CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CHAMADA PÚBLICA nº 17/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 81/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23369.000180/2023-51

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul – *Campus* Restinga, pessoa jurídica de direito público, com sede em Porto Alegre/RS, inscrita no CNPJ sob o nº 10.637.926/0008-12, representado neste ato pelo seu Diretor-Geral, Sr. Rudinei Muller, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), durante o período de 4 de setembro a 14 de dezembro de 2023. Os interessados – Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica), Grupos Informais e/ou Fornecedores Individuais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física), deverão apresentar a Documentação para Habilitação e o Projeto de Venda, à Comissão Especial para Compra de Alimentos da Agricultura Familiar (CECAAF), na Coordenadoria de Compras e Licitações, sala 120, Bloco 1, até o dia **16 de agosto de 2023**, quarta-feira, **às 14h** (dez horas), quando terá início a **Sessão Pública, na sala 118, bloco 1 do IFRS – *Campus* Restinga**, com sede à Rua Alberto Hoffmann, 285, no Distrito Industrial do bairro Restinga, em Porto Alegre/RS. A sessão pública ocorrerá através de mecanismos que viabilizem a participação à distância dos agricultores familiares e/ou suas organizações, se assim optarem, como videoconferências, a ser definido e informado a todos os interessados por meio do site oficial do IFRS – Campus Restinga.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do *Campus* Restinga do IFRS, por cerca de 75 (setenta e cinco) dias letivos, compreendidos entre os dias 4 de setembro e 14 de dezembro de 2023, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	QTD TOTAL ADQUIRIDA	PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO	PREÇO DE AQUISIÇÃO TOTAL
1	**Banana**. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho.	Quilograma	764	R$ 6,48	R$ 4.953,31
2	**Maçã**. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada	Quilograma	1294	R$ 9,55	R$ 12.353,88
3	**Bergamota** fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.	Quilograma	88	R$ 4,53	R$ 399,55

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

4	**Esfirra salgada**. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.	Unidade	5460	R$ 5,00	R$ 27.300,00
5	**Biscoito caseiro salgado**. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.	Pct. c/ 500g	1966	R$ 10,72	R$ 21.071,23

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

6	**Bolo Individual.** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.	Unidade	10920	R$ 3,75	R$ 40.950,00

2. FONTE DE RECURSOS

2.1. Dados sobre a fonte de recursos, PTRES 169949; natureza de despesa 3.390.32.03; fonte 1133000000; PI CFF53M9601N e JFF53B9601J; e exercício financeiro ano corrente.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR]

3.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

3.1.1. Fornecedores Individuais: agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP física);

3.1.2. Grupos Informais: agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP Física) de cada agricultor; e

3.1.3. Grupos Formais: agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP Jurídica).

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

3.2. Para participação da chamada pública, os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Informais deverão, preferencialmente, encaminhar seus documentos de habilitação e a sua proposta, devidamente identificados, para o e-mail licitacao@restinga.ifrs.edu.br.

3.3. Também será aceito a entrega dos documentos de habilitação e a sua proposta de venda diretamente na Coordenadoria de Compras e Licitações do IFRS-*Campus* Restinga, sala 120, no bloco 1, ou na recepção da sede deste *Campus,* situada à **Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga, em Porto Alegre/RS**.

3.4. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.4.1. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)** - O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.4.2. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL** - O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados,sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

3.4.3. **HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL** - O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

3.5. **Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais** deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexos II A, II B e II C, respectivamente, conforme o caso.

3.5.1. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 1 dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 02 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

3.5.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.5.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

3.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura das propostas e da habilitação poderá ser concedida abertura de prazo para

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

sua regularização de até 02 (dois) dias úteis, podendo o prazo ser reaberto por igual período, conforme análise da Comissão Julgadora.

4. DA SESSÃO PÚBLICA

4.1. No dia, horário e local designado no preâmbulo deste edital, a Comissão Especial para Compra de Alimentos da Agricultura Familiar (CECAAF) dará início à Sessão Pública.

4.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

4.2. Inicialmente, se fará a análise da documentação de habilitação de cada um dos proponentes pela CECAAF, e a análise das propostas apresentadas.

4.2.1. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, e informando os interessados.

4.3. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão.

4.4. Para fins do disposto neste edital, na habilitação também será aceito o **CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) em substituição** ao DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf);

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

5.2.1. o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;

5.2.2. 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;

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

5.2.4. o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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

a) Para efeitos do disposto no item 4.3.1, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

5.3.3. os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.3.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Não serão exigidas amostras dos produtos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma estabelecido no item 4.1 do Projeto Básico, anexo I deste Edital.

8. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

8.1. O prazo de vigência do contrato de fornecimento será de cerca de 03 (três) meses e 10 (dez) dias, tendo início em 4 de setembro de 2023 e término em 14 (quatorze) de

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

dezembro de 2023, **ou** até a entrega do quantitativo total de produtos adquiridos, **o que ocorrer primeiro.**

8.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU n° 39, de 13/12/2011.

9. DA CONTRATAÇÃO

9.1. Declarado vencedor, o agricultor familiar e/ou grupo formal deverá assinar o contrato no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas a partir da convocação da Administração.

10. PAGAMENTO

10.1.1. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os produtos, quantidades e preços previstos no subitem 9.2 deste edital.

10.1.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias da entrega dos gêneros alimentícios e será creditado 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.

10.1.2.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.1.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula: **EM = I x N x VP**, onde

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento); e

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0{,}00016438$

10.1.4. Fica reservado ao *Campus* Restinga o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas dos produtos adquiridos.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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

10.1.5.1. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

10.1.6. A cada pagamento a Administração realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e, se constatada situação de irregularidade do fornecedor contratado, será providenciada a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

10.1.6.1. O prazo concedido poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração;

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

10.1.6.3. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação; e

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

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

10.1.7.1. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

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

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

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

10.1.11. 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.

10.2. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.2.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato.

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

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

10.2.4. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

10.2.5. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até sessenta dias.

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

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

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública para alimentação escolar será divulgada no site http://www.restinga.ifrs.edu.br/site/, permanecendo aberta para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias, conforme parágrafo único do art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

11.2. Este edital também poderá ser obtido na Coordenadoria de Compras e Licitações do IFRS – *Campus* Restinga, das 08h30 às 11h30 e/ou das 13h às 17h, de segunda a

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

sexta-feira, ou requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: licitacao@restinga.ifrs.edu.br.

11.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

11.4. 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 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

22.5.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.; e

22.5.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máx. a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica *x* R$ 40.000,00.

11.5. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei nº 8.666/1993.

11.6. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta Chamada Pública, fica eleito o Foro da Justiça Federal de Porto Alegre – RS, a cuja Subseção Judiciária pertence o município sede deste órgão, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste edital.

11.7. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.7.1. ANEXO I - Projeto Básico;

11.7.1.1. Apêndice 1 do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

11.7.1.2. Apêndice 2 do Anexo I- Cardápio;

11.7.2. ANEXO II- Modelo de Projeto de Venda;

11.7.2.1. Apêndice A do Anexo II- Modelo Proposto para Projeto de Venda Fornecedores Individuais;

11.7.2.2. Apêndice B do Anexo II- Modelo Proposto para Projeto de Venda Grupos Informais;

11.7.2.3. Apêndice C do Anexo II- Modelo Proposto para Projeto de Venda Grupos Formais;

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

11.7.3. ANEXO III – Modelo de Declaração de Venda;

11.7.3.1. Apêndice A do Anexo III- Modelo Proposto para Declaração de Venda Fornecedores Individuais;

11.7.3.2. Apêndice B do Anexo III- Modelo Proposto para Declaração de Venda Grupos Informais;

11.7.3.3. Apêndice C do Anexo III- Modelo Proposto para Declaração de Venda Grupos Formais;

11.7.4. ANEXO IV- Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados;

11.7.5. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato.

