

Termo de Referência 59/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
59/2024	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	ALICE REGINA OLIVEIRA ROCHA	13/09/2024 10:33 (v 7.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23873.003221/2024-41

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n.º 11.326 de 2006, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE -, destinado aos alunos com matrícula ativa na Educação Básica junto ao IFFarroupilha – Campus Alegrete/RS.

1.2. A licitação será dividida em itens, facultando-se ao agricultor e/ou Cooperativa a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O valor estimado da contratação é **R\$ 217.300** (Duzentos e dezessete mil e trezentos reais)

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A instrução deste processo de compra direta (Chamada Pública) se justifica pela necessidade do atendimento da aplicação da Lei 11.947/09 que determina que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a manutenção da educação básica sejam destinados à aquisição de compra de produtos da agricultura familiar.

2.2. A citada lei flexibiliza que as aquisições sejam feitas dispensando-se o processo licitatório, ou seja, sejam adquiridos diretamente com produtores ou cooperativas, como forma de incentivar a permanência do empreendedor familiar no campo, gerando renda e movimentando a economia local e regional, além de incentivar o consumo de alimentos locais / regionais.

3. CARACTERIZAÇÃO, UNIDADES E VALORES

3.1. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato, conforme inclusão solicitada na etapa de pesquisa de preços.

3.2. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborados pelas nutricionistas do IFFar – Campus Alegrete, conforme Tabela 1.

Tabela 1 – Descrição dos alimentos, unidade de medida, quantidades e valores médios praticados.

Fonte: IFFar – Campus Alegrete

3.3. Havendo diferença na descrição dos itens entre a Nota de Empenho e o Termo de Referência, prevalece o Termo de Referência.

3.4. O Cronograma de Entrega dos produtos desta Chamada Pública está previsto para ocorrer de **2º semestre de 2024**, podendo este sofrer alterações conforme necessidade da administração.

3.4.1. O fornecimento dos produtos será semanal, e a relação das quantidades a serem fornecidas será informada com antecedência mínima de uma semana da data de entrega dos gêneros alimentícios pelo fornecedor.

3.4.2. Havendo necessidade de alteração do Cronograma de fornecimento, o nutricionista da instituição previamente informará as alterações ao adjudicatário com antecedência mínima de 01 (uma) semana da data de entrega.

3.4.3. A forma de organização de entrega será programada entre o IFFar – Campus Alegrete e a contratada.

Item	Descrição	Un	Qtd	Valor unitário	Valor total	Data prevista para uso
1	Aipim descascado congelado , variedade de mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	1000	R\$ 9,85	R\$ 9.850,00	2º Semestre 2024
2	logurte com polpa de frutas , obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Embal. 1 Litro	360	R\$ 14,00	R\$ 5.040,00	2º Semestre 2024
3	Suco de uva integral , obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água,	Embal. 1,5 L	300	R\$ 17,70	R\$ 5.310,00	2º Semestre 2024

	açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.					
4	Tomate longa vida , in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.	Kg	900	R\$ 11,00	R\$ 9.900,00	2º Semestre 2024
5	Pimentão verde , in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.	Kg	200	R\$ 13,60	R\$ 2.720,00	2º Semestre 2024
6	Morango , in natura, frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	Kg	100	R\$ 37,60	R\$ 3.760,00	2º Semestre 2024
7	Coxa e sobrecoxa de frango , com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	3450	R\$ 13,90	R\$ 47.955,00	2º Semestre 2024
8	Carne suína em cubos , corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	2250	R\$ 30,50	R\$ 68.625,00	2º Semestre 2024
9	Doce de leite , com coloração, sabor e cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de	Embal.1 Kg	50	R\$ 28,30	R\$ 1.415,00	2º Semestre 2024

	validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.					
10	Filé de peito de frango , sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	2500	R\$ 22,70	R\$ 56.750,00	2º Semestre 2024
11	Melancia , de primeira qualidade. Deve ser fresca, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	Kg	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00	Final 2º Semestre 2024
12	Melão , de primeira qualidade. Deve ser fresco, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	Kg	250	R\$ 7,90	R\$ 1.975,00	Final 2º Semestre 2024
13	Repolho , tipo branco/verde. O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de ferimentos, manchas e sujidades.	Kg	350	R\$ 8,00	R\$ 2.800,00	2º Semestre 2024
VALOR TOTAL:				R\$ 217.300,00		

4. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. Os produtos deverão ser entregues no IFFarroupilha - *Campus Alegrete*, localizado na RS 377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000 - Alegrete/RS - Telefone: (55) 996139777;

- 4.2. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do(s) produtor (es) e/ou cooperativa(s) vencedor(e(a)s);
- 4.3. A primeira entrega somente ocorrerá após assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho;
- 4.4. A entrega deve ser feita mediante agendamento do produtor / cooperativa junto à Setor de Alimentação e Nutrição, após solicitação formal feita pelo referido setor e de acordo com a periodicidade constante no cronograma acima.
- 4.5. A administração reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades por entrega, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos e o fornecedor seja previamente comunicado;
- 4.6. A entrega deverá ser durante o horário de expediente da instituição, devendo ocorrer preferencialmente das 08h00min até às 11h30min ou das 13h00min até às 16h30min de segunda a sexta-feira, com o servidor responsável na instituição;
- 4.7. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos aos produtos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, conforme descritos na Tabela 1;
- 4.8. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e/ou Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).
- 4.9. Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;
- 4.10. No ato da entrega, o TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Unidade Executora e pelo grupo / agricultor individual fornecedor, conforme modelo a ser disponibilizado no edital.
- 4.11. Termo de Recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

5. CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO

5.1. O detalhamento do cronograma de distribuição será disponibilizado como anexo ao Edital de Chamada Pública, podendo o mesmo sofrer alterações conforme necessidade da administração e previamente informado ao adjudicatário do(s) item(ns).

6. DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

6.1. Este Termo de Referência foi elaborado na Coordenação de Licitações e Contratos com a participação da nutricionista da instituição, conforme a seguir:

- 6.1.1. - Andreia Silva de Oliveira - Nutricionista;
- 6.1.2. - Gisela Faraco de Freitas - Nutricionista
- 6.1.3. Alice Rocha - Coordenadora de Licitações e Contratos.

- 6.2. As pesquisas de preços foram realizadas com produtores e Cooperativas locais e regionais;
- 6.3. Utilizou-se a média aritmética como parâmetro para a elaboração do valor referencial.

7. DA APROVAÇÃO DO TR DEFINITIVO

7.1. A Diretora Geral do IFFarroupilha – Campus Alegrete, de ciência deste Termo de Referência, resolve APROVAR o referido documento nos termos propostos.

7.1.1. Ana Rita Costenaro Parizi - Diretora Geral/Ordenadora de despesas - *Campus Alegrete*.

8. Manifestação do Ordenador de Despesas

Declaro estar ciente e de acordo com o presente termo de referência.

Ana Rita Costenaro Parizi

Diretora Geral

9. Responsáveis

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

ALICE REGINA OLIVEIRA ROCHA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:33:54.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP78_2024.pdf (84.43 KB)
- Anexo II - 22. Apendice II - Relacao de itens.pdf (75.18 KB)
- Anexo III - 22. Apendice III - Declaracao de cardapio.pdf (134.24 KB)
- Anexo IV - 22. Apendice IV - Cronograma.pdf (88.79 KB)

Anexo I - ETP78_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 78/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23873.003221/2024-41

2. Descrição da necessidade

Trata o presente estudo sobre a análise da demanda apresentada para aquisição de produtos da agricultura familiar para atender ao disposto na Lei nº 11.947/2009, a qual determina que sejam gastos, no mínimo, 30% dos recursos do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - com produtos oriundos da Agricultura Familiar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentação e Nutrição	Andreia Silva de Oliveira
Setor de Alimentação e Nutrição	Gisela Faraco de Freitas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Poderão participar deste procedimento:

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

5. Levantamento de Mercado

O IFFarroupilha – Campus Alegrete, por intermédio das Nutricionistas Andréia Silva de Oliveira - SIAPE 1208250 e Gisela Faraco de Freitas – SIAPE 1443016, para atender demanda institucional inerente à abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, a qual define que, no mínimo, 30% dos recursos recebidos do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, sejam utilizados para a aquisição de produtos fornecidos por Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

a) Identificação dos possíveis gêneros alimentícios produzidos pela Agricultura Familiar

No início do mês de fevereiro de 2024 o Setor de Alimentação e Nutrição (AL) reuniu-se formalmente com o Setor de Produção local, para o levantamento dos gêneros alimentícios a serem produzidos no campus em volume adequado para suprimento das demandas institucionais ao longo do ano letivo. Assim, identificou-se, para o ano de 2024, suficiência na produção de leite, ovos de galinha, folhosos (alfaca e rúcula), frutas cítricas e mel, razão pela qual descartou-se a inclusão desses gêneros no edital de Chamada Pública.

Diante desta constatação, ainda no mês de fevereiro, as profissionais contataram a Emater local, bem como cooperativas de agricultores familiares localizadas em diferentes regiões do estado, para levantamento da diversidade/disponibilidade de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar nos âmbitos local, regional e estadual, aptos para o atendimento da cultura alimentar e das necessidades nutricionais da comunidade discente do campus. Após reuniões com os representantes das entidades citadas, as nutricionistas definiram os itens a serem incluídos no edital de chamada pública.

b) Definição da apresentação dos produtos

Segue breve descrição individual dos produtos estabelecidos pelas Nutricionistas, cuja descrição detalhada constará no formulário de solicitação da Chamada Pública:

- * aipim descascado congelado, acondicionado em embalagens de 1 Kg;
- * iogurte, com polpa de frutas, acondicionado em embalagens lacradas de 1 L;
- * suco de uva integral, em embalagens de 1,5 L, material vidro;
- * tomate longa vida in natura, em embalagens de 1 Kg;
- * pimentão verde in natura, em embalagens de 1 Kg;
- * morango in natura, em embalagens de 1 Kg;
- * coxa e sobrecoxa de frango, congelada, acondicionada em embalagens de aproximadamente 02 Kg;
- * carne suína em cubos, corte pernil, congelada, acondicionada em embalagens de aproximadamente 02 Kg;
- * doce de leite, em embalagens lacradas de 1 Kg;
- * filé de peito de frango, congelado, acondicionado em embalagens de aproximadamente 02 Kg;
- * melancia, de primeira qualidade;
- * melão, de primeira qualidade;
- * repolho, tipo branco/verde;

Imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda, será solicitada a apresentação de amostras dos produtos que necessitam de registro sanitário (carnes, iogurte, doce de leite, suco de uva e aipim congelado), as quais serão destinadas à avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, conforme prevê a Resolução CD/FNDE nº06/2020.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, destinados aos alunos matriculados no Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete, seguindo os seguintes aspectos:

- Os produtos, a serem utilizados na composição dos cardápios ofertados aos discentes, deverão ser entregues conforme cronograma pré-determinado no processo da chamada pública.

Os alimentos deverão ser embalados de acordo com as especificações para cada item, em embalagens íntegras e limpas.

- Os produtos deverão ser entregues no prédio do Almoarifado do IFFar – Campus Alegrete, localizado na RS 377, Km 27 – 2º Distrito Passo Novo, impreterivelmente em horário de expediente previamente acordado com as profissionais, em dias úteis.

- O veículo utilizado para transporte e entrega deverá ser fechado e apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas a fim de prevenir a contaminação dos alimentos transportados.

Convém destacar que os produtos de origem animal (carnes e iogurtes) devem ser transportados em veículo com refrigeração. Ressalta-se, ainda, que o descarregamento dos produtos no ato de entrega caberá exclusivamente ao agricultor responsável.

