		
CARDÁPIO 2					
TURNO/DIA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ	Pão de queijo	Brusqueta (de tomate e queijo, calabresa, etc)	Minipizza	Pão com chimia	Sanduíche com queijo, apresuntado e vegetais
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml
TARDE	Grostoli/Bolacha	Biscoito	Panificados produzidos pelo Projeto Nossa Merenda	SEM AULA	SEM AULA
	Fruta	Fruta	Fruta		
	Bebida 200ml	Bebida 200ml	Bebida 200ml		

Frutas (sazonalidade)	
Banana	Anual
Maçã	Janeiro a Agosto e Dezembro
Bergamota	Maior a Setembro

Bebidas (variam conforme a estação)	
café com leite	
leite com cacau quente ou gelado	
chá de frutas quente ou gelado	
vitamina de frutas	
Bebida láctea	
Suco	

Os itens solicitados visam complementar o cardápio da merenda escolar para o ano de 2024 e prevê quantitativos de lanches suficientes para atender os alunos regularmente matriculados nos cursos do Campus Erechim em 2025.

Os cardápios sempre são pensados com base na experiência do IFRS - Campus Erechim com os processos de aquisição e no fornecimento e feedback dos alunos e, realizados de acordo com as orientações dos Responsáveis Técnicos do IFRS, e pelas ponderações dos Diretores de Ensino e Administração e Planejamento do Campus, do Coordenador do Ensino Médio Integrado e dos membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (Portaria nº 156/2024), levando em consideração os seguintes pontos:

- O cardápio prevê um lanche por aluno contendo uma fruta, um carboidrato (salgado/doce) e uma bebida de 200 ml. Os lanches serão distribuídos em 8 turnos semanais, mais os sábados letivos presenciais se houver, e os quantitativos foram estimados para suprir as necessidades nutricionais para a faixa etária dos alunos matriculados nos Cursos.

- No momento, o Campus fornece “Bolo sem cobertura/recheio” aos discentes, em um turno por semana, produzidos nas instalações do órgão, através do projeto de ensino “Nossa Merenda”. Em 2025, o projeto será descontinuado. Diante disso, no ano que vem, no turno onde seria servido o bolo sem cobertura/recheio, será fornecido outro item, adquirido via Chamada ou Pregão.
- Como se percebe pelo cardápio, os itens que comporão os lanches, são/serão adquiridos em processos diversos. Itens de pregões eletrônicos do IFRS (Gêneros Alimentícios e de Merenda Escolar) e de Chamadas Públicas, tanto PNAE quanto PAA.

Conquanto o PNAE seja subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC), os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às entidades executoras, que devem ser destinados exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, são insuficientes para o atendimento da demanda durante os 200 dias letivos, exigindo a complementação com recursos do próprio órgão. Em decorrência disso, surge então outra obrigação à entidade executora, expressa no art. 8º da Lei 14.628/2023: destinar do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista, percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações, por meio de modalidade específica, nos termos do regulamento, o que pode também ser feito dispensando-se a licitação, mediante chamada pública do Programa de Aquisição de Alimentos na modalidade Compra Institucional (CI), conforme Decreto nº 11.802 de 2023.

Dessa forma a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE - o “apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais” - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 4º do Decreto nº 11.802/2023, nos seguintes casos:

- I- não recebimento do objeto, em decorrência de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;
- II - insuficiência de oferta na região, por parte de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem no disposto na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou
- III - aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, devidamente justificadas.

Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada campus, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

1. priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, verduras, cereais, sucos, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e da Lei 14.628/2023, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado de materiais, conforme estabelecem os arts. 38, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 03/2019. Caso este, a opção do IFRS - Campus Erechim para destinar o recurso recebido do FNDE; e
2. complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

5.1. Quanto ao atendimento do Art. 21 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

Quando da aplicação do mínimo de **75% dos recursos no âmbito do PNAE na aquisição, conforme art de alimentos *in natura* ou minimamente processados**, conforme Art. 21 da Resolução CD/FNDE no 06/2020:

Considerando o valor previsto recebido pelo Campus do FNDE (R\$ 116.400,00) e os valores estimados dos itens, chega-se a um percentual de 39% aproximadamente de itens *in natura* (banana, maçã, bergamota, alface, cenoura, tomate, cebola, pimentão, ovos, etc) e minimamente processados, visto que o Leite Pasteurizado Integral, os sucos

sem adição de açúcar e a carne bovina moída, são assim classificados. Os demais itens são considerados como processados.