Porto Alegre, 21 de julho de 2023

gov.br
Documento assinado digitalmente
RUDINEI MULLER
Data: 21/07/2023 16:50:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

RUDINEI MÜLLER
Ordenador de Despesas
Portarias nº 157/2020/IFRS e 223/2020/IFRS

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Processo Administrativo n.°23369.000180/2023-51

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do *Campus* Restinga do IFRS, durante o período de setembro a dezembro de 2023, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE	QTD TOTAL ADQUIRIDA	FRAÇÃO DE ENTREGA	PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO
1	**Banana**. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho.	274412	Quilograma	764	29	R$ 6,48
2	**Maçã**. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada	332551	Quilograma	1294	29	R$ 9,55

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

3	**Bergamota** fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.	464435	Quilograma	88	29	R$ 4,53
4	**Esfirra salgada**. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.	270110	Unidade	5460	420	R$5,00

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

5	**Biscoito caseiro salgado**. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.	465596	Pct. c/ 500g	1966	55	R$10,72
6	**Bolo Individual.** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá	3679	Unidade	10920	420	R$3,75

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.					

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 04 (quatro) meses e 11 (dias) tendo início em 04 (quatro) de setembro de 2023 e término em 14 (quatorze) de dezembro de 2023, ou até a entrega do quantitativo total de produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

1.3. É inviável neste processo a reserva de cotas a empresas ME/EPP/COOP, beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006, pois se trata 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 na Lei nº 11.947/09.

1.4. No que concerne à sustentabilidade socioambiental da licitação em tela, cabe ressaltar que este certame tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável, atendendo concomitantemente ao que determinam o Decreto nº 11.947/2009 e a Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e ao destinar mais de 30% dos recursos oriundos do FNDE, para uso no PNAE, à aquisição de gêneros alimentícios, diretamente de agricultores familiares 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, prioriza produtos produzidos em âmbito local, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na segurança alimentar.

1.5. Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto desta licitação foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do 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.

1.6. 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 resultassem no menor número de resíduos possível, optando por produtos embalados em porções coletivas, por exemplo, maiores do que as individuais.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A oferta da alimentação escolar visa contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento e a melhoria do rendimento escolar 420 (quatrocentos e vinte) estudantes matriculados (e com frequência regular) nos cursos de nível médio deste *campus* do IFRS, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. Conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009, no mínimo 30% da disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE para uso no PNAE deve ser destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura/empreendedor familiar rural, portanto, do cardápio elaborado pelas Nutricionista do IFRS, Fernanda Missio Mario das Neves e Camila

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Veronese, constam basicamente alimentos produzidos pela agricultura e agroindústria familiar local, conforme tabela a seguir:

CARDÁPIO DE LANCHES - DE SETEMBRO A DEZEMBRO DE 2023			
Entregas: Segunda e Quarta das 7h30 às 9h30.			
DIA DA SEMANA	**ALIMENTO**	**PORÇÃO P/ ALUNO**	**ENTREGAS**
Segunda-feira	Banana Prata/Catarina.	aprox. 70g	Segunda-feira
	Bolo individual (vários sabores)	1 unidade	
Terça-feira	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	aprox. 70g	
	Biscoito salgado	1 unidade	
Quarta-feira	Bergamota ou Maçã Tipo Fuji ou Gala Nacional	aprox. 70g	Quarta-feira
	Esfirra Assada (variar sabores do recheio)	1 unidade	
Quinta-feira	Banana Prata/Catarina.	aprox. 70g	
	Bolo individual (vários sabores)	01 unidade	
Sexta-feira	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	aprox. 70g	
	Biscoito Salgado	01 unidade	

2.3. A escolha dos itens (gêneros alimentícios) incluídos no cardápio atende às diretrizes e ao objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Seção II do Capítulo IV da Resolução CD/FNDE nº 06/2020; e

2.4. Os quantitativos requisitados foram estimados, visando a oferta de lanche escolar durante os 75 (setenta e cinco) dias letivos compreendidos entre 04/09/2023 e 14/12/2023, em razão das porções individuais - dimensionadas pela responsável técnica, supracitada, de a fim de atender as necessidades nutricionais dos alunos – e do número de número de alunos regularmente matriculados nos cursos de nível médio (correspondente à educação básica neste órgão), como demonstrado no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO	Nº DIAS	UN.	POR. INDIV	Nº DE ALUNOS	QTD DIÁRIA	QTD A SER ADQUIRIDA
1	Banana Prata/Nanica.	Segundas e Quintas	26	Kg	0,070	420	29	764
2	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	Terças e Sextas (Sábados Letivos)	44	Kg	0,070	420	29	1294

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

3	Bergamota	Quartas	3	Kg	0,070	420	29	88
4	Esfirra	Quartas	13	Un.	1	420	420	5460
5	Biscoito Salgado	Terças e Sextas (Sábados Letivos)	36	Pct c/ 500g	0,13	420	55	1966
6	Bolo individual	Segundas e Quintas	26	Un.	1	420	420	10920

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Trata-se o objeto requerido, nos termos do parágrafo único, do art. 1°, da Lei 10.520, de 2002, de bem comum, vez que é possível, conforme especificações e critérios de aceitabilidade indicados, respectivamente, no quadro constante do subitem 1.1 e no item 4 deste projeto básico, definir-lhe padrões de desempenho e qualidade a serem atendidos no seu fornecimento.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. Os itens requeridos devem ser entregues parceladamente, considerando-se as respectivas "frações de entrega" previstas no quadro acima, salvo exceções, às segundas e quartas-feiras, conforme o cronograma a seguir:

CRONOGRAMA DE ENTREGAS E CONSUMO DOS ALIMENTOS				
Horário das entregas: das 7h30min às 09h30hmin				
DATA DA ENTREGA	**DESCRIÇÃO DO ITEM (RESUMIDA)**	**UNIDADE**	**FRAÇÃO DE ENTREGA**	**USO EM**
Segunda-feira: 04/09/2023	Banana	Quilograma	29	04/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	05/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 06/09/2023	Bergamota	Quilograma	29	06/09/23
	Esfirra	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	08/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Segunda-feira: 11/09/2023	Banana	Quilograma	29	11/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	12/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 13/09/2017	Bergamota	Quilograma	29	13/09/23

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	Esfirra	Unidade	420	
	Banana	Quilograma	29	14/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	58	15/09/23 e 16/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	110	
Segunda-feira: 18/09/2023	Banana	Quilograma	29	18/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	19/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quinta-feira: 21/09/2023	Banana	Quilograma	29	21/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	22/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Segunda-feira: 25/09/2023	Banana	Quilograma	29	25/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	26/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 27/09/2023	Bergamota	Quilograma	29	27/09/23
	Esfirra	Unidade	420	
	Banana	Quilograma	29	28/09/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	29/09/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Segunda-feira: 02/10/2023	Banana	Quilograma	29	02/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	03/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 04/10/2023	Maçã	Quilograma	58	04/10/23 e 06/10/23
	Esfirra	Unidade	420	04/10/23
	Banana	Quilograma	29	05/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	06/10/23
Segunda-feira: 09/10/2023	Banana	Quilograma	29	09/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	10/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Quarta-feira: 11/10/2023	Maçã	Quilograma	58	11/10/23 e 13/10/23
	Esfirra	Unidade	420	11/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	13/10/23
Segunda-feira: 16/10/2023	Banana	Quilograma	29	16/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	17/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 18/10/2023	Maçã	Quilograma	87	18/10/2023, 20/10/23 e 21/10/23
	Esfirra	Unidade	420	18/10/23
	Banana	Quilograma	29	19/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Biscoito	Pct. c/ 500g	110	20/10/23 e 21/10/23
Segunda-feira: 23/10/2023	Banana	Quilograma	29	23/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	24/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 25/10/2023	Maçã	Quilograma	58	25/10/23 e 27/10/23
	Esfirra	Unidade	420	25/10/23
	Banana	Quilograma	29	26/10/23
	Bolo individual	unidade	420	
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	27/10/23
Segunda-feira: 30/10/2023	Banana	Quilograma	29	30/10/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	31/10/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 01/11/2023	Maçã	Quilograma	58	01/11/23 e 03/11/23
	Esfirra	Unidade	420	01/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	03/11/23
Segunda-feira: 06/11/2023	Banana	Quilograma	29	06/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	07/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 08/11/2023	Maçã	Quilograma	58	08/11/23 e 10/11/23
	Esfirra	Unidade	420	08/11/23
	Banana	Quilograma	29	09/11/23
	Bolo individual	unidade	420	