Os produtos deverão ser inspecionados por profissional responsável no momento da entrega, e caso exista alguma inconsistência em relação à descrição dos mesmos, serão devolvidos para fins de substituição imediata.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

QUADRO 1 - Relação de itens:

RELAÇÃO DE ITENS - CHAMADA PÚBLICA 1/2024 - IFFAR AL						
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	CATMAT	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	Aipim descascado congelado, variedade de					

1	mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	463795	Kg	1000	R\$ 9,85	R\$ 9.850,00
2	Iogurte com polpa de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	446704	Embal. 1 Litro	360	R\$ 14,00	R\$ 5.040,00
3	Suco de uva integral, obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água, açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	442810	Embal. 1,5 L	300	R\$ 17,70	R\$ 5.310,00
4	Tomate longa vida, in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.	97101	Kg	900	R\$ 11,00	R\$ 9.900,00
5	Pimentão verde, in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.	463809	Kg	200	R\$ 13,60	R\$ 2.720,00
6	Morango, in natura, frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	464328	Kg	100	R\$ 37,60	R\$ 3.760,00
7	Coxa e sobrecoxa de frango, com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	447636	Kg	3450	R\$ 13,90	R\$ 47.955,00
8	Carne suína em cubos, corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	248014	Kg	2250	R\$ 30,50	R\$ 68.625,00
	Doce de leite, com coloração, sabor e					

9	cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	462599	Embal.1 Kg	50	R\$ 28,30	R\$ 1.415,00
10	Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	447581	Kg	2500	R\$ 22,70	R\$ 56.750,00
11	Melancia, de primeira qualidade. Deve ser fresca, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	464418	Kg	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
12	Melão, de primeira qualidade. Deve ser fresco, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	224390	Kg	250	R\$ 7,90	R\$ 1.975,00
13	Repolho, tipo branco/verde. O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de fermentos, manchas e sujidades.	463839	Kg	350	R\$ 8,00	R\$ 2.800,00
Total						R\$ 217.300,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 217.300,00

O valor total estimado é de R\$ **217.300,00** (Duzentos e dezessete mil e trezentos reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

As compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

As nutricionistas definirão com os agricultores credenciados entregas semanais, quinzenais, mensais ou na modalidade de entrega única, conforme a necessidade de aquisição de produtos pela Instituição. Ressalta-se que as quantidades mensais solicitadas no quadro 1 - Relação de Itens, poderão ser flexíveis ao longo do semestre.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no PNCP de 2024.

Em consulta ao Planejamento Estratégico (PDI 2019-2026), percebe-se que esta contratação está incluída na dimensão Aluno e Sociedade, por meio do objetivo de Objetivo estratégico 7 (Promover permanência e êxito dos alunos), principalmente no que tange a Meta 9 (Qualificar os serviços dos refeitórios das unidades do IFFar).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição dos bens (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) pretende-se:

- ontribuir para que o discente obtenha êxito no processo educacional, o qual é também dependente da qualidade dos produtos ofertados na Alimentação Escolar;
- Ofertar aos discentes refeições (lanches, almoço, janta e outros) que atendam às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), seguindo cardápios elaborados por Nutricionista, bem como todas as normas higiênico-sanitárias propostas pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004);
- Proporcionar aos discentes alimentação balanceada e que atenda às necessidades nutricionais estabelecidas para o seu ciclo de vida.

13. Providências a serem Adotadas

Todas as providências a serem adotadas nos processos licitatórios do IFFar já estão mapeadas e descritas nos documentos norteadores do órgão, sua previsão consta dos modelos de processo licitatório, e a adoção consolidada pela equipe, de forma que não se aplica o preenchimento deste campo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

As comissões de padronização que atuam na elaboração e revisão das descrições dos itens nos processos de compra obedecem ao estabelecido no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis bem como às normativas internas do IFFar em relação às práticas sustentáveis, pontuando, quando necessário, os critérios de sustentabilidade já dentro da descrição de cada item.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, a Equipe de Planejamento, considera que a contratação é viável e razoável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração e atendimento da Lei nº 11.947/2009.

16. Responsáveis

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

ALICE REGINA OLIVEIRA ROCHA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:19:38.