Atingir este percentual de 75% de **alimentos *in natura* ou minimamente processados, se torna quase inviável, levando em conta a atual configuração do Campus Erechim**: não possui refeitório, nem câmara de resfriamento para armazenamento dos itens e nem recursos humanos, considerando que, no momento, tem em seu quadro apenas um terceirizado (copeira) responsável por organizar, entregar os lanches e por preparações simples, como: fazer café, chá, montagem dos sanduíches, etc.

5.2. Quanto à Classificação do Objeto e Forma de Contratação

O objeto deste ETP é considerado bem comum de acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, e a forma de contratação será por meio de Chamada Pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

5.3. Quanto ao Prazo de Vigência da Contratação

A vigência será 12 meses da assinatura do contrato, de acordo com o cronograma de entrega, estendido ou não, a depender das alterações dos quantitativos a serem entregues no decorrer do contrato, em razão dos períodos em que não houver aulas e/ou até durarem os quantitativos.

5.4. Quanto aos Materiais Necessários

Há necessidade de embalagens atóxicas transparentes para o fornecimento do apesuntado e queijo mussarela ou outros itens que demandem distribuição em porções menores.

5.5. Quanto aos Critérios de Sustentabilidade Socioambiental

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o discente do PNAE 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, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, ressalvados os casos de dispensa do procedimento licitatório previstos no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que assevera que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”, por meio de Dispensa de Licitação, precedida de Chamada Pública.

No Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (2023, 6º edição), não há menção ao PNAE, apenas as aquisições de gêneros alimentícios através do PAA, mesmo assim, vale frisar que o PNAE tem caráter suplementar à educação, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, e é executado por meio de repasses financeiros aos entes federados (estados, DF e municípios) e,

Um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) até 2030 é

*b. acabar com a fome, **alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.***

Quanto à legislação sanitária aplicável aos produtos da agricultura familiar, nos critérios de aceitação do objeto, será inserido no TERMO DE REFERÊNCIA, o seguinte:

1. Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).

“O estabelecimento deve ter **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos**. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.”

2. Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha.

“O estabelecimento deve ter **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos**, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27 /2010 da ANVISA (com redação alterada pela RDC N.º 240, de 26 de julho de 2018, da ANVISA). Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do

estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.”

3. Para produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo.)

“O estabelecimento deve estar registrado no **Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)**. Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento e durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.”

4. Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988)

“O estabelecimento e a bebida devem ter **registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**. Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.”

OBSERVAÇÃO: É vedada a subcontratação do objeto desta contratação.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil do IFRS - Campus Erechim	Régis Nogara dos Reis

7. Levantamento de Mercado

A seguir, apresenta-se o estudo das soluções existentes no mercado que podem de alguma forma atender à demanda:

<p>Solução 1 : Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens de acordo com as normas sanitárias, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.</p>	
<p>Perspectivas positivas:</p>	<p>Perspectivas restritivas:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios <i>in natura</i> e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis; • Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; • Alguns tipos de produtos não são beneficiados ou ofertados pela agricultura familiar próxima à entidade executora (cidade, região ou mesmo no estado), dificultando a compra em pequenas quantidades e com entregas periódicas; e • Exige a realização de múltiplos processos de compra/licitatórios, voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros.

<p>Solução 2 : Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.</p>	
<p>Perspectivas positivas:</p>	<p>Perspectivas restritivas:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar; e • A preparação <i>in loco</i> das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório); e • Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.) não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos produtores rurais (e suas organizações) não dispõem de meios logísticos capazes de

	garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede.
--	--

Solução 3 : Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.	
Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> ● Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; ● Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; ● O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida; e ● Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações; ● Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço'; e ● O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.

