

## **Anexo I - Anexos.pdf**

Termo de Referência 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	151878-INST.FED.SUL-RIO-GRANDENSE/CAMPUS CAMAQUA	PATRICK COELHO VIEIRA	07/11/2024 16:09 (v 8.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23339.000878.2024-12

1. Definição do objeto

1.1. Aquisição de gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar atendendo ao disposto na regulamentação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do Campus Camaquã, a serem distribuídos aos estudantes de nível médio técnico no ano letivo de 2024, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Banana prata (peso médio por porção 100g)	3697	quilo	650	R\$ 5,89	R\$ 3.828,50
2	Bolacha caseira (peso médio por porção 50g)	3697	quilo	325	R\$ 24,99	R\$ 8.121,
3	Bolo doce/salgado - individual (peso médio por porção 50g)	3697	porção	6500	R\$ 2,63	R\$ 17.095,00
4	Bergamota (peso médio por porção 140g)	3697	quilo	910	R\$ 7,14	R\$ 6.497,40
5	Suco integral de frutas - embalagem tetra pak 200ml	3697	200ml	13000	R\$ 3,71	R\$ 48.230,00

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. 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.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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.

1.7. O cronograma de entregas poderá ser ajustado pela fiscalização do contrato em razão da necessidade e oferta de produtos.

## 2. Fundamentação 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: 10729992000146-0-000008/2024

II) Data de publicação no PNCP: 23/05/2023

III) Id do item no PCA: 328

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 151878 06/2024

## 3. Descrição da solução

3.1. Os lanches e frutas devem ser entregues no Campus Camaquã em porções individuais, conforme descrito no modelo de execução do objeto (item 5), semanalmente, em dia e turno a combinar. A entrega dos produtos será organizada da seguinte forma: sucos e bolachas serão entregues uma vez por semana, enquanto bolos e frutas poderão ter duas entregas semanais.

3.2. Descrição dos itens:

3.2.1. 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.

3.2.2. Os lanches devem estar embalados individualmente 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional.

3.2.5. 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 7 dias.

#### Quadro 1 - Descrição dos itens

1. **Banana Prata.** Característica Gerais: fruta *in natura*, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.

Peso médio por unidade: 100g.

Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

2. **Bergamota.** Característica Gerais: fruta *in natura*, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.

Peso médio por unidade: 70 g.

Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

**3 Bolacha caseira.** Característica Gerais: Bolacha doce de manteiga ou fubá. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Porções individuais - conforme descrito no Quadro 2.

**4 Bolo Doce (individual).** Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: laranja, chocolate, baunilha entre outros. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O

estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Os sabores serão definidos no momento do pedido. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Unidade de 50g.

**5 Bolo Salgado de Legumes (individual).** Característica Gerais: Bolo caseiro, com recheio de legumes variados e sem cobertura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Unidade de 50g.

**6 Suco** Características gerais: Suco integral de fruta, sem adição de água, açúcares ou conservantes. Produto produzido a partir da extração das partes comestíveis de frutas sadias e maduras que através de processos tecnológicos adequados, tratamento térmico que mantém as características organolépticas da fruta *in natura*.

Unidade: 200ml.

3.1. Os lanches e frutas devem ser entregues no Campus Camaquã em porções individuais, conforme descrito no modelo de execução do objeto (item 5), semanalmente, em dia e turno a combinar. A entrega dos produtos será organizada da seguinte forma: sucos e bolachas serão entregues uma vez por semana, enquanto bolos e frutas poderão ter duas entregas semanais.

3.2. Descrição dos itens:

3.2.1. 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.

3.2.2. Os lanches devem estar embalados individualmente 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional.

3.2.5. 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 7 dias.

## Quadro 1 - Descrição dos itens

1. **Banana Prata.** Característica Gerais: fruta *in natura*, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.

Peso médio por unidade: 100g.

Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

2. **Bergamota.** Característica Gerais: fruta *in natura*, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.

Peso médio por unidade: 70 g.

Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

**3 Bolacha caseira.** Característica Gerais: Bolacha doce de manteiga ou fubá. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Porções individuais - conforme descrito no Quadro 2.

