

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

PROJETO BÁSICO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O IFAM CAMPUS COARI

Processo Nº. 23389.000744/2025-89

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atender ao cardápio destinado aos estudantes regularmente matriculados nos cursos Técnicos, nas formas Integrada e Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Coari, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, por meio de Chamada Pública, conforme a Lei Federal nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, e o Parecer Referencial nº 00011/2024/GAB/PF/IFAM/PGF/AGU, observadas as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE (Kg)	FORNECIMENTO TOTAL	PREÇO MÉDIO UNT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01	ABACATE – Fruto in natura, de primeira qualidade, com casca, pronta para consumo, polpa firme e intacta, sem pontos estragados e amassados.	464371	Kg	27	R\$ 21,19	R\$ 572,13
02	ABACAXI - Fruto in natura, tipo comum, de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	464374	Kg	150	R\$ 11,67	R\$ 1.750,50
03	BANANA PACOVÃ – in natura, em pencas, de primeira qualidade, grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, isenta de	464379	Kg	133,5	R\$ 10,98	R\$ 1.465,83

	enfermidades, material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e Transporte.					
04	BANANA PRATA – in natura, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e Transporte.	464381	Kg	600	R\$ 10,10	R\$ 6.060,00
05	COUVE - In natura: folhas de primeira qualidade, cor, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidade e materiais terrosos, isento de parasitas ou larvas. Acondicionadas em embalagem adequada para o manuseio e transporte.	463822	Kg	78	R\$ 17,50	R\$ 1.365,00
06	JERIMUM - In natura, apresentando graus de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo: isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio e transporte.	463748	Kg	105	R\$ 9,73	R\$ 1.021,65
07	LARANJA - In natura, de primeira qualidade, livre de sujidade, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento próprio para consumo humano.	464393	Kg	390	R\$ 11,57	R\$ 4.512,30
08	MAMÃO - In natura, apresentando maturação adequado para consumo, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades,	464404	Kg	147	R\$ 15,02	R\$ 2.207,94

	insetos, parasitas e larvas.					
09	MELANCIA - in natura de primeira qualidade, com casca, pronta para consumo, polpa firme e intacta de colheita recente, sem pontos estragados e amassados.	464418	Kg	1.080	R\$ 9,85	R\$ 10.638,00
10	PIMENTA DOCE REGIONAL – Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo: isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio e transporte.	463923	Kg	63	R\$ 21,00	R\$ 1.323,00
11	TEMPERO VERDE MISTO - Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade, com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	463884	Kg	105	R\$ 34,89	R\$ 3.663,45
TOTAL					R\$ 34.579,80	

1.2. O prazo de vigência do contrato será de 6 (seis) meses, a partir da data de assinatura ou até a entrega total do quantitativo dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição justifica-se com base nas seguintes informações e normativos:

2.1.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, garante a alimentação escolar dos estudantes da educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Atualmente não tem apenas o objetivo de atender as necessidades nutricionais dos estudantes durante a sua permanência em sala de aula, mas

também favorecer a formação de hábitos alimentares saudáveis, os quais representam um dos aspectos mais importantes para a saúde e crescimento, aprendizagem e rendimento escolar, podendo contribuir para a qualidade da educação.

2.1.2. O PNAE é regido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabeleceu a universalização do acesso à alimentação escolar e a obrigatoriedade de aplicar, no mínimo, 30% dos recursos destinados à compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Desde então, a lei vem sendo alterada ao longo dos anos, com modificações de artigos e inclusão de novos dispositivos.

2.1.3. A Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, alterou o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 para incluir os grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, além de estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) das aquisições de famílias individuais sejam realizadas em nome da mulher.

2.1.4. Atualmente, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações (CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020, CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, CD/FNDE nº 02, de 10 de março de 2023 e CD/FNDE nº 03, de 4 de fevereiro de 2025) regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que atualizou as regras de execução do programa, buscando alinhamento com as recomendações das versões atuais dos guias alimentares brasileiros.

2.1.5. A aquisição de alimentos da agricultura familiar integra as diretrizes do PNAE (art. 2º, V, da Lei 11.947/2009) e é também obrigação orçamentária, nos termos do art. 14, que estabelece:

***Art. 14.** 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, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.*

2.1.6. Para apoiar a concretização dessas diretrizes, o §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 prevê que a aquisição poderá ser realizada com dispensa de licitação, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observem-se os princípios do art. 37 da Constituição Federal (legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência) e os alimentos atendam às exigências de controle de qualidade.