Em análise, a solução que melhor se adequa as necessidades e peculiaridades do IFRS - Campus Erechim é a "Solução 1".

7.1. Análise de Riscos

A estruturação adequada e eficiente do planejamento de uma contratação, principalmente o Estudo Técnico Preliminar, é fundamental para que se chegue a soluções viáveis de contratações, de forma a diminuir a probabilidade de ocorrência de riscos relacionados à seleção de empresas sem qualificação adequada ou ainda em quantidades incompatíveis com a demanda real do órgão, que impactam diretamente na eficácia do contrato e a eficiência econômica da Administração.

Sabe-se que os resultados obtidos com a terceirização de serviços – ou mesmo com a aquisição de materiais –, estão diretamente relacionados à etapa de Planejamento da Contratação, tida também como uma ferramenta de mitigação de riscos relacionados a falhas e fraudes no julgamento e aceitação de propostas nas fase externa de compras diretas e licitações, e que estas etapas demandam não só a atenção, mas a coordenação e participação ativa dos membros da Equipe de Planejamento ou, neste caso, da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar.

OBSERVAÇÃO: Não será exigida garantia de execução contratual do objeto desta contratação.

8. Descrição da solução como um todo

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nos campi que não tem estrutura física nem recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Solução 1” no tópico acima, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens de acordo com as normas sanitárias, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua”.

Solução que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

1. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 14, da Lei nº 11.947/2009, e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, à qual deve destinar-se de 30% a 100% dos recursos oriundos do FNDE execução do PNAE;
2. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do Decreto nº 11.802/2023 à qual destina-se pelo menos 30% da totalidade dos recursos orçamentários próprios programados para a compra de alimentos no órgão; e
3. a aquisição daqueles alimentos não ofertados nos outros dois procedimentos por meio de licitação pública, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, nos termos da Lei nº 14.133/2021, haja vista tratar-se de bens comuns, a serem fornecidos em entregas parceladas e imediatas (conforme remessas de empenhos aos fornecedores), segundo as especificações e critérios de aceitabilidade indicados no respectivo Termo de Referência, definindo-lhe padrões de desempenho e qualidade a serem atendidos no fornecimento, e que, em razão das particularidades dos órgãos contratantes, o objeto (i) é contratado frequentemente, (ii) seu histórico de consumo não permite estimar precisamente quando e em que quantidade será demandado ao longo de um ano, (iii) por sua natureza, não pode ser estocado no almoxarifado deste órgão, ainda que em pequenas quantidades, sendo conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas, e (iv) porque convém a mais de um órgão da Administração.

Para tanto, especificamente para o campus Erechim, que não pode produzir refeições *in loco*, a nutricionista, RT do PNAE no âmbito do IFRS, estabeleceu uma lista base de itens em 2023, dentre os quais, em conjunto com a Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, foram selecionados aqueles que compuseram o cardápio de merenda escolar no ano de 2023. Nesse ano, o cardápio será replicado visto que o IFRS não possui profissionais disponíveis para elaboração de novo cardápio conforme a orientação do Ofício circular 01/2024 da Diretoria de Assuntos Estudantis.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

1. isentos de substâncias terrosas;
2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
4. sem umidade externa anormal;
5. isentos de odor e sabor estranhos;

6. embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
9. ser livres de gordura trans.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos de quaisquer dos procedimentos licitatórios citados na solução acima devem ser estimados, a partir de cardápio anual de lanches elaborado pela nutricionista (RT) do IFRS, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados nos seus cursos de nível médio (correspondente à educação básica, nestes órgãos), a quem se destina o PNAE no âmbito do IFRS.

Os quantitativos requisitados são baseados no número de lanches ofertados por turno/dia letivo (270 discentes em 2024 e perspectiva de 360 para o ano de 2025) e na disponibilidade orçamentário do Campus.