**4 Bolo Doce (individual).** Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: laranja, chocolate, baunilha entre outros. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Os sabores serão definidos no momento do pedido. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Unidade de 50g.

**5 Bolo Salgado de Legumes (individual).** Característica Gerais: Bolo caseiro, com recheio de legumes variados e sem cobertura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor

deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas.

Unidade de 50g.

6 **Suco** Características gerais: Suco integral de frutas, sem adição de água, açúcares ou conservantes. Produto produzido a partir da extração das partes comestíveis de frutas sadias e maduras que através de processos tecnológicos adequados, tratamento térmico que mantém as características organolépticas da fruta *in natura*.

Unidade: 200 ml.

## 4. Requisitos da contratação

### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

4.1.2. Utilização de embalagens de menor impacto ambiental.

### Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgado via e-mail, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

4.3.1. Para os itens 01 a 05, fornecer no mínimo 3 porções de cada item;

4.3.2. Para o item 06, fornecer no mínimo 1 litro de cada item.

4.4. As amostras deverão ser entregues no Campus Camaquã do Instituto Federal Sul-rio-grandense, endereço Rua Ana Gonçalves da Silva, 901 Olaria - Camaquã/RS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.5. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada via e-mail pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.7. Serão avaliados pela comissão de planejamento os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.7.1. Além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 3.2. deste Termo de Referência, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

4.8. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem via e-mail.

4.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

**Subcontratação**

4.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Garantia da contratação**

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

**5. Modelo de execução do objeto****Condições de Entrega**

5.1. A entrega dos alimentos deverá ser realizada de forma parcelada, conforme o planejamento inicial. No Quadro 2 - *Quantidade Estimada*, são apresentadas as quantidades estimadas, considerando 13 semanas letivas e 500 matriculados, podendo ser ajustado pela fiscalização a qualquer tempo.

Quadro 2 - Quantidade Estimada								
Item	Descrição do Alimento	Unid.	Quantidade por estudante	Nº de estudantes	Total de entregas por semana	Total estimado por semana	Nº de semanas no ano	Total estimado por ano
1	Banana prata	kg	0,10	500	1x	50	13	650
2	Bolacha	kg	0,05		1x	25	13	325
3	Bolo Doce/Saçgado	unid	1		1x	500	13	7800
4	Bergamota	kg	0,14		1x	70	13	910
5	Suco integral 200ml	200ml	1		2x	1000	13	13000

5.2. A Fiscalização do Contrato pode realizar os ajustes necessários no planejamento de entrega para atender adequadamente a alimentação escolar, respeitando o prazo mínimo de 5 (cinco) dias de antecedência.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data acordada, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 7 (sete) 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: Rua Ana Gonçalves da Silva, 901 - Olaria - Camaquã/RS

5.5. A data e horário de entrega será estabelecido pela fiscalização, devendo ocorrer de segunda à sexta-feira, em horário de funcionamento do campus;

5.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega será de acordo com o item 3.2 deste Termo de Referência.



## 6. Modelo de gestão do contrato

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

### Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

### Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. 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 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

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

7.16. 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.

7.17. 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.

#### **Prazo de pagamento**

7.18. O pagamento será efetuado mensalmente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização das liquidações de despesas realizadas no mês imediatamente anterior, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.19. O pagamento será realizado em uma única parcela, compreendendo o total de entregas realizadas ao longo do mês imediatamente anterior.

7.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

7.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.23.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **Cessão de crédito**

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## **8. Critérios de seleção do fornecedor**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### **Exigências de habilitação**

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **Habilitação jurídica**

**8.4. Sociedade cooperativa:**

8.4.1. Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.4.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

8.4.3. Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P ou CAF jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

**8.5. Agricultor familiar ou Produtor rural:**

8.5.1. Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.5.1.1 Para Povos e Comunidades Tradicionais, na ausência da DAP/CAF Física, deverá ser apresentado o NIS (Número de Identificação Social - NIS do Cadastro Único dos Programas Sociais - CadÚnico);

8.5.2. Matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165)

8.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

8.6. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.8. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional; quando sociedade cooperativa.

8.9. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); quando sociedade cooperativa.

8.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; quando sociedade cooperativa.