Essa dispensa é operacionalizada pela **Resolução CD/FNDE nº 6/2020**, que prevê que as aquisições do PNAE sejam realizadas por licitação (preferencialmente, pregão eletrônico) ou, quando se optar pela dispensa nas compras da agricultura familiar (art. 14 da Lei nº 11.947/2009), por meio de Chamada Pública, nos termos dos arts. 29 a 49 (art. 24, I).

2.1.7. De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, os cardápios do PNAE devem ter como base alimentos in natura ou minimamente processados, em alinhamento ao Guia Alimentar para a População Brasileira, que define e recomenda esses alimentos como base da dieta (grãos, raízes, frutas, verduras, leite, ovos, carnes etc.). A própria Resolução 6/2020 (alterado pela Resolução 3/2025) fixa, no **art. 21.**, que no mínimo 80% dos recursos do PNAE deverão ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados.

2.1.8. A aquisição de alimentos da Agricultura Familiar potencializa a oferta de itens **in natura e minimamente processados** porque favorece cadeias curtas de abastecimento (maior frescor, sazonalidade e diversidade de frutas, legumes e verduras), reduz a dependência de ultraprocessados e eleva a qualidade nutricional das refeições. Além de alinhar os cardápios às metas legais de variedade e perfil saudável, essa compra traz co-benefícios: práticas produtivas mais sustentáveis e de menor impacto ambiental, preservação da biodiversidade pela produção diversificada, fortalecimento da economia local com geração de trabalho e renda, e melhores desfechos para os estudantes (maior aceitação das preparações, apoio ao desenvolvimento cognitivo e à concentração). Em síntese, comprar da Agricultura Familiar é a via mais eficaz para garantir, com regularidade e qualidade, a base de alimentos frescos exigida pelas normas do PNAE.

2.1.9. Portanto, considerando que o IFAM integra o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) às políticas educacionais voltadas ao educando, com o objetivo de promover a permanência e o êxito escolar, a presente chamada pública visa assegurar o direito à alimentação escolar aos estudantes regularmente matriculados nos cursos Técnicos, na forma Integrada e Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Coari.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar fundamenta-se na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que determinam a aplicação mínima de 30% dos recursos do PNAE nessa modalidade, promovendo o desenvolvimento local sustentável e a segurança alimentar e nutricional. Em consonância com o *Guia Alimentar para a População Brasileira*, a iniciativa estimula o consumo de alimentos in natura e regionais, valorizando práticas alimentares saudáveis e culturais. O

Parecer Referencial nº 00011/2024/GAB/PF/IFAM/PGF/AGU confere respaldo jurídico à dispensa de licitação por meio de chamada pública, garantindo legalidade, transparência e eficiência ao processo de aquisição.

2.3. As quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridas da agricultura familiar foram estimadas com base no número de alunos regularmente matriculados no IFAM *campus* Coari, e ainda, no quantitativo de alunos dos cursos FIC e Graduação conforme mostra a planilha abaixo:

QUANTITATIVOS DE ALUNOS TÉCNICO INTEGRADO

SEGUNDA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Matutino	IINFW 11	36
	IINFW 12	40
	IADM 11	38
	IMSI 11	31
	IAGRO 11	32
	IINFW 31	37
	IAGRO 31	30
	IMSI 31	26
CT	IAGRO 21	30
	IINFW 21	36
TOTAL		336

SEGUNDA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Vespertino	IADM 31	33
	IINFW 21	36
	IADM 21	36
	IMSI 21	32
	IAGRO 21	30
CT	IINFW 11	36
	IMSI 11	31
TOTAL		234

TERÇA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Matutino	IINFW 11	36
	IINFW 12	40
	IADM 11	38
	IMSI 11	31
	IAGRO 11	32
	IAGRO 31	30
CT	IMSI 31	26
	IAGRO 21	30
	IINFW 21	36
	IINFW 31	37
TOTAL		336

TERÇA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Vespertino	IAGRO 11	32
	IADM 31	33
	IMSI 11	31
	IINFW 21	36
	IADM 21	36
	IMSI 21	32
	IAGRO 21	30
CT	IINFW 11	36
TOTAL		266

QUARTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Matutino	IINFW 11	36
	IINFW 12	40
	IADM 11	38
	IMSI 11	31
	IAGRO 11	32
	IINFW 31	37
	IAGRO 31	30
	IMSI 31	26
CT	IADM 21	36
TOTAL		306

QUARTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Vespertino	IAGRO 11	32
	IADM 31	33
	IADM 11	38
	IINFW 12	40
	IINFW 21	36
	IADM 21	36
	IMSI 21	32
	IAGRO 21	30
CT	IMSI 11	31
TOTAL		308

QUINTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Matutino	IINFW 11	36
	IINFW 12	40
	IADM 11	38
	IMSI 11	31
	IAGRO 11	32
	IINFW 31	37
	IAGRO 31	30
	IMSI 31	26
CT	IADM 21	36
	IMSI 21	32
TOTAL		338

QUINTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Vespertino	IAGRO 11	32
	IADM 31	33
	IADM 11	38
	IINFW 21	36
	IADM 21	36
	IMSI 21	32
	IAGRO 21	30
CT	IINFW 12	40
TOTAL		277

SEXTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Matutino	IINFW 11	36
	IINFW 12	40
	IADM 11	38
	IMSI 11	31
	IAGRO 11	32
	IAGRO 31	30
CT	IADM 21	36
TOTAL		243

SEXTA – FEIRA		
PERÍODO	TURMA	QUANTITATIVO
Vespertino	IINFW 21	36
	IADM 21	36
	IMSI 21	32
	IAGRO 21	30
TOTAL		134

QUANTITATIVOS DE ALUNOS NOTURNO – GRADUAÇÃO E SUBSEQUENTE

SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.
BADM 51	21	BADM 51	21	BADM 51	21	BADM 51	21	BADM 51	21
BADM 31	31	BADM 31	31	BADM 31	31	BADM 31	31	BADM 31	31
BADM 11	40	BADM 21	40	BADM 11	40	BADM 11	40	BADM 11	40
SMSI 31	20	SMSI 31	20	SMSI 31	20	SMSI 31	20	SMSI 31	20

QUANTITATIVOS DE ALUNOS CURSOS FIC - VESPERTINO

SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.	TURMA	QUANT.DISC.
PARTIU IF	40			PARTIU IF	40			PARTIU IF	40
Aquicultura de Operador de Beneficiamento de Pescado	31	Aquicultura de Operador de Beneficiamento de Pescado	31	Aquicultura de Operador de Beneficiamento de Pescado	31	Aquicultura de Operador de Beneficiamento de Pescado	31	Aquicultura de Operador de Beneficiamento de Pescado	31

2.4. O cardápio foi elaborado tendo como base o mapeamento realizado junto à um agricultor individual (foi o único que respondeu ao e-mail). Cabe ressaltar que o per capita utilizado foi calculado para atender um público estimado de: 250 alunos no turno matutino, 250 alunos no turno vespertino e 100 alunos do noturno.

SEMANA 1					
	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
MANHÃ	Biscoito doce + café com leite + melancia	Galinhada + banana	Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes	Pão com queijo + suco de acerola + abacaxi	Carne moída c/ ovo e macarrão
	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
TARDE	Pão com manteiga + suco de goiaba + melancia	Baião de 2 + ovos mexidos	Mingau de mungunzá + banana	Iscas de frango c/ macarrão	Bolo de flocos de milho + suco de caju
	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
NOITE	Macarronada de carne	Bolacha salgada + suco de goiaba + melancia	Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes	Mingau de mungunzá + banana	Baião de 2 + ovos mexidos

SEMANA 2					
MANHÃ	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Frango ao molho de tomate c/ macarrão parafuso	Farofa de frango com arroz, feijão e legumes + abacaxi	Canja de frango c/ legumes + laranja	Pão c/ manteiga + achocolatado + melancia	Strogonofe de frango + arroz
TARDE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Pão c/ manteiga + café com leite + banana	Macarronada de frango	Macarrão c/ ovo mexido	Farofa de cuscuz c/ carne desfiada	Bolo de aveia + suco goiaba + melancia
NOITE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Pão c/ manteiga + achocolatado	Frango ao molho branco c/ macarrão parafuso	Canja de frango c/ legumes + laranja	Mingau de aveia + melancia	Macarrão com salsicha e legumes

SEMANA 3					
MANHÃ	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Pão c/ queijo + suco de caju + melancia	Baião de 2 + ovo mexido	Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes + laranja	Iscas de frango c/ macarrão	Galinhada + banana
TARDE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Macarronada de carne	Vatapá de frango + arroz	Mingau de mungunzá + melancia	Biscoito doce + suco de caju + banana	Farofa de carne c/ arroz e legumes
NOITE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Macarronada de carne	Biscoito doce + suco de caju + melancia	Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes	Mingau de mungunzá + banana	Galinhada