Item	Descrição	Unidade	Quantidades
1	Banana prata ou catarina , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	1200
2	Maçã , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , espécie Fuji, Eva ou outra espécie da época, aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	820
3	Bergamota ou Mexirica . De primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	600
4	Alface lisa ou crespa , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	85
5		quilo	10

	Cenoura , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, lavada, lisa, primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.		
6	Tomate gaúcho ou outra espécie da época , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	380
7	Cebola branca , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	60
8	Pimentão verde , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10
9	Ovos , classe A (casca limpa, íntegra e sem deformação), tipo 2 (grande), branco ou vermelho. Ovos inteiros e frescos. Apresentando carimbo de inspeção. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem contendo 12 unidades.	dúzia	20
10	Apresentado fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias, em sacos atóxicos transparentes. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	250
11	Queijo mussarela ou prato fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	200
12	Leite de vaca integral UHT . O prazo de validade mínimo deverá ser de 2/3 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem longa vida de 1 L. Entrega na Instituição. Frete incluso.	litro	550
13	Mini pizza com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5.600
14	Esfirra assada com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada,	unidade	5.600

	acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.		
15	Pão fatiado branco/integral. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 40 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso. O quantitativo será dividido entre as opções pão branco e pão integral.	quilo	500
16	Suco de uva integral, sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1,5 litro. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso	embalagem de 1,5 litro	350
17	Suco de laranja <u>integral orgânico resfriado</u>, sem adição de corantes, água e açúcar. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Observação: Será aceita a entrega do produto em embalagem diferente de 1 litro (2 ou 5 litros), desde que mantidas as especificações exigidas.	litro	350
18	Suco de Bergamota integral, sem adição de corantes, água e açúcar. Embalagem de vidro de 1,5 litros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	embalagem de 1,5 litro	200
19	Carne moída bovina de 1ª qualidade, resfriada ou congelada. Feita com cortes magros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	quilo	50
20	Cuca sem recheio. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 15 a 20 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso	quilo	200
21	Pastel ou croissant assado com recheios variados (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc), PRONTOS PARA CONSUMO, pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso	unidade	3.265

Ademais, considerou-se, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação dos lanches dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, como a adesão ao formato de alimentação escolar fornecido (lanches prontos), os índices de aceitação de produtos voltados ao público vegetariano e/ou com restrições alimentares, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 116.396,75

Valor total estimado para contratação: R\$ 116.396,75 (cento e dezesseis mil, trezentos e noventa e seis reais e setenta e cinco centavos).

Como metodologia para obtenção do preço de referência para esta contratação, a Administração utilizou a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, cálculo este que incide sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados no Art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e também observou o disposto na IN SEGES/ME nº 65/2021 que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, mas precisamente em seu Art. 5.

Na compra direta da agricultura familiar e suas organizações, cada entidade executora ao estabelecer seus próprios preços de aquisição, deve obtê-los mediante pesquisa de preços realizada nos termos do art. 28, da Resolução CD /FNDE nº 06/2020, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública. Mas para averiguação da compatibilidade dos preços com o mercado, em âmbito local ou regional, deve ser realizada pesquisa por meio de consulta ao Painel de Preços, desenvolvido pelo Ministério da Economia, ou ainda pela Plataforma Fonte de Preços, se acessível.

A Administração certificou-se que a despesa a ser realizada e o valor de referência está em conformidade com o valor de mercado, visto que à pesquisa de preços não se resumiu à simples anexação de orçamentos das empresas nos autos, mas a análise detida de cada proposta, não apenas sob seu aspecto formal (identificação da empresa, idoneidade, compatibilidade da sua finalidade social com o objeto da licitação, etc.), como do seu teor.

Posteriormente, portanto, a cotação formal e definitiva deve garantir o adequado preço da aquisição, sendo viável para a administração pública e justo para a agricultura familiar ou cooperativas da região que se interessem em fornecer ao Campus Erechim do IFRS.