8.11. Declaração de inexistência de fatos impeditivos em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República, conforme ANEXO IV deste edital;

**Qualificação Econômico-Financeira**

8.12. Por tratar-se de contratação de agricultura familiar, não será exigida comprovação de qualificação econômico-financeira.

**Qualificação Técnica**

8.13. Projeto de Venda de gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo representante legal, nos termos do ANEXO I.

8.14. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, nos termos do ANEXO II, conforme enquadramento do fornecedor

8.15. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, nos termos do ANEXO III;

8.16. Prova de atendimento dos requisitos higiênico-sanitários, apresentar os seguintes documentos, quando for o caso:

8.16.1. produto de origem animal, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária (podendo ser municipal, estadual ou federal) e/ou documento emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que comprove registro de origem;

8.16.2. produto de origem vegetal processado (salgados, bolos, bolachas, etc.), o Alvará Sanitário e/ou documento similar que comprove origem;

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 83.772,65

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 83.772,65 (oitenta e três mil setecentos e setenta e dois reais e sessenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante no item 1.1.

## 10. Adequação orçamentária

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26436/151878;

II) Fonte de Recursos: 1133000000; 3133000000

III) Programa de Trabalho: 230446; 248211


IV) Elemento de Despesa: 339032;

V) Plano Interno: CFF53M9601N; JFF53B9601J

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 11. 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](#).

Documento assinado digitalmente  
 ANA PAULA NEDEL DE OLIVEIRA  
Data: 07/11/2024 16:39:59-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**ANA PAULA NEDEL DE OLIVEIRA**

Equipe de apoio

**PATRICK COELHO VIEIRA**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 07/11/2024 às 16:09:14.*

# Documento Digitalizado Público

## Termo de Referência

**Assunto:** Termo de Referência  
**Assinado por:** Patrick Vieira  
**Tipo do Documento:** Documento  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Patrick Coelho Vieira, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD4 - CM-DEAP, em 07/11/2024 17:10:06.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/11/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 765408  
**Código de Autenticação:** d4a265c940





# Estudo Técnico Preliminar 13/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23339.000878.2024-12

## 2. Descrição da necessidade

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar em atendendo ao disposto na regulamentação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do Campus Camaquã do IFSul, a serem distribuídos aos estudantes de nível médio técnico no ano letivo de 2024.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Patrick Coelho Vieira

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo do PNAE é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O Campus Camaquã do Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul) recebe anualmente os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o atendimento de 200 dias letivos, conforme o número de alunos matriculados. Esse recurso, deve ser destinado exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, porém é insuficiente para o atendimento da demanda, exigindo a complementação com recursos do próprio órgão.

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

Até o momento o Campus Camaquã não utiliza o recurso do PNAE, sendo o mesmo devolvido à União devido a dificuldades encontradas para a execução integral do programa, conforme exposto abaixo:

- Recurso financeiro insuficiente para 200 letivos - sem a possibilidade de complementação de orçamento pelo Campus;
- Não dispõe de estrutura física para armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados).
- Ausência de equipe técnica (nutricionista, merendeiro, cozinheiro e copeiro).

Com o intuito de viabilizar a execução do PNAE nos Campus, o Departamento de Gestão de Assistência Estudantil (DEGAE) trabalha para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Porém, como exposto, o Campus Camaquã não detém de 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 fracionados pelo próprio fabricante), preferencialmente, em embalagens individualizadas.

Desta forma, a nutricionista responsável pelo PNAE no âmbito do IFSul planejou para o Campus Camaquã um cardápio base composto, a cada refeição, por 1 unidade de fruta *in natura* ou suco natural e ao menos 1 (um) item de panifício, 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), 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.

De acordo com as determinações estipuladas pela Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece diretrizes específicas para o armazenamento de alimentos, exigindo um ambiente fresco, ventilado e iluminado, isento exposição direta à luz solar e isolado de outros materiais no almoxarifado, especialmente quando se trata de itens congelados ou que demandam refrigeração - um espaço que o Campus não dispõe - e considerando a limitação dos recursos financeiros disponíveis pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os quais totalizaram R\$ 90.000,00 no ano de 2024, somada à necessidade de atender em torno de 500 estudantes a um custo médio de R\$180,00 por estudante ao ano, optou-se por adotar uma estratégia de aquisição por meio de entregas parceladas e semanais.