SEMANA 4					
MANHÃ	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Pão c/ ovo frito + café c/ leite + melancia	Macarronada de frango	Sopa de frango c/ feijão, macarrão e legumes + laranja	Farofa de cuscuz com carne + banana	Strogonofe de frango + arroz
TARDE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Farofa de frango c/ feijão preto, farinha, arroz e verduras + suco de caju	Vitamina de banana c/ abacate + bolacha salgada	Macarrão c/ ovo e carne moída	Pão c/ manteiga + achocolatado + melancia	Bolo de aveia + suco de acerola + abacaxi
NOITE	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
	Pão c/ ovo frito + achocolatado + melancia	Frango ao molho de tomate c/ macarrão espaguete	Sopa de frango c/ feijão, macarrão e legumes	Farofa de carne c/ arroz e legumes + suco de caju	Bolo de aveia + suco de goiaba + banana

LANCHE DA MANHÃ - SEMANA 1					
Biscoito doce + café com leite + melancia					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Biscoito doce	40	10000	Pct 400g	25	250
Café em pó	5	1250	Pct 250g	5	50
Leite em pó	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Açúcar	9	2250	Kg	2,25	22,5
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Galinhada + banana prata					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Coxa e sobrecoxa de frang	45	11250	Kg	11,25	112,5
Cebola	11	2750	Kg	2,75	27,5
Açafrão	0,2	50	Kg	0,05	0,5
Arroz branco	60	15000	Kg	15	150
Cenoura	25	6250	Kg	6,25	62,5
Tempero verde misto	3,5	875	Kg	0,875	8,75
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Pimentão	3	750	Kg	0,75	7,5
Tomate	7	1750	Kg	1,75	17,5
Pimenta do reino	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Vinagre	3	750	Garrafa 500ml	1,5	15
Óleo de soja	10	2500	Lt 900ml	2,78	27,77778
Banana prata	100	25000	Kg	25	250
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	10	2500	Kg	2,5	25
Alho	1,3	325	Kg	0,325	3,25
Batata inglesa	5	1250	Kg	1,25	12,5
Beterraba	5	1250	Kg	1,25	12,5
Carne moída acém	35	8750	Kg	8,75	87,5
Cebola	5	1250	Kg	1,25	12,5
Cenoura	5	1250	Kg	1,25	12,5
Feijão	20	5000	Kg	5	50
Óleo	1	250	Gr 900ml	0,28	2,777778
Pimenta doce regional	3	750	Kg	0,75	7,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Macarrão parafuso	20	5000	Pct 500g	10	100
Tempero verde misto	5	1250	Kg	1,25	12,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Couve	3	750	Kg	0,75	7,5

Pão com queijo + suco de acerola + abacaxi					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Queijo mussarela	30	7500	Kg	7,5	75
Polpa de acerola	30	7500	Kg	7,5	75
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Abacaxi	100	25000	Kg	25	250

Carne moída c/ ovo e macarrão					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Ovo	0,5	125	Forma c/30und	4,17	41,66667
Acém moido	40	10000	Kg	10,00	100
Cebola	20	5000	Kg	5	50
Cenoura	10	2500	Kg	2,5	25
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Macarrão espaguete	50	12500	Pct 500g	25	250
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Orégano	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Tempero verde misto	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

LANCHE DA TARDE - SEMANA 1					
Pão com manteiga + suco de goiaba + melancia					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Concentrado de goiaba	40	10000	Emb.500ml	20	200
Açúcar	10	2500	Kg	2,5	25
Leite	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Baão de 2 + ovos mexidos					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Arroz branco	25	6250	Kg	6,25	62,5
Cebola de cabeça	5	1250	Kg	1,25	12,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Feijão de praia	20	5000	Kg	5	50
Óleo de soja	2	500	Lt 900ml	0,56	5,555556
Ovo	1	250	Forma c/30und	8,33	83,33333
Sal	2	500	Kg	0,5	5
Tempero verde misto	3	750	Kg	0,75	7,5
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Mingau de mungunzá + banana prata					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Pedido	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Milho branco	25	6250	Pct 500g	12,5	125
Açúcar	10	2500	Kg	2,5	25
Leite condensado	5	1250	Cx 395g	3,16	31,64557
Leite de coco	4	1000	Vd 200ml	5	50
Coco seco	1	250	Kg	0,25	2,5
Leite em pó	10	2500	Pct 400g	6,25	62,5
Banana prata	100	25000	Kg	25	250

Isclas de frango com macarrão					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Filé de frango	50	12500	Kg	12,50	125
Cebola	20	5000	Kg	5	50
Cenoura	10	2500	Kg	2,5	25
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Macarrão espaguete	30	7500	Pct 500g	15	150
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Tempero verde misto	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Bolo de flocos de milho + suco de caju					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Pedido	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Ovo	13	3250	Forma c/ 30und	2,17	21,66667
Milho enlatado	11,3	2825	Lt 170g	16,62	166,1765
Leite em pó	3	750	Pct 400g	1,88	18,75
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Coco ralado	1,8	450	Kg	0,45	4,5
Açúcar	18	4500	Kg	4,5	45
Flocos de milho	6	1500	Pct 500g	3	30
Fermento químico em pó	0,8	200	Emb 250g	0,8	8
Queijo ralado	1	250	Pct 40g	6,25	62,5
Concentrado de caju	25	6250	Emb.500ml	12,5	125
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5