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	10/11/23
Segunda-feira: 13/11/2023	Banana	Quilograma	29	13/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	14/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quinta-feira: 16/11/2023	Banana	Quilograma	29	16/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	17/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Segunda-feira: 20/11/2023	Banana	Quilograma	29	20/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	21/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 22/11/2023	Maçã	Quilograma	87	22/11/2023, 24/11/23 e 25/11/23
	Esfirra	Unidade	420	22/11/23
	Banana	Quilograma	29	23/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Biscoito	Pct. c/ 500g	110	24 e 25/11/23
Segunda-feira: 27/11/2023	Banana	Quilograma	29	27/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	28/11/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 29/11/2023	Maçã	Quilograma	87	29/11/23, 01/12/23 e 02/13/23
	Esfirra	Unidade	420	29/11/23
	Banana	Quilograma	29	30/11/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Biscoito	Pct. c/ 500g	110	01/12/23 e 02/12/23
Segunda-feira: 04/12/2023	Banana	Quilograma	29	4/12/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	5/12/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 06/12/2023	Maçã	Quilograma	58	06/12/23 e 08/12/23
	Esfirra	Unidade	420	06/12/23
	Banana	Quilograma	29	07/12/23
	Bolo individual	Unidade	420	

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	08/12/23
Segunda-feira: 11/12/2023	Banana	Quilograma	29	11/12/23
	Bolo individual	Unidade	420	
	Maçã	Quilograma	29	12/12/23
	Biscoito individual	Pct. c/ 500g	55	
Quarta-feira: 13/12/2023	Maçã	Quilograma	58	13/12/13 e 14/12/23
	Esfirra	Unidade	420	13/12/23
	Biscoito	Pct. c/ 500g	55	14/12/23

4.1.1 Por “Fração de Entrega” entende-se: porção média a ser entregue pelo fornecedor no IFRS-*Campus* Restinga, realizando-se, ao longo do contrato de fornecimento, duas entregas por semana – todas as segundas e quartas salvo exceções –, até que se atinja a quantidade total adquirida/empenhada por produto.

4.1.2 O IFRS - *Campus* Restinga reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

4.1.3 Os quantitativos por entrega (“Fração de Entrega”) foram estimados de acordo com o histórico de consumo do *campus*, podendo, portanto, sofrer alterações, desde que não causem ônus (que não previstos nesta chamada pública) aos fornecedores e não excedam a quantidade total do item.

4.1.4 A regularidade da oferta de lanches aos beneficiários do PNAE, assim como o cumprimento do Cardápio Nutricional, está vinculada ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação conforme Cronograma de Entregas (quadro acima), logo, a impontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à manutenção do programa, bem como a alteração dos itens relacionados neste edital, sem prévia anuência da responsável técnica, poderá comprometer o balanceamento nutricional, ensejando a rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

4.2. Os produtos devem ser entregues na sede do IFRS-*Campus* Restinga, sito à Rua Alberto Hoffmann, nº 285, no Distrito Industrial do bairro Restinga, em Porto Alegre/RS.

4.3. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior àquele informado na descrição do item, ou, no mínimo, equivalente à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.4. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

4.5. Os produtos perecíveis devem ser de primeira (1ª) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

4.6. Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

I - isentos de substâncias terrosas;

II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

IV - sem umidade externa anormal;

V - isentos de odor e sabor estranhos; e

VI - isentos de enfermidades.

4.7. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

4.6.1 As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens (vide tabela constante do subitem 1.1 deste Projeto Básico), desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

4.6.2 Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor.

4.8. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos pelo fornecedor contratado quando necessário, desde que em comum acordo com a E.Ex. e que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam nutricionalmente correlatos.

4.7.1 Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão e com a declaração técnica da EMATER.

4.9. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 04 (quatro) horas, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ou outro servidor que o substitua, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta.

4.10. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.11. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

4.11.2. O produto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

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

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

5.3. A Contratante deverá convocar formalmente o(a) Contratado(a), pessoalmente, no ato da assinatura do contrato, via e-mail.

5.3.1 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 24h (vinta e quatro horas) do prazo estabelecido para a primeira entrega.
5.3.2 Da convocação constará o endereço de entrega, o setor e servidor responsável pelo recebimento, bem como seus contatos, o prazo máximo para início do fornecimento, a quantidade a ser adquirida e o Cronograma de Entrega.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição do objeto, quantidade, preço unitário, preço total e validade;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto com avarias ou defeitos;

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

6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6.2. Atender a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei n.º 8666/1993.

6.3. Fornecer os gêneros alimentícios nos valores estabelecidos como Preços de Referência para a chamada pública durante toda a vigência do contrato.

6.4. Fornecer os gêneros alimentícios conforme Fração de Entrega (indicação de quantidade e periodicidade de entrega, por produto) especificada na tabela constante do subitem 1.1 deste Projeto Básico, salvo alterações previamente ajustadas com a Contratante.

6.5. Ressarcir danos causados à EEx. ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade à fiscalização.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. fraudar na execução do contrato;

10.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. cometer fraude fiscal;

10.1.6. não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.3. multa moratória de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias;

10.3.1. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3.2. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.3.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.3.4. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.3.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

10.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

10.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Porto Alegre/RS, 21 de julho de 2023.

gov.br
Documento assinado digitalmente
CAROLINE PEREIRA
Data: 21/07/2023 16:28:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CAROLINE PEREIRA
Setor de Compras e Licitações - Campus Restinga
Coordenadora dos trabalhos da Equipe de Planejamento da Contratação

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

APÊNDICE 1 DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DIGITAL PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Processo Administrativo sob Protocolo SIPAC nº 23369.000180/2023-51

1.1. Designação da Equipe de Planejamento

Portaria CRST/IFRS no 106, de 19 de junho de 2023

1.2. Diretrizes que Norteiam o ETP

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando;
- Lei 8.666/1993, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- 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 n° 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;
- Lei nº 14.284/2021, que institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil; define metas para taxas de pobreza;
- Medida Provisória nº 1.166/2023 que institui o Programa de Aquisição de Alimentos e altera a Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Lei nº 12.512/2014, que institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais;
- IN Seges/MPDG nº 02, de 19 de março de 2018, que dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.º 11.326/2006;
- IN Seges/MPDG nº 03, de 27 de maio de 2019, que altera a Instrução Normativa nº 2, de 29 de março de 2018, que dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores e pelos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.
- a Lei Estadual n° 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;
- o Decreto Estadual n.º 54.994/ 2020, que regulamenta a Lei nº 15.216/2018;

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

- RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos; e
- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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 *Campus* Restinga, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. ÁREA REQUISITANTE

Direção de Ensino- Campus Restinga

4. 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 e/ou contratações de serviços necessária à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no *Campus* Restinga - IFRS, que não dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro, cozinheiro e copeiro) 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 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, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar nos *campi* são elaborados pelo RT 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.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Porém, nem todos os *campi* do IFRS, como é o caso do Campus Restinga, 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. Planejou-se, então, um "cardápio base" para esses *campi*, composto, a cada refeição, por 1 porção de fruta *in natura* e1 item de panifício/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), 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.

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. 1º do Decreto nº 8.473/2015: destinar pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos próprios previstos no seu orçamento (por exercício financeiro) para a aquisição de gêneros alimentícios à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, o que, nos termos do art. 17 da Lei nº 12.512/2011, 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 11.476 de 2023.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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 11.476/2023, nos seguintes casos:

> I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;
> II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou
> III - necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, que deverão ser 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 17, da Lei nº 12.512/2011, 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; 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 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, 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.