As entregas devem estar alinhadas com o cronograma de fornecimento elaborado pelo Campus com base em suas estimativas de consumo e capacidade de armazenamento seguro. Essa medida, além de se adequar às restrições financeiras, busca garantir a integridade e a qualidade dos alimentos, proporcionando uma alimentação segura, conforme as normativas estabelecidas.

Portanto, mesmo na 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.

## 5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi conduzida pela equipe de planejamento responsável pela aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com as regulamentações do PNAE. O objetivo foi identificar soluções capazes de atender à demanda e superar as dificuldades encontradas na execução do programa, conforme apresentado a seguir:

<b>Solução 1:</b> Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.	
Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;</li> <li>• Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;</li> <li>• Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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; e</li> <li>• Implementação em outros campi da Instituição.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; e</li> <li>• 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.</li> </ul>

**Solução 2:** Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (*in natura*) para preparação de refeições no órgão adquirente.

Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 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</li> <li>• 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.</li> </ul>

**Solução 3:** Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e fracionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.

Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;</li> <li>• Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço'; e</li> <li>• O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.</li> </ul>
---	---

Após a análise das necessidades descritas, dos requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, bem como das soluções disponíveis no mercado, considerando suas perspectivas positivas e negativas, concluímos que a opção mais acessível e viável para ser implementada no Campus Camaquã é a identificada como "Solução 1" no tópico de Levantamento de Mercado: "aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento equivalente".

Com base nesta solução, foram avaliados possíveis fornecedores locais. Identificou-se uma única cooperativa representante de agricultores da região que já colabora com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Camaquã.

A cooperativa Coopertraf demonstrou um interesse proativo, oferecendo-se para realizar uma reunião com a equipe de planejamento. Durante esse encontro, a cooperativa apresentou diversas alternativas de alimentos, destacando-se frutas e diferentes tipos de carboidratos.

Observamos, portanto, a oportunidade de atender à diversidade dos lanches, proporcionando alimentos provenientes da agricultura familiar e agroindústria. Essa constatação reforça a viabilidade da Solução 1, permitindo a contratação por um único processo licitatório e atendendo ao cardápio proposto pelo Campus.

Este processo de pesquisa de mercado e seleção de fornecedores visa assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural proporcione alimentos saudáveis, de qualidade e contribua para o sucesso do PNAE em nosso contexto institucional. A transparência e a eficiência no processo de seleção são elementos fundamentais para garantir o cumprimento das diretrizes do PNAE e promover uma alimentação escolar adequada.

## 6. Descrição da solução como um todo

Fornecimento de lanches e frutas devem ser entregues no Campus Camaquã em porções individuais, conforme apresentado no quadro 2, semanalmente em dia e turno a combinar. A entrega dos produtos será organizada da seguinte forma: sucos e bolachas serão entregues uma vez por semana, enquanto bolos e frutas terão duas entregas semanais.

**Banana Prata. Característica Gerais:** fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e /ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 100g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

**Bolacha caseira. Característica Gerais:** Bolacha doce de manteiga ou fubá. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem /transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica e as embalagens individuais poderão ser acondicionadas em uma única embalagem contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Peso médio por unidade 10g. Quantidade aproximada de bolachas por porção individual: 5 unidades.

**Bolo Doce (individual). Característica Gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: laranja, chocolate, baunilha entre outros. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Os sabores serão definidos no momento do pedido. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Unidade de 50g.

**Bolo Salgado de Legumes (individual). Característica Gerais:** Bolo caseiro, com recheio de legumes variados e sem cobertura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o

transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Unidade de 50g.

**Bergamota:** Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofo, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 70 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

1. Suco integral de fruta. Características gerais: Suco de fruta, sem água, sem adição de açúcar, sem aromatizantes, nem corantes, podendo ou não conter conservantes. Suco puro da fruta não fermentada, em sua concentração natural. Unidade: 200ml.

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. Os lanches devem estar embalados individualmente 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. Para os itens que requerem refrigeração, é necessário a disponibilidade de uma geladeira pelo fornecedor com capacidade adequada para armazenar a quantidade necessária de produtos no Campus. 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.

Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional. No quadro 2 - item 7 - são apresentados as opções de cardápio, onde cada opção representa uma porção individual a ser distribuída em determinado dia e semana. 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 7 dias

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- Quantidade estimada de porções no ano de 2024: 26.000 (vinte e seis mil)

A quantidade estimada é baseada no cardápio elaborado pela nutricionista do IFSul, nas porções individuais, nas repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados nos cursos de nível médio.

No Quadro 2, são apresentadas as quantidades estimadas, considerando 16 semanas letivas e 500 matriculados.

Quadro 2 - Quantidade Estimada							
Item	Descrição do Alimento	Unid.	Quantidade por estudante	Nº de estudantes	Total estimado por semana	Nº de semanas no ano	Total estimado por ano
1	Banana prata	kg	0,10	500	50	13	650
2	Bolacha	kg	0,05		25	13	325
3	Bolo Doce/Salgado	unid	1		500	13	6500
4	Bergamota	kg	0,14		70	13	910
5	Suco	200ml	1		500	13	6500

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 90.000,00

Valor (R\$): 87.282,00 - valor de referência do ano de 2024 considerando que em razão das enchentes, o campus recebeu no ano de 2024 o dobro do valor habitual do PNAE

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Por tratar-se de necessidade contínua e de alimentos perecíveis se justifica a realização de contrato pelo prazo de um ano, com entregas semanais conforme cardápio pré-estabelecido, com possibilidade de prorrogação contratual nos termos da Lei 14.133/2021.



## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se aplica.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e suprir a demanda de alimentação dos estudantes do IFSul Campus Camaquã do e, se enquadra como uma ação de Acesso, Permanência e Êxito, visando combater a evasão e retenção de estudantes.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

- Emprego da alimentação saudável e adequada (alimentos variados, seguros, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar);
- Universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar
- Direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Tratando-se de compras da agricultura familiar, a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 14.133 de 2021.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

Os gêneros alimentícios fornecidos devem estar em conformidade com práticas agrícolas que preservem a saúde do solo e reduzam impactos ambientais adversos. Os métodos de produção adotados devem minimizar o uso de insumos químicos nocivos e favorecer a regeneração do solo. Essa abordagem não apenas beneficia o meio ambiente, mas também promove a oferta de alimentos mais saudáveis e de qualidade.

Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, 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.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Por tratar-se de necessidade contínua e de alimentos perecíveis se justifica a realização de contrato pelo prazo de um ano, com entregas semanais conforme cardápio pré-estabelecido, com possibilidade de prorrogação contratual nos termos da Lei 14.133/2021

## 16. Responsáveis

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

**PATRICK COELHO VIEIRA**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/10/2024 às 12:44:41.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ANA PAULA NEDEL DE OLIVEIRA  
Data: 17/10/2024 10:02:22-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

**ANA PAULA NEDEL DE OLIVEIRA**

Equipe de apoio

**CRISTINA SANTANA DA SILVA**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 16/10/2024 às 11:40:01.



# Documento Digitalizado Público

## ETP Assinado

**Assunto:** ETP Assinado  
**Assinado por:** Patrick Vieira  
**Tipo do Documento:** Documento  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Patrick Coelho Vieira, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD4 - CM-DEAP, em 17/10/2024 10:54:48.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/10/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 755110  
**Código de Autenticação:** fa2b5e3e75



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

MODELO DO PROJETO DE VENDA

**ANEXO II**

**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 02/2024						
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						
...						
Obs.: Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 02/2024.						
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		

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
MODELO DO PROJETO DE VENDA

**ANEXO III**

**Modelo Proposto para os Grupos Informais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024						
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>						
<b>GRUPO INFORMAL</b>						
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	
<b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>						
1. Nome do Agricultor(a) Familiar		2. CPF	3. DAP/CAF	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						

...						
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	
					Total agricultor	
Obs.: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 02/2024				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						
3						



...						
					<b>Total do projeto:</b>	
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:		<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>				<b>Assinatura</b>
1						
2						
3						
4						
.						