Segue tabela que com os valores estimados para a contratação:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Banana prata ou catarina , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	1200	6,85	8.220,00
2	Maçã , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , espécie Fuji, Eva ou outra espécie da época, aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades,	quilo	820	11,25	9.225,00

	parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.				
3	Bergamota ou Mexirica. De primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	600	4,60	2.760,00
4	Alface lisa ou crespa, sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	85	15,20	1.292,00
5	Cenoura, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, lavada, lisa, primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	8,35	83,50
6	Tomate gaúcho ou outra espécie da época, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	380	10,85	4.123,00
7	Cebola branca, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	60	6,85	411,00
8	Pimentão verde, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	10	13,20	132,00

9	Ovos , classe A (casca limpa, íntegra e sem deformação), tipo 2 (grande), branco ou vermelho. Ovos inteiros e frescos. Apresentando carimbo de inspeção. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem contendo 12 unidades.	dúzia	20	10,50	210,00
10	Apresentado fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias, em sacos atóxicos transparentes. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	250	29,00	7.250,00
11	Queijo mussarela ou prato fatiado . Embalados de acordo com as normas sanitárias. Embalagens de 1 a 2 kg. O produto deverá ser embalado no dia da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	200	45,00	9.000,00
12	Leite de vaca integral UHT . O prazo de validade mínimo deverá ser de 2/3 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem longa vida de 1 L. Entrega na Instituição. Frete incluso.	litro	550	6,00	3.300,00
13	Mini pizza com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5.600	2,40	13.440,00
14	Esfirra assada com recheios variados PRONTAS PARA CONSUMO (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	5.600	2,30	12.880,00
15	Pão fatiado branco/integral . Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 40 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso. O quantitativo será dividido entre as opções pão branco e pão integral.	quilo	500	19,60	9.800,00

16	Suco de uva integral , sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1,5 litro. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso	embalagem de 1,5 litro	350	13,90	4.865,00
17	Suco de laranja integral orgânico resfriado , sem adição de corantes, água e açúcar. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Observação: Será aceita a entrega do produto em embalagem diferente de 1 litro (2 ou 5 litros), desde que mantidas as especificações exigidas.	litro	350	15,00	5.250,00
18	Suco de Bergamota integral , sem adição de corantes, água e açúcar. Embalagem de vidro de 1,5 litros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	embalagem de 1,5 litro	200	18,30	3.660,00
19	Carne moída bovina de 1ª qualidade , resfriada ou congelada. Feita com cortes magros. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Prazo de validade mínimo de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição.	quilo	50	46,50	2.325,00
20	Cuca sem recheio . Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Em média, 15 a 20 fatias por quilo. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Entrega na Instituição. Frete incluso	quilo	200	28,00	5.600,00
21	Pastel ou croissant assado com recheios variados (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc), PRONTOS PARA CONSUMO , pesando aproximadamente 50 gramas cada, acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EM SABORES ALTERNADOS, SENDO UMA OPÇÃO COM E UMA SEM CARNE. Entrega na Instituição. Frete incluso	unidade	3.265	3,85	12.570,25

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As ações, se necessárias, dizem respeito à fiscalização do contrato. Deve haver apoio e capacitação aos fiscais de contrato para que estes atuem no sentido de garantir o adequado fornecimentos dos bens, de modo a atender as expectativas de todos os envolvidos.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto desta requisição alinha-se ao Plano de Ação 2024 do IFRS, disponível em https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2024/04/RESOLUCAO_22-2024_Plano_de_Acao_IFRS_2024_ANEXO.pdf, nos indicadores:

P6 - FOMENTAR A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ação: Fortalecer parcerias entre IFRS e as cooperativas de agricultura familiar e

P6.1 - PERCENTUAL DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA EM DESPESAS DE ALIMENTOS

Planejar, executar, acompanhar e avaliar a oferta de merenda escolar

Bem como está prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA) 2024** com a seguinte numeração:

ID PCA no PNCP: 10637926000146-0-000001/2024

Id do item no PCA: 279 e 280/2023

Em consulta ao **Plano de Logística Sustentável do IFRS (2019 -2023)**, disponível em , têm-se que o objeto <https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2020/09/pls-2020.pdf>, deste certame está alinhado com o referido Plano, mas precisamente no Objetivo 6 : Ampliar as compras e contratações sustentáveis, como segue:

INDICADOR 6B: PERCENTUAL DE RECURSO DO FNDE UTILIZADO PARA A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ATRAVÉS DA MODALIDADE PNAE

Ação: Adquirir pelo menos 50% de produtos da agricultura familiar

O Plano de Logística Sustentável do IFRS (2024 -2028) ainda não está disponível, por isso citamos o anterior.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição de lanches para merenda escolar, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas presenciais.