4.1. Quanto à Classificação do Objeto e Forma de Contratação

O objeto deste ETP é considerado bem comum de acordo com o art. 2º, §1º, do Decreto nº 5.450/2005, e a forma de contratação será por meio de chamada pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

4.2. Quanto ao Prazo de Vigência da Contratação

A vigência será de acordo com o cronograma de entrega, estendido ou não, a depender das alterações dos quantitativos a serem entregues no decorrer do contrato.

4.3. Quanto à Qualificação Técnica da Contratada

Não se aplica

4.4. Quanto à Mão de Obra Empregada

Não se aplica

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

4.5. Quanto aos Materiais Necessários

Há necessidade de embalagens individuais para o fornecimento de biscoitos ou outros itens que demandem distribuição em porções menores.

4.6. Quanto aos Critérios de Sustentabilidade Socioambiental

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado 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 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520/2002, 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.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

<table>
<tr><td colspan="2">Solução 1 (Solução sugerida pelo Requisitante): 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.</td></tr>
<tr><td>Perspectivas positivas:</td><td>Perspectivas restritivas:</td></tr>
<tr><td>● 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,</td><td>● 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 da próxima à entidade executora</td></tr>
</table>

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

● O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios *in natura* 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.	(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.

Solução 2 : Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.	
Perspectivas positivas:	*Perspectivas restritivas:*
● 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 *in loco* 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	● 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 dispõe 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:*
● Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;	● Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, vez que não permite a

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

● 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.	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.

5.1. Análise de Riscos

A estruturação adequada e eficiente deste 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 de pelo menos dois (2) servidores da área de Contratos, Compras e Licitações, haja vista a tendência à especialização destes na elaboração dos documentos necessários à instrução dos Atos Administrativos cabíveis, bem como sua notável familiaridade com os dispositivos legais que os regulam - o que não se percebe em outras áreas do órgão, especialmente no meio acadêmico. Impossível reiterar, portanto, o risco inerente à constatada insuficiência da força de trabalho atuante na Coordenação de Contratos, Compras e Licitações do IFRS – *Campus* Restinga, onde estão em exercício apenas três (3) servidores, enquanto o número mínimo de servidores deveria ser de três (3) pessoas no Setor de Compras e Licitações e de um (1) a dois (2) servidores no Setor de Contratos, assim como seu grande impacto no aumento da probabilidade de ocorrência de danos tanto na licitação quanto na gestão/acompanhamento da execução do contrato, exigindo providências por parte da gestão do órgão e, inclusive da autoridade competente do setor e seu substituto, os quais podem ser responsabilizados, subjetiva e tematicamente, não somente por seus atos de natureza orçamentária e financeira, mas também poderá ser responsabilizado por atos prévios relacionados ao ordenamento da despesa, desprovidos de conformidade formal e por ele examinados.

É ainda por centralizar as decisões finais em diversas áreas da instituição que o

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ordenador de despesas pode também ser responsabilizado pela insuficiente ou insatisfatória execução contratual, vez que, na seara jurídico-administrativa, o fato de ter sido lícita a terceirização de serviços não afasta a responsabilidade da contratante/tomadora dos serviços para com a economicidade na gestão dos recursos públicos e, subsidiariamente, para com o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias imputadas à contratada pela prestação do serviço, atribuindo-se-lhe culpa *in eligendo*, caso demonstrado que agiu com falta de cautela na escolha das pessoas a quem confiou o acompanhamento da execução contratual, ou seja, por ter escolhido para fazê-lo a pessoa (servidor) ou mesmo a prestadora de serviços erradas, conforme Súmula 341 do STF, ou culpa *in vigilando*, se demonstrado que houve falta de cuidado, diligência, vigilância, atenção nas fiscalização das obrigações da contratada, invocando-se a responsabilidade subsidiária do ente público.

Nesse diapasão, reforça-se o risco que representa ao sucesso da contratação a designação conflituosa, entre Direção-Geral e servidores designados, das equipes de gestão e fiscalização administrativa do contrato, culminando em fiscalizações ineficientes e negligentes, que demandam o rotineiro acompanhamento do Setor de Contratos, o qual, buscando evitar que a Administração sofra com danos relacionados à languidez da gestão administrativa de contratos no *campus*, criou um canal (um *drive* compartilhado na ferramenta *google drive*, institucionalizada pelo IFRS como ambiente de trabalho virtual/remoto) que lhes permite disponibilizar os documentos relacionados às licitações e aos contratos vigentes, conteúdos atinentes às funções de gestão e fiscalização, fluxos de instrução processual para quitação, pagamento e aditamento de contratos, além de modelos de relatórios de acompanhamento da execução, onde eles podem ser preenchidos *online*, de forma colaborativa entre a equipe de fiscalização, contando com a supervisão e orientação do Setor de Contratos, que dessa forma vem tratando os riscos inerentes à ineficiente fiscalização contratual. Também por meio desta ferramenta é que o Setor de Contratos faz a periódica atualização das planilhas de custos, de retenção à conta vinculada e de acompanhamento das obrigações trabalhistas e previdenciárias a ela consignadas, que embasam o cálculo de glosas e a operacionalização da conta vinculada.

Ou seja, o controle e tratamento dos riscos das contratações públicas no *Campus* Restinga vem sendo realizado, de forma limitada, haja vista a insuficiência de mão de obra no setor, pela Coordenadoria de Contratos, Compras e Licitações, pois desconhece-se, até o momento, qualquer política de governança pública que gerencie riscos institucionais e que possa ser adotada como referência e implementada no próprio órgão e, consequentemente, na gestão de seus contratos administrativos.

O maior desafio, portanto, na implementação do contrato, será assegurar sua correta execução, sem ruídos na comunicação entre a contratante e a contratada, principalmente no que tange à fiscalização da execução contratual, que demanda conhecimento multidisciplinar, pois os responsáveis (gestores e fiscais) precisam conhecer não somente os requisitos pré-estabelecidos para a contratação, mas também os mecanismos de controle da qualidade desta, aplicá-los com frequência suficiente para evitar o tardio diagnóstico de falhas, cujos prejuízos tornem-se irreparáveis, e, principalmente, fazer apontamentos assertivos e tempestivos, que não se caracterizem como ingerência administrativa sobre a equipe terceirizada.

Não significa dizer, no entanto, que os gestores e fiscais detenham, obrigatoriamente, experiência ou conhecimento/formação específica quanto à técnica empregada no serviço contratado ou mesmo em áreas afins, como em segurança do trabalho, responsável por orientar/avaliar a ergonomia, a saúde ocupacional e o uso de EPI pelo trabalhador, em química, para atestar que os produtos químicos aplicados no serviço não apresentam riscos aos prestadores e usuários do serviço, ou em gestão de pessoas, para responsabilizar-se pela correta remuneração dos funcionários, pois tratam-se, na terceirização, de responsabilidades

delegadas ao contratado. Portanto, a disponibilização de EPIs, a apresentação das respectivas isenções ou licenças/registro dos produtos químicos manipulados e a comprovação de regularidade trabalhista e previdenciária, por exemplo, são responsabilidade da contratada, bastando à Administração, como co-responsável, exigi-la, autuá-las / certificá-las no processo de Gestão e Fiscalização Contratual.

Nesse sentido, sob a coordenação do Gestor de Execução, que media a comunicação com o preposto da contratada, cabe ao fiscal técnico observar e apontar fatos relacionados aos resultados do serviço, à conformidade desses para com o contrato, e ao fiscal administrativo, exigir a comprovação do pagamento de salários e outras verbas obrigatórias (salário e adicional de férias, décimo terceiro salário, benefícios mensais e diários, etc.) e de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários.