Anexo II - 22. Apendice II - Relacao de itens.pdf

RELAÇÃO DE ITENS - CHAMADA PÚBLICA 1/2024 - IFFAR AL

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Aipim descascado congelado, variedade de mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	463795	Kg	1000	R\$ 9,85	R\$ 9.850,00
2	Iogurte com polpa de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	446704	Embal. 1 Litro	360	R\$ 14,00	R\$ 5.040,00
3	Suco de uva integral, obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água, açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	442810	Embal. 1,5 L	300	R\$ 17,70	R\$ 5.310,00
4	Tomate longa vida, in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.	97101	Kg	900	R\$ 11,00	R\$ 9.900,00
5	Pimentão verde, in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.	463809	Kg	200	R\$ 13,60	R\$ 2.720,00
6	Morango, in natura, frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e íntegra. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	464328	Kg	100	R\$ 37,60	R\$ 3.760,00
7	Coxa e sobrecoxa de frango, com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	447636	Kg	3450	R\$ 13,90	R\$ 47.955,00
8	Carne suína em cubos, corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	248014	Kg	2250	R\$ 30,50	R\$ 68.625,00
9	Doce de leite, com coloração, sabor e cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	462599	Embal.1 Kg	50	R\$ 28,30	R\$ 1.415,00
10	Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	447581	Kg	2500	R\$ 22,70	R\$ 56.750,00
11	Melancia, de primeira qualidade. Deve ser fresca, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	464418	Kg	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
12	Melão, de primeira qualidade. Deve ser fresco, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	224390	Kg	250	R\$ 7,90	R\$ 1.975,00
13	Repolho, tipo branco/verde. O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de ferimentos, manchas e sujidades.	463839	Kg	350	R\$ 8,00	R\$ 2.800,00
Total Chamada Pública 2024						R\$ 217.300,00

**Anexo III - 22. Apendice III - Declaracao de cardapio.
pdf**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS ALEGRETE

Apêndice 1

DECLARAÇÃO DO CARDÁPIO

Declaramos, para fins de comprovação, que os gêneros alimentícios a serem adquiridos através desta Chamada Pública atendem o disposto na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, e alterações posteriores, no que se refere aos requisitos nutricionais mínimos indicados pela legislação, com destaque para o artigo 17: “Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável”.

Desta forma, os produtos descritos abaixo destinam-se à composição dos cardápios da alimentação escolar distribuída aos alunos da Educação Básica, compreendendo 4 refeições/dia para os alunos residentes na moradia estudantil, e 1 refeição/dia para alunos externos:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM
1	Aipim descascado congelado , variedade de mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.
2	logurte com polpa de frutas , obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
3	Suco de uva integral , obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água, açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
4	Tomate longa vida , in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.
5	Pimentão verde , in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.
6	Morango , in natura, frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.
7	Coxa e sobrecoxa de frango , com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
8	Carne suína em cubos , corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
9	Doce de leite , com coloração, sabor e cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
10	Filé de peito de frango , sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.
11	Melancia , de primeira qualidade. Deve ser fresca, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.
12	Melão , de primeira qualidade. Deve ser fresco, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve

	ser livre de parasitas e sujidades.
13	Repolho , tipo branco/verde. O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de ferimentos, manchas e sujidades.