Por fim, considerando todas as vantagens previstas na comparação entre as soluções disponíveis no mercado que atenderam à demanda trazida pelo requerente, acredita-se que a aquisição de lanches para a merenda escolar, através do PNAE, seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento dos campi na sua dimensão pedagógica e social.

Além disso há o fortalecimento e promoção da agricultura familiar na região onde o Campus está localizado.

15. Providências a serem Adotadas

Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, por Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública.

Realizar o processo licitatório, via Chamada Pública, para a Aquisição de Gêneros Alimentícios de agricultores familiares, e de Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o IFRS - Campus Erechim.

Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio do campus, a necessidade de realizar contratações acessórias (como Chamada Pública PAA, Pregão SRP, etc), a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

16. Possíveis Impactos Ambientais

A reserva de cotas a empresas ME/EPP/COOP, beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006, somente poderá ser aplicada no Pregão Eletrônico, o que não é o caso deste processo. Em Chamadas Públicas é inviável fazê-lo, posto que tratam da aquisição de gêneros alimentícios exclusivamente oriundos da agricultura familiar e suas organizações produtivas, beneficiárias da Lei nº 11.326/2006, com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nos termos da Lei nº 11.947/2009.

No que concerne à sustentabilidade socioambiental da solução em tela, cabe ressaltar o processo em tela têm o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável – atendendo ao que determinam a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e principalmente, a Lei nº 14.628/2023, ao dedicar no mínimo 30% do total dos recursos financeiros próprios e extra orçamentários (oriundos do FNDE) próprios à aquisição direta de produtos da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, priorizando os produtos de origem local e regional, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar.

Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU (6ª edição, 2023), o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa de Nacional de Alimentação

Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

Quanto à priorização dos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária e da baixa produção na região, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar da opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à umidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com as informações apresentadas e com base nos documentos juntados ao referido processo de contratação, esta Administração posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE da realização da contratação, na forma proposta e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para o atendimento das necessidades do IFRS - Campus Erechim no que tange a aquisição de merenda.

18. 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](#).

CAMILA VANESSA DOBROVOLSKI IBRAHIM

Membro da comissão de contratação

CAROLINE DAIANE KULBA

Membro da comissão de contratação

ERNANI GOTTARDO

Membro da comissão de contratação

FERNANDA ELISA DE OLIVEIRA VENTURINI

Membro da comissão de contratação

GUILHERME FAGHERAZZI

Membro da comissão de contratação

KELLY DE CARVALHO TEIXEIRA

Membro da comissão de contratação

MARCOS ANTONIO CEZNE

Membro da comissão de contratação

MARLOVA ELIZABETE BALKE

Membro da comissão de contratação

PATRICIA CICHOTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 07/10/2024 às 10:57:24.

PATRICIA CZERVINSKI

Membro da comissão de contratação

REGIS NOGARA DOS REIS

Membro da comissão de contratação

TIAGO DE PAULO LEAO

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II
MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

5					
6					
7					
8					

Obs.: Preço publicado no Edital nº 16/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).

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

Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –
PNAE

ANEXO II (continuação) - MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

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

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital nº 16/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
				Total do projeto:	

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1		
2		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II (continuação) - MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF	17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1.Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital nº 16/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO III

MODELO DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024

Eu, _____, CPF nº _____
e DAP ou CAF nº _____,
declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº 16/2024, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local e assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP ou CAF Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº 16/2024, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP/CAF e compõem esta cooperativa/associação.

Local e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO V

MODELO DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024

Eu, _____, representante do grupo
fornecedor, com CPF nº _____ e DAP nº
_____ declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº
16/2024, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros
alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores
listados na proposta de venda, que possuem DAP física e compõem esta
cooperativa/associação.