Destarte, deve a Instituição aprimorar as ferramentas disponíveis, normatizar processos e fluxos, e, além de indicar cursos gratuitos *online* para capacitação dessas equipes, ter o cuidado de treinar e capacitar pessoalmente e gradativamente os seus fiscais e gestores de contrato, de modo a garantir a sustentação desse modelo de gestão dos serviços terceirizados, construindo uma cultura de multiplicação de saberes e perpetuação da memória institucional, bem como de valorização da função e seus atores.

Entretanto, para que se estruture melhor a designação da fiscalização administrativa de contratos, faltam ferramentas auxiliares informativas no contexto geral do próprio órgão, como um mapeamento de competências e comprometimento efetivo da carga horária dos servidores TAE e docentes, como proposto pelo Setor de Contratos, mas não alimentado pela área de recursos humanos do *Campus*, que possa auxiliar os gestores do órgão (Direção-Geral e Direção de Administração) na tomada de decisão referente à designação de servidores para as funções de fiscalização de contratos.

Registra-se, por fim, que é neste contexto que se julga acertada a opção de uso da Conta-Depósito Vinculada, bloqueada para movimentação, em detrimento da opção pelo uso do Pagamento pelo Fato Gerador, ambas instituídas pela IN Seges/MP nº 05/2017, em seu art. 18, §1º, como ferramentas de controle interno para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e de recolhimento de FGTS.

Ocorre que, conforme Caderno de Logística - Conta Vinculada, na utilização de conta-depósito vinculada bloqueada para movimentação, a Administração deve reter, mensalmente, do valor da fatura emitida pela contratada, com base na planilha de custos e formação de preços, o percentual correspondente ao provisionamento do ⅓ constitucional e salário de férias, 13º salário e verbas rescisórias de cada um dos colaboradores alocados na prestação do serviço. Já no Pagamento pelo Fato Gerador, a liquidação e pagamento desses percentuais à contratada ocorre tão somente mediante a comprovação da ocorrência do fato ou do conjunto de fatos que geraram esta obrigação à Administração, implicando em alterações na gestão financeira do órgão, que precisará resguardar no próprio empenho os percentuais relativos ao cumprimento dessas obrigações, geralmente quitadas no exercício seguinte, implicando na inscrição dessa Nota de Empenho em restos a pagar. Outro aspecto que traz insegurança no uso desta ferramenta é o fato de que os empenhos raramente compreendem todo o valor anual do contrato, e precisam ser reforçados ao longo do ano, primeiramente em razão dos repasses de orçamentos se darem de forma fracionada ao longo do exercício, mas também em razão da própria correção monetária (reajustes e repactuações) dos valores contratados e, com isso, é possível que em dado momento a contratada comprove a ocorrência de fato gerador e a Administração não disponha de recursos orçamentários e/ou financeiros para, dada a quitação, restituir-lhes o valor pago dentro do prazo estabelecido no Caderno de Logística - Pagamento pelo Fato Gerador .

Então, embora tratem-se de mecanismos igualmente eficientes na fiscalização

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

administrativa dos contratos com mão de obra alocada, considerando-se a experiência dos servidores na utilização da Conta-Depósito Vinculada, a existência de um fluxo de trabalho já consolidado, bem como de um Acordo de Cooperação Técnica com Instituição Financeira (firmado em 2016 com a Caixa Econômica Federal, sob nº 02/2016), e a deficiência de força de trabalho na área, ponderado o custo-benefício, admite-se como mais seguro e viável a opção pela utilização da conta-depósito vinculada bloqueada para movimentação, diminuindo assim a probabilidade de erros no gerenciamento de riscos referentes ao descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e de recolhimento do FGTS por parte da contratada.

Outrossim, é razoável que se exija da contratada a apresentação, na assinatura do termo de contrato, de garantia de execução contratual aplicável, inclusive, para pagamento de obrigações de natureza trabalhista, previdenciária e para com o FGTS, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato e com prazo de validade 15 (quinze) meses – adicional de 90 (noventa) dias contados da data de encerramento do contrato –, bem como expressa autorização à contratante para retenção da garantia, a qualquer tempo, em razão do descumprimento parcial ou total do ajuste.

6. 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 ou o Projeto Básico, 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 individuais, 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 art. 17, da Lei nº 12.512/2011 à

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

qual destinar-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 termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, haja vista tratar-se da 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* Restinga, que não pode produzir refeições *in loco*, a nutricionista, RT do PNAE no âmbito do IFRS, estabeleceu uma lista base de itens, dentre os quais, em conjunto com a Comissão de Planejamento e Acompanhamento da Alimentação Escolar do Campus Restinga do IFRS, devem ser selecionados aqueles que comporão seu cardápio de merenda escolar, observadas suas particularidades, como a cultura alimentar, necessidades nutricionais específicas, e a vocação produtiva da agricultura local e regional.

Outrossim, utilizando-se do Sistema de Registro de Preços possibilita também a participação no certame daqueles *Campi* que possuem infraestrutura completa, mas que desejam adquirir itens prontos para consumo e/ou não fornecidos pela agricultura familiar local/regional. Entretanto, está sendo planejado um pregão eletrônico, gerenciado pelo *campus* Osório, o qual o *campus* Restinga participou de itens destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas não ofertados pela agricultura familiar e suas organizações.

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.

7. CONDIÇÕES ESPECIAIS NO ATENDIMENTO DO PNAE

Os alunos matriculados no *campus* Restinga que necessitam de alimentação específica está demonstrado no quadro a seguir:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

N° de matriculados	Condição especial	Total	Turno
0	Alergia à proteína do leite	0	Manhã
0			Tarde
0			Noite
1	Intolerância à lactose	4	Manhã
2			Tarde
1			Noite
1	Intolerância ao Glúten	1	Noite
2	Vegetariana	3	Manhã
0			Tarde
1			Noite

Diante deste levantamento, verifica-se a necessidade de se exigir que alguns pouquíssimos itens do cardápio sejam fornecidos sem lactose e sem Glúten, com embalagens separadas e identificadas.

Para os vegetarianos, a maioria dos itens do cardápio são elaborados sem carne, desta forma, apenas quando se ofertar pastel ou esfiha, será solicitada a entrega de opções vegetarianas, como queijo por exemplo.

Caso não haja cooperativa ou agricultor que forneça alimentos para os alunos com restrições nutricionais, recomenda-se que seja ofertadas duas unidades de frutas, visto que pelo histórico de distribuição de lanches na instituição ocorrem sobras deste tipo de alimentos durante a semana.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos de quaisquer das 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.

Ademais, indica-se considerar, 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

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor global da contratação deve ser estimado anualmente, utilizando-se a estimativa preliminar de custo unitário da lista de itens base, efetuada a partir dos parâmetros de pesquisa estabelecidos nos inc. I e II do art. 5º da IN ME 65/2021.

No entanto, recomenda-se que, na compra direta da agricultura familiar e suas organizações cada entidade executora estabeleça seus próprios preços de aquisição, que devem ser obtidos em de 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.

Para a aquisição complementar, realizada por procedimento licitatório, indica-se que os preços de referência sejam obtidos a partir da comparação da estimativa preliminar de custos aos encontrados em pesquisa realizada diretamente com os fornecedores locais, nos termos do inc. IV da IN ME nº 65/2021, por cada um dos órgãos participantes do Pregão Eletrônico SRP, especificamente para os itens nos quais manifestará demanda na IRP, informando obrigatoriamente o preço unitário obtido e o local de entrega. O órgão gerenciador poderá utilizar, na publicação da IRP, como preços de referência tanto a pesquisa preliminar ora apresentada, especialmente para aqueles itens que não demandar, quanto a pesquisa com fornecedores locais, recomendável para os itens demandados, devendo desmembrar os itens em que houve manifestação com preços e/ou local de entrega muito distantes dos publicados, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública, bem como agrupar aqueles itens que pertençam a um mesmo gênero e/ou sejam fornecidos pelo mesmo segmento de mercado, desde que a previsão de entrega seja para o mesmo local ou em locais próximos.