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO IV**  
**MODELO DO 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 02/2024			
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			
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						
...						
Obs.: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 02/2024.						
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 Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
IFSul - CAMPUS CAMAQUÃ

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR  
FAMILIAR (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024)**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_,  
nº \_\_\_\_\_ e DAP/CAF física nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de  
participação na Chamada Pública nº 02/2024, processo administrativo nº  
23165.000137.2024-62, 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, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
IFSul - CAMPUS CAMAQUÃ

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR  
(FORNECEDOR - GRUPO INFORMAL)**

O Grupo Informal de agricultores familiares, com as Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP) Física ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Física sob os [ número de todas as DAP/CAF dos participantes ], telefone [ (código de área) número ], e-mail [ e-mail

], DECLARA, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da chamada pública supracitada, que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. Nos termos da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais legislações que regem o PNAE.

[cidade/estado], [data] de [mês] de [ano]

Assinatura de todos os participantes

Nome completo de todos os participantes

Nº do CPF de todos os participantes

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR  
FAMILIAR PARA FORNECEDORES - GRUPOS FORMAIS**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024)**

Eu, \_\_\_\_\_ representante da Cooperativa/Associação  
\_\_\_\_\_, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_  
declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº 02/2024, processo  
administrativo nº 23339.000XXX.2024-XX, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE,  
que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos  
cooperados/associados que possuem DAP/CAF física e compõem esta cooperativa/associação/empreendimento  
(grupo formal).

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (Grupo Formal) REFERENTE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024**

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, DAP jurídica nº \_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP OU CAF FÍSICA/ANO CIVIL/ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, nos termos da Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, da Resolução CD/FNDE nº 21/2021 e demais documentos normativos, no que couber.

Local e data, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

REPRESENTANTE LEGAL

## ANEXO IX

### DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(Razão Social da empresa)\_\_\_\_\_(nº do CNPJ)\_\_\_\_\_, sediada (endereço completo)\_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ firmado abaixo, declara sob as penas da lei, para fins de participação na dispensa de licitação que:

a) até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) para fins do disposto no inciso no inciso VI, artigo 68 da Lei nº 14.133/2021, que dispõem sobre a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) Sim ( ) Não

....., ...../...../2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal



## ANEXO X

### Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE CONTRATO N.ºxxxxx/2024

#### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Ana Gonçalves da Silva, 901, Camaquã/RS, inscrita no CNPJ sob o nº  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, representada neste ato pelo pelo Diretor Geral, Sr. XXXXXXXX  
XXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo  
formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av., n.º\_\_, em (município),  
inscrita no CNPJ sob n.º\_\_\_\_, (para grupo formal), CPF sob n.º\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_(grupos informais e individuais),  
doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da  
Lei nº 11.947/2009 e suas atualizações e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o  
que consta na Chamada Pública nº 02/2024, resolvem celebrar o presente contrato  
mediante as cláusulas que seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 02/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA:

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

#### CLÁUSULA TERCEIRA:

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

#### CLÁUSULA QUARTA:

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

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexodeste

Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem

estar 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.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
Valor Total do Contrato					

#### CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta de recursos provenientes do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), destinados ao atendimento das demandas por gêneros alimentícios para distribuição gratuita como lanche escolar, classificados no PTRES: 230446, 248211; Natureza de despesa: 339032; Fonte: 1133000000,3133000000; PI: CFF53M9601N, JFF53B9601J, exercício financeiro do ano corrente.

#### CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE , após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

#### CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e alterações.

#### CLÁUSULA OITAVA:

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

#### CLÁUSULA NONA:

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato designado pelo CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 02/2024, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, 21/2021 e 02/2023 e pelas Leis nº 11.947/2009 alterada pela Lei 14.660/2023 e Lei 14.133/2021, em todos os seus termos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, transmitidas pelas partes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, consoante Cláusula Décima

Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- por acordo entre as partes;
- pela inobservância de qualquer de suas condições;
- por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

O presente contrato vigorará por 12 meses da sua assinatura, de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_ ou até a entrega total dos produtos mediante o cronograma.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

É competente a Subseção Judiciária de Pelotas/RS - Justiça Federal 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.

Camaquã, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2024.

ASSINATURA DA CONTRATANTE

ASSINATURA DO(A) CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

---