Local e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO VI

MODELO DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2024

O (A) (nome do Grupo Formal), CNPJ nº _____, DAP ou CAF jurídica nº _____, com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ xxxx (xxxxxxx) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR, referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009, da Lei nº 14.660/2023, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ___/___/2024

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ANEXO VII



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI (órgão), POR INTERMÉDIO DO(A) E

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim, na Avenida José Oscar Salazar, 879, Bairro Três Vendas, CEP: 99713-042, na cidade de Erechim - RS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.637.926/0009-01, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Sr. Sidnei Dal Agnol, pela Portaria nº 135, de 23 de fevereiro de 2024, publicada no DOU em 28 de fevereiro de 2024, portador da matrícula funcional nº 2168525, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado (**nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo**) com sede à _____, n.º _____, em /UF____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 14.660/2023 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 16/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, de acordo com o edital da **Chamada Pública n.º 16/2024**, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até **12 (doze) meses**, contados a partir da data de assinatura do contrato, sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento.

Discriminação do objeto:

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor
1				
2				
3				
...				

CLÁUSULA QUARTA

4.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 40.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão por conta de recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Exercício financeiro do ano corrente, conforme classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26419/158325;

Elemento de Despesa: 339032.03;

PTRES: 230446 e 248211;

Fonte: 1133000000 e 3133000000;

PI: CFF53M9601N.

CLÁUSULA SEXTA

6.1. O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública nº 16/2024. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital/Termo de Referência da Chamada Pública. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o **CONTRATADO** receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

CLÁUSULA OITAVA

8.1. No valor mencionado na cláusula sétima estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA NONA

9.1. O **CONTRATANTE**, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. Das obrigações da Contratante:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

- f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de chamada pública;
- g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- h) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- i) Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- j) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- k) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- l) Cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- m) Qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da **CONTRATANTE** deverá ser comunicado ao **CONTRATADO** com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao **CONTRATADO**.

10.2. Das obrigações da Contratada: A **Contratada** deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) Substituir, às suas expensas, em prazo de 02 (dois) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- c) Comunicar à **Contratante**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) manter todas as condições de habilitação e qualificação, inclusive a sanitária, exigidas no Edital;
- f) Cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 e alínea b), inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;

g) O **Contratado** deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

h) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

- 1. Moratória de **0,5 % (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **60 (sessenta) dias**;
- 2. Moratória de **0,07% (sete centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de **2 % (dois por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de **5% a 10% do valor do Contrato**.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de **5% a 10% do valor do Contrato**.

5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de **5% a 10% do valor do Contrato**.

6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de **5% a 10% do valor do Contrato**.

7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de **5% a 10% do valor do Contrato**.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **Contratante** (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **Contratante ao Contratado**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao **Contratado**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o **Contratante**;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei

nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do **Contratado** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o **Contratado**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O **Contratante** deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do **Contratado** para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o **Contratado** possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. O **CONTRATADO** deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2. O **CONTRATANTE** se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. 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 a fiscalização efetuada pelo **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1. Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da **CONTRATANTE**, o **CONTRATADO** terá o direito de notificar a **CONTRATANTE** por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a **CONTRATANTE** não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 16/2024, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei n.º 11.947/2009, pela Lei nº 14.660/2023 e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de **xx de xx de 20xx**. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1. É competente o **Foro da Justiça Federal em Erechim/RS** para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Erechim/RS, xx de xxxxxxxxxxxx de 2024.

CONTRATANTE/CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ANEXO VIII

MODELO TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, recebeu em ___/___/___ ou durante o período de ___/___/___ a ___/___/___ da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a “Edital de Chamada Pública nº 16/2024, Contrato nº xxx/2024, os produtos abaixo relacionados:

Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

Totais:

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

2. Nesses termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o “Projeto de Venda” e totalizaram o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta situação, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no “Projeto de Venda”.

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar: _____.

Local e Data



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim

ASSINATURAS
Representante do Órgão Comprador, Cargo, e CPF
Representante do Órgão Comprador, Cargo, e CPF
Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo, e CPF