No Anexo I deste ETP está a cotação realizada por meio do sistema Fonte de preços, porém o valor estimado para os itens 4.1. e 4.2. foi calculado adicionando ao valor estimado do item 4 o percentual de 30% em virtude dos ingredientes diferenciados utilizados para suas produções, nesse itens não foi utilizado preços públicos pois no site de pesquisa de preços não há nenhum dado sobre esses alimentos, tão pouco com os fornecedores locais da agricultura familiar. Entretanto este valor será utilizado como uma estimativa para a solicitação de disponibilidade orçamentária e dimensionamento do quantitativo a ser orçado formalmente com a agricultura familiar e fornecedores locais.

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 Restinga do IFRS.

Segue tabela que resume os valores estimados para a contratação:

Item	Descrição	Quantidade	Valor Estimado unitário	Valor Estimado Total
1.0.	Banana	941	R$ 5,47	R$ 5.147,27
2.0.	Maçã	1.441	R$ 7,14	R$ 10.288,74

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

3.0.	Bergamota	176,	R$ 5,83	R$ 1.026,08
4.0.	Esfirra salgada	6.225	R$ 5,18	R$ 32.245,50
4.1.	Esfirra salgada sem glúten.	15	R$ 6,73	R$ 100,95
4.2.	Esfirra salgada zero lactose.	60	R$ 6,73	R$ 403,80
5.0.	Biscoito caseiro salgado.	3.070	R$ 9,14	R$ 28.059,80
5.1.	Biscoito caseiro doce ou salgado sem glúten	15	R$ 13,97	R$ 209,55
5.2.	Biscoito caseiro doce ou salgado sem lactose	15	R$ 18,24	R$ 273,60
6.0.	Bolo Individual	13.280	R$ 2,71	R$ 35.793,68
6.1.	Bolo Individual sem glúten	32	R$ 6,80	R$ 217,60
6.2.	Bolo Individual sem lactose	128	R$ 6,80	R$ 870,40
			VALOR GLOBAL ESTIMADO	**R$ 114.636,97**

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotes de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, reduzir a competitividade.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Visando uma distribuição higiênica do lanche escolar aos estudantes, a aquisição de embalagens individuais que permita a entrega parcelada de alimentos, que, por razões de economicidade (ganhos com a redução de custos logísticos e de embalagem repassadas pelo fornecedor ao custo do produto), venham acondicionados em embalagens maiores.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto da contratação requerida alinha-se com o Planejamento Estratégico institucional, e está abarcado, no Plano de Ação Anual do IFRS-*Campus* Restinga, pela Ação Estratégica "*Manter compra de merenda escolar*", sob responsabilidade da área de Gestão de Ensino

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

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 atenderiam à demanda trazida pelo requerente, espera-se que a aquisição de lanches para a merenda escolar seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento dos *campi* na sua dimensão pedagógica e social.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

14. 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, seja com recursos oriundos do FNDE ou do próprio órgão (PAA), ou, complementarmente, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

Indicação, dentre esses *campi* demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens não obtidos por compra direta da agricultura familiar e suas organizações.

Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio do *campus*, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

15. 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, nos outros dois processos 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 que dois dos três certames a serem utilizados tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável – atendendo ao que determinam o Decretos nº 11.947/2009, a Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e principalmente, a Lei nº 12.512/2011, 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, 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 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 humidade, 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.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017, por *meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.*

Porto Alegre/RS, 04 de julho de 2023

À apreciação da autoridade competente da unidade de Compra e Licitações.

Caroline Pereira
Mat. Siape 3306415
Integrante Membro da Comissão

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
(Portaria CRST/IFRS no 106, de 19 de junho de 2023)

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

APÊNDICE 2 DO ANEXO I

CARDÁPIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

Processo: 23369.000180/2023-51
Chamada Pública n° 17/2023

O cardápio a seguir foi elaborado pelas servidoras da Coordenação de Contratos, Compras e Licitações, com o apoio técnico pelas nutricionistas do IFRS, Fernanda Missio Mario das Neves e Camila Veronese, com base nos Estudos Técnicos Preliminares e no orçamento disponibilizado na última declaração de disponibilidade orçamentária autuada neste processo, constando basicamente alimentos produzidos pela agricultura e agroindústria familiar local, atendendo, parcialmente, às diretrizes e ao objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Seção II da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Será autuado neste processo ofício, encaminhado pela Direção-Geral do Campus Restinga, solicitando análise das nutricionistas do cardápio elaborado com número relativamente elevado de panificados; e o parecer técnico, fundamentado, autorizando o fornecimento dos gêneros alimentícios citados, e disponibilizando a descrição adequada de cada alimento.

CARDÁPIO DE LANCHES - DE AGOSTO A DEZEMBRO DE 2023		
Entregas: Segunda e Quarta das 7h30 às 9h30.		
DIA DA SEMANA	**ALIMENTO**	**PORÇÃO P/ ALUNO**
Segunda-feira	Banana Prata/Catarina.	aprox. 70g
	Bolo individual (vários sabores)	1 unidade
Terça-feira	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	aprox. 130g
	Biscoito salgado/biscoito caseiro	salgado: 5 unidades (aprox. 50g) caseiro: 4 unidades (aprox. 50g)
Quarta-feira	Bergamota ou Maçã Tipo Fuji ou Gala Nacional	aprox. 135g
	Esfirra Assada (variar sabores do recheio)	1 unidade
Quinta-feira	Banana Prata/Catarina.	aprox. 70g
	Bolo individual (vários sabores)	01 unidade
Sexta-feira	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	aprox. 130g
	Biscoito Salgado/biscoito caseiro	salgado: 5 unidades (aprox. 50g) caseiro: 4 unidades (aprox. 50g)

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

DESCRIÇÃO DOS ITENS DO CARDÁPIO

A descrição dos itens será conforme tabela abaixo:

1.0 Banana. 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: 70g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.
2.0 Maçã. Maçã Nacional, Variedades Gala Ou Fuji 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, mofos, 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: 130 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.
3.0 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

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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, mofos, 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: 135 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.
4.0 Esfirra salgada. Características Gerais: Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 70 gramas aproximadamente. 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, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado refrigerado, conforme legislação vigente para transporte de produtos refrigerados. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Peso médio por unidade: 70g.
4.1 Esfirra salgada sem glúten. Características Gerais: Esfiha salgada, Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). **Livre de glúten**. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada . Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Disponibilizar opções sem lactose e sem glúten. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 70 gramas aproximadamente. 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, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado refrigerado, conforme legislação vigente para transporte de produtos refrigerados. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Peso médio por unidade: 70g.
4.2 Esfirra salgada zero lactose. Características Gerais: Esfiha salgada, elaborada com

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). **Sem Lactose.** Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 70 gramas aproximadamente. 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, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado refrigerado, conforme legislação vigente para transporte de produtos refrigerados. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. Peso médio por unidade: 70g.
5.0 Biscoito caseiro salgado. Característica Gerais: Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. 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. Pacote com 500 gramas.
5.1 Biscoito caseiro colonial ou salgado sem glúten. Características Gerais: Biscoito **livre de glúten.** 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.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Pacote com 500 gramas (salgado).
5.2 Biscoito caseiro colonial ou salgado sem lactose. Característica Gerais: Biscoito doce ou salgado **sem lactose.** 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. Pacote com 500 gramas (salgado)
6.0 Bolo Individual. Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, 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.
6.1 Bolo Individual sem glúten. Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. **Sem glúten** 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.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Unidade de 50g.
6.2 Bolo Individual sem lactose. Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura **zero lactose**. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, 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.