Anexo IV - 22. Apendice IV - Cronograma.pdf

CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

BASE REFERENCIAL						2024							
						Mês de setembro		Mês outubro		Mês novembro		Mês dezembro	
Item	Produtos	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor
1	Aipim descascado congelado , variedade de mesa, branco. Apresentação limpa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem lacrada e atóxica, de 01 Kg, isenta de contaminação física, química ou biológica. Necessário apresentar registro expedido pelo órgão sanitário competente. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	1000	R\$ 9,85	R\$ 9.850,00	300	R\$ 2.955,00	300	R\$ 2.955,00	300	R\$ 2.955,00	100	R\$ 985,00
2	logurte com polpa de frutas , obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Embal. 1 Litro	360	R\$ 14,00	R\$ 5.040,00	100	R\$ 1.400,00	100	R\$ 1.400,00	100	R\$ 1.400,00	60	R\$ 840,00
3	Suco de uva integral , obtido do processo de extração de suco de grãos de uva tinta, sem adição de água, açúcares e conservantes, isento de cristais, embalado em recipiente de vidro. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Embal. 1,5 L	300	R\$ 17,70	R\$ 5.310,00	200	R\$ 3.540,00	0	R\$ 0,00	100	R\$ 1.770,00	0	R\$ 0,00
4	Tomate longa vida , in natura, tamanho médio, grau médio de maturação, sem sinais de putrefação, consistência firme.	Kg	900	R\$ 11,00	R\$ 9.900,00	240	R\$ 2.640,00	240	R\$ 2.640,00	240	R\$ 2.640,00	180	R\$ 1.980,00
5	Pimentão verde , in natura, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas.	Kg	200	R\$ 13,60	R\$ 2.720,00	60	R\$ 816,00	60	R\$ 816,00	60	R\$ 816,00	20	R\$ 272,00
6	Morango, in natura , frutos de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. Deve ser isento de sujidades e sinais de putrefação, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	Kg	100	R\$ 37,60	R\$ 3.760,00	25	R\$ 940,00	25	R\$ 940,00	25	R\$ 940,00	25	R\$ 940,00
7	Coxa e sobrecoxa de frango , com osso e com pele, congelada, sem excesso de gelo, não temperada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	3450	R\$ 13,90	R\$ 47.955,00	1725	R\$ 23.977,50	0	R\$ 0,00	1725	R\$ 23.977,50	0	R\$ 0,00
8	Carne suína em cubos , corte pernil, congelada, cor rosada, isenta de manchas escuras/esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	2250	R\$ 30,50	R\$ 68.625,00	1125	R\$ 34.312,50	0	R\$ 0,00	1125	R\$ 34.312,50	0	R\$ 0,00
9	Doce de leite , com coloração, sabor e cheiro próprios, sem sinais de bolores, sujidades ou outras substâncias que possam alterar a qualidade do produto. Entregue em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada. Prazo de validade mínimo de 03 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Embal. 1 Kg	50	R\$ 28,30	R\$ 1.415,00	20	R\$ 566,00	10	R\$ 283,00	10	R\$ 283,00	10	R\$ 283,00

10	Filé de peito de frango , sem osso e sem pele, congelado, sem excesso de gelo, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, isenta de sujidades, com peso aproximado de 02 Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses, e data de fabricação não superior a 30 dias. O produto deve apresentar registro expedido pelo órgão de inspeção sanitária competente.	Kg	2500	R\$ 22,70	R\$ 56.750,00	1250	R\$ 28.375,00	0	R\$ 0,00	1250	R\$ 28.375,00	0	R\$ 0,00
11	Melancia , de primeira qualidade. Deve ser fresca, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	Kg	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00		R\$ 0,00	0	R\$ 0,00	200	R\$ 800,00	100	R\$ 400,00
12	Melão , de primeira qualidade. Deve ser fresco, e apresentar coloração, aroma e aspecto típicos, bem como polpa firme e compacta e grau de maturação adequado para o consumo. Não deve apresentar rachaduras, cortes e perfurações, e deve ser livre de parasitas e sujidades.	Kg	250	R\$ 7,90	R\$ 1.975,00		R\$ 0,00	0	R\$ 0,00	150	R\$ 1.185,00	100	R\$ 790,00
13	Repolho, tipo branco/verde . O produto deve ser compacto (cabeça fechada) e apresentar coloração uniforme, além de aroma, cor e sabor característicos da espécie. As folhas devem ser íntegras e isentas de ferimentos, manchas e sujidades.	Kg	350	R\$ 8,00	R\$ 2.800,00	100	R\$ 800,00	100	R\$ 800,00	100	R\$ 800,00	50	R\$ 400,00
					R\$ 217.300,00	R\$ 100.322,00		R\$ 9.834,00		R\$ 100.254,00		R\$ 6.890,00	