Fernanda Missio Mario das Neves
1817895

Camila Veronese
2359577

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ANEXO II
MODELO DE PROJETO DE VENDA

A. Modelo Proposto para Projeto de Venda Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA nº 17/2023 **Processo n.º 23369.000180/2023-51 - Dispensa de Licitação nº 81/2023**					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente					2. CPF
3. Endereço					4. Município/UF
5. E-mail			6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº da DAP Física/Familiar	9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade (R$)	5. Total por Produto (R$)	6. Cronograma de Entrega por Produto
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho.					
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada					
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; ter atingido o perfeito estado de					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.					
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.					
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.					
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

* Preço publicado no Edital de Chamada Pública do IFRS - *Campus* Restinga.	7.Total do Projeto (R$)

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade Instituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Restinga.	2. CNPJ 10.637.926/0008-12	3. Município Porto Alegre/RS
4. Endereço Rua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga. CEP 91791-508	5. DDD/Fone 51 3247.8400	
6. Nome do representante e e-mail Rudinei Muller – direcao.geral@restinga.ifrs.edu.br		
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	Fone/E-mail:

B. Modelo Proposto para Projeto de Venda Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA nº 17/2023 **Processo n.º 23369.000180/2023-51- Dispensa de Licitação nº 81/2023**					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço				4. Município/UF	
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
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 Familiar	2. CPF	3. DAP Física/Familiar	4. Banco	5. Nº da Agência	6. Nº da Conta Corrente
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Restinga.			2. CNPJ 10.637.926/0008-12		3. Município Porto Alegre/RS
4. Endereço Rua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga. CEP 91791-508				5. DDD/Fone 51 3247.8400	
6. Nome do representante e e-mail Rudinei Muller – direcao.geral@restinga.ifrs.edu.br					
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor Familiar					7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade (R$)		6. Total por Produto (R$)

Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição Unitário* (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição Unitário* (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca.				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição Unitário* (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
1. Identificação do Agricultor Familiar				7. Total do Agricultor (R$)
2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição Unitário* (R$)	6. Total por Produto (R$)
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..				
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.				
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.				
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.					
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade (R$)	5. Total por Produto (R$)	6. Cronograma de Entrega por Produto
Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho..					
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.					
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.				
Bolo Individual. Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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				

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

prazo de validade. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
* Preço publicado no Edital de Chamada Pública do IFRS - *Campus* Restinga.			7. Total do Projeto (R$)	
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 Legal do Grupo Informal	CPF		Fone/E-mail:	
Agricultores(as) Fornecedores(as) do Grupo Informal			Assinatura dos(as) Agricultores(as)	

C. Modelo Proposto para Projeto de Venda Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA nº 17/2023 **Processo n.º 23369.000180/2023-51- Dispensa de Licitação nº 81/2023**					
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. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente		
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.236/2006		14. Nº de Associados com DAP Física		
15. Nome do Representante Legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço do Representante Legal				19. Município/UF	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Restinga.		2. CNPJ 10.637.926/0008-12		3. Município Porto Alegre/RS	
4. Endereço Rua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga. CEP 91791-508				5. DDD/Fone 51 3247.8400	
6. Nome do representante e e-mail Rudinei Muller – direcao.geral@restinga.ifrs.edu.br					
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade (R$)	5. Total por Produto (R$)	6. Cronograma de Entrega por Produto

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho.					
Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada.					
Bergamota fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.					
Esfirra salgada. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.					
Biscoito caseiro salgado. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.					
Bolo Individual. Bolo					

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.					

* Preço publicado no Edital de Chamada Pública do IFRS - *Campus* Restinga.	7.Total do Projeto (R$)
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 Legal do Grupo Formal	Fone/E-mail:

Anexo III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VENDA

A. Modelo proposto para Fornecedor Individual

CHAMADA PÚBLICA PARA Nº 17/2023

IFRS-*CAMPUS* RESTINGA

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

FORNECEDOR INDIVIDUAL

Eu, NOME DO AGRICULTOR, inscrito sob CPF nº , detentor da DAP Física nº , declaro, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes do Projeto de Venda apresentado em meu nome são produzidos em minha Unidade de Produção Familiar.

(Município/UF), DD de mês de 2023.

(ASSINATURA)

AGRICULTOR FAMILIAR

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

B. Modelo proposto para Grupos Informais

CHAMADA PÚBLICA Nº 17/2023

IFRS-*CAMPUS* RESTINGA

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

GRUPO INFORMAL

Eu, Nome do Representante do Grupo Informal, representante do NOME DO GRUPO INFORMAL, declaro, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes do Projeto de Venda apresentado são produzidos pelos agricultores familiares ali nominados, respectivamente, em suas Unidades de Produção Familiar.

(Município/UF), DD de mês de 2023.

(ASSINATURA)

REPRESENTANTE DO GRUPO INFORMAL

AGRICULTORES FAMILIARES RELACIONADOS NO PROJETO DE VENDA:

Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .
Nome Completo do Agricultor, CPF nº , DAP física nº .

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

C. Modelo proposto para Grupos Formais

CHAMADA PÚBLICA Nº 17/2023

IFRS-*CAMPUS* RESTINGA

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

GRUPO FORMAL

Eu, Nome do Representante Legal do Grupo Formal, representante da NOME DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO de CNPJ nº e DAP Jurídica nº , declaro, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes do Projeto de Venda apresentado são produzidos pelos associados/cooperados ali nominados, respectivamente, em suas Unidades de Produção Familiar.

(Município/UF), DD de mês de 2023.

(ASSINATURA)

REPRESENTANTE LEGAL DO GRUPO FORMAL

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

Anexo IV

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

Eu, Nome do Representante Legal do Grupo Formal, portador da carteira de identidade nº e CPF nº , representante legal da NOME DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO, de CNPJ nº e DAP Jurídica nº , sediada à endereço completo da sede da cooperativa/associação declaro, para fins de participação nesta Chamada Pública, estar ciente de que:

a) o montante máximo a ser contratado pelo grupo formal será 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:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica X R$ 40.000,00.

b) cabe às cooperativas/associações que firmarem contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, de R$40.000,00 (vinte mil reais) por agricultor familiar.

(Município/UF), DD de mês de 2023.

(ASSINATURA)

REPRESENTANTE LEGAL DO GRUPO FORMAL

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

ANEXO V
MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XX/2023, QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL (CAMPUS RESTINGA) E A XXXXXXXXXXXXXXX.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (Campus Restinga), ente autárquico com sede na Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga, na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, CEP 91791-580, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0008-12, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, o Sr. Rudinei Muller, nomeado pela Portaria nº 157/2020, publicada no DOU de 27 de fevereiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1799228, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx.xxx.xxx/000x-xx, sediada na Rua _____, n° ___, bairro _____, na cidade de _____/__, CEP _____, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____, e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo nº 23369.000180/2023-51 e em observância às disposições da Lei nº 8.666/93, da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE n° 06/2020 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação nº 81/2023, precedida de Chamada Pública n/ 17/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar dos alunos beneficiários do IFRS - Campus Restinga, conforme condições estabelecidas no Projeto Básico, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se à Chamada Pública, identificada no preâmbulo, e à proposta selecionada, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Local de Entrega dos Itens: IFRS - *Campus* Restinga					
Endereço: Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga. Porto Alegre/RS. CEP 91791-508.					
Item	**Descrição / Especificação**	**Unidade de medida**	**Quantidade Total Contratada**	**Valor Unitário**	**Valor Total**

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

1	**Banana**. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho.	Quilograma	764	R$ 6,48	R$ 4.953,31
2	**Maçã**. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada	Quilograma	1294	R$ 9,55	R$ 12.353,88
3	**Bergamota** fruta in natura, com grau de maturação adequado; 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, mofos, 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, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g.	Quilograma	88	R$ 4,53	R$ 399,55
4	**Esfirra salgada**. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor	Unidade	5460	R$ 5,00	R$ 27.300,00

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	disponibilizado.. 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. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g.				
5	**Biscoito caseiro salgado**. Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). . 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. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade. Pacote com 500 gramas.	Pct. c/ 500g	1966	R$ 10,72	R$ 21.071,23
6	**Bolo Individual.** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. 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	Unidade	10920	R$ 3,75	R$ 40.950,00

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

	primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g.				
				Valor Total Contratado (R$):	

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 04/09/2023 e encerramento em 14/12/2023, ou até a entrega do quantitativo total de produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES

3.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o(a)/cada CONTRATADO(A) receberá o valor de R$ ____ (descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando ____(valor total do projeto de venda)

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ENTREGA

4.1. O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da Convocação para Início de Fornecimento, expedida pela Coordenadoria de Ensino do IFRS-*Campus* Restinga, apresentada ao fornecedor no ato de assinatura do contrato.

4.1.1 O período de fornecimento fica restrito à vigência deste contrato.

4.1.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita no prédio sede do IFRS-*Campus* Restinga, obedecendo a periodicidade e quantidades estabelecidas no Cronograma de Entrega constante do Projeto Básico e anexo ao Edital de Chamada Pública.

4.2. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal e Recibo de Entrega – contendo o quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante –, emitido em duas (02) vias de igual teor, devendo a segunda (2º) via ser entregue ao representante da E.Ex.

4.3. Os produtos 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 2º via do Recibo de Entrega.

4.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente a expensas do(a) CONTRATADO(A), as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação são provenientes do FNDE (Fundo Nacional da Educação), para o exercício de 2023, sob Nota de Empenho 2023NE0000xx, na

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

classificação abaixo:

Unidade Orçamentária: 26419 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO RS

Unidade Gestora: 158326 - INST.FED. RIO G. DO SUL/CAMPUS RESTINGA

Fonte: 1133000000

Programa de Trabalho: 169949

Elemento de Despesa: 3.390.32.03 - MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL

PI: CFF53M9601N e JFF53B9601J;

6. CLÁUSULA SEXTA– PAGAMENTO

6.1. O CONTRATANTE, tendo consigo a Nota Fiscal e o Recibo de Entrega emitidos pelo(a) CONTRATADO(A), após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

6.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias da entrega dos gêneros alimentícios e será creditado em nome do(a) CONTRATADO(A), mediante ordem bancária em conta corrente por ele(a) indicada ou, por meio de ordem bancária para pagamento de faturas, uma vez satisfeitas às condições estabelecidas na cláusula quarta.

6.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

6.5. Não será efetuado qualquer pagamento ao/à CONTRATADO(A) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

6.6. O/A CONTRATADO(A) fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos no Item 8 do edital de Chamada Pública.

6.7. Ficará reservado à CONTRATANTE o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas dos

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

produtos adquiridos.

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

6.8.1. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

6.9. A cada pagamento a CONTRATANTE realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação do(a) CONTRATADO(A) e, se constatada situação de irregularidade do(a) CONTRATADO(A), será providenciada a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

6.9.1. O prazo da subcláusula 6.9 poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE;

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

6.9.3. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada ao/à CONTRATADO(A) a ampla defesa;

6.9.4. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o(a) CONTRATADO(A) não regularize sua situação; e

6.9.5. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão CONTRATANTE, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente.

6.10. 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(a) CONTRATADO(A) providencie as medidas saneadoras.

6.10.1. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

6.12. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo(a) CONTRATADO(A), que porventura não tenha sido acordada no contrato.A

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

CONTRATANTE deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo(a) CONTRATADO(A).

6.13. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao/à CONTRATADO(A), por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao/à CONTRATADO(A) o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

7.2. As outras obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares tem o poder/dever de:

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

8.2. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do(a) CONTRATADO(A) deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

8.3. A CONTRATANTE deverá convocar formalmente o(a) CONTRATADO(A), no ato da assinatura deste contrato, por e-mail ou por via postal (enviada pelos Correios), para início do fornecimento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

8.3.1. Da convocação constará o endereço de entrega, o setor e servidor responsável pelo recebimento, bem como seus contatos, o prazo máximo para início do fornecimento, a quantidade a ser adquirida e o Cronograma de Entrega.

8.4. Poderá a CONTRATANTE alterar os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”), conforme necessidade, uma vez que estes são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*, desde que não causem ônus aos fornecedores, que não os previstos na Chamada Pública.

8.4.1. Nos meses de julho e setembro o fracionamento de entrega poderá ser reduzido significativamente devido às férias dos alunos, usuários do PNAE.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

9. CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Coordenação de Ensino e do Setor de Almoxarifado do IFRS – *Campus* Restinga.

9.2. Os produtos a serem adquiridos serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representantes da CONTRATANTE, designados em Portaria própria pelo Diretor-Geral do *Campus* Restinga do IFRS.

9.3. A Fiscalização é exercida no interesse da Administração, não excluindo ou tampouco reduzindo a responsabilidade do(a) CONTRATADO(A), inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

9.4. A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato se estiver em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais.

9.5. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pelo(a) CONTRATADO(A) sem ônus para a CONTRATANTE.

10. .CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, no curso da execução do Contrato, o/a CONTRATADO(A) estará sujeita às seguintes penalidades, garantidos o contraditório e a prévia e ampla defesa:

10.1.1. ADVERTÊNCIA, que poderá ser aplicada ao/à CONTRATADO(A), pela CONTRATANTE, nas seguintes hipóteses:

I. Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória; e

II. Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

10.1.2. MULTA MORATÓRIA, que poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega em desacordo com o solicitado no objeto ou com os prazos estipulados no edital para os compromissos assumidos.

I. A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada ao/à CONTRATADO(A) a pena prevista na subcláusula 10.1.3;

II. A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela entrega em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da Nota de Empenho, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada ao/à CONTRATADO(A) a pena prevista no subcláusula 10.2.3.

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

10.1.3. MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL, que poderá ser aplicada pela inexecução total ou parcial do objeto e das obrigações assumidas em razão deste contrato.

I. A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) ao mês, pró-rata-dia, sobre a respectiva fatura, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano;

II. O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa do(a) CONTRATADO(A) implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, independentemente da penalidade de suspensão.

10.1.4. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO pelo prazo de até 02 (dois) anos em razão da inexecução total ou parcial do contrato;

10.1.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o/a CONTRATADO(A) ressarcir a Administração pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no Item 10.4 – aplicada em razão de descumprimento total ou parcial do contrato ou no caso de ocorrência de alguma conduta prevista no art. 88 da Lei nº 8.666, de 1993;

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

10.3. A penalidade de MULTA pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.4. As sanções previstas nos itens 10.1.4 e 10.1.5 poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/93:

10.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; ou

10.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

11.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do(a) CONTRATADO(A), este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato.

11.2. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o(a) CONTRATADO(A) não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

serão prontamente indeferidas.

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

11.4. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, a CONTRATANTE adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

11.5. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até sessenta dias.

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

11.7. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. O prazo será contado a partir da manifestação do(a) CONTRATADO(A), para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBORDINAÇÃO

12.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Dispensa de Licitação nº 81/2023, precedida da Chamada Pública nº 17/2023, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020 e suas alterações, e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

12.2. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, conforme Lei n.º 8666/93, resguardadas as suas condições essenciais.

12.3. As comunicações relativas a este contrato deverão ser formais e somente terão validade mediante registro de recebimento pela parte destinatária

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar a sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

a) por acordo entre as partes;
b) pela inobservância de qualquer de suas condições; ou
c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1. A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5° (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, a expensas da CONTRATANTE

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Na hipótese de procedimento judicial decorrente deste contrato, fica eleito o Foro da Justiça Federal de Porto Alegre – RS, a cuja Subseção Judiciária pertence o município sede deste órgão, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas:

Porto Alegre/RS,xx de agosto de 2023.

RUDINEI MULLER
Diretor-geral do IFRS *Campus* Restinga
Portaria nº 157/2020/IFRS

Representante legal da Contratada

TESTEMUNHA 1
Nome:
Documento:

TESTEMUNHA 2
Nome:
Documento:

Rua Alberto Hoffmann, 285, bairro Restinga - Porto Alegre/RS - CEP: 91791-508
Telefone: (51) 3247-8400 – www.restinga.ifrs.edu.br