LANCHE DA NOITE - SEMANA 1					
Macarronada de carne					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Macarrão espaguete	60	6000	Pct 500g	12	120
Carne moída patinho	50	5000	Kg	5	50
Creme de leite	20	2000	Cx 200g	10	100
Extrato de tomate	20	2000	Emb. 2Kg	1	10
Tempero verde misto	3	300	Kg	0,3	3
Cebola	10	1000	Kg	1	10
Alho	1	100	Kg	0,1	1
Cenoura	3	300	Kg	0,3	3
Milho verde	15	1500	Emb 170g	8,82	88,23529

Bolacha salgada + suco de goiaba + melancia					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Bolacha cream-cracker	50	5000	Pct 400g	12,5	125
Concentrado de goiaba	40	4000	Emb.500ml	8	80
Açúcar	10	1000	Kg	1	10
Leite	15	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Melancia	150	15000	Kg	15	150

Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	10	1000	Kg	1	10
Alho	1,3	130	Kg	0,13	1,3
Batata inglesa	5	500	Kg	0,5	5
Beterraba	5	500	Kg	0,5	5
Carne moída acém	35	3500	Kg	3,5	35
Cebola	5	500	Kg	0,5	5
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Feijão	20	2000	Kg	2	20
Óleo	1	100	Gr 900ml	0,11	1,111111
Pimenta doce regional	3	300	Kg	0,3	3
Sal	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Macarrão parafuso	20	2000	Pct 500g	4	40
Tempero verde misto	5	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,5	50	Kg	0,05	0,5
Couve	3	300	Kg	0,3	3

Mingau de mungunzá + banana prata					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Milho branco	25	2500	Pct 500g	5	50
Açúcar	10	1000	Kg	1	10
Leite condensado	5	500	Cx 395g	1,27	12,65823
Leite de coco	4	400	Vd 200ml	2	20
Coco seco	1	100	Kg	0,1	1
Leite em pó	10	1000	Pct 400g	2,5	25
Banana prata	100	10000	Kg	10	100

Baão de 2 + ovos mexidos					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Arroz branco	25	2500	Kg	2,5	25
Cebola de cabeça	5	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,5	50	Kg	0,05	0,5
Feijão de praia	20	2000	Kg	2	20
Óleo de soja	2	200	Lt 900ml	0,22	2,222222
Ovo	1	100	Forma c/30und	3,33	33,33333
Sal	2	200	Kg	0,2	2
Tempero verde misto	3	300	Kg	0,3	3
Couve	5	500	Kg	0,5	5

LANCHE DA MANHÃ - SEMANA 2

Frango ao molho de tomate c/ macarrão parafuso					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Macarrão parafuso	40	10000	Pct 500g	20	200
Frango coxa e sobrecoxa	50	12500	Kg	12,5	125
Extrato de tomate	15	3750	Pct 2kg	1,875	18,75
Tempero verde misto	3	750	Kg	0,75	7,5
Cebola	7	1750	Kg	1,75	17,5
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Cenoura	5	1250	Kg	1,25	12,5
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Milho verde	5	1250	Lata 170g	7,352941	73,52941
Óleo de soja	2	500	Emb.900ml	0,555556	5,555556
Sal	1	250	Kg	0,25	2,5

Farofa de frango com arroz, feijão e legumes + abacaxi					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Arroz	30	7500	Kg	7,5	75
Frango coxa e sobrecoxa	60	15000	Kg	15	150
Feijão carioca	20	5000	Kg	5	50
Tempero verde misto	6	1500	Kg	1,5	15
Cebola	10	2500	Kg	2,5	25
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Farinha amarela	10	2500	Kg	2,5	25
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Óleo de soja	7	1750	Emb.900ml	1,944444	19,44444
Abacaxi	100	25000	Kg	25	250
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Canja de frango com legumes + laranja					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Arroz branco	40	10000	Kg	10	100
Batata inglesa	20	5000	Kg	5	50
Frango coxa e sobrecoxa	61	15250	Kg	15,25	152,5
Cebola	11	2750	Kg	2,75	27,5
Cenoura	25	6250	Kg	6,25	62,5
Colorífico	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Jerimum	40	10000	Kg	10	100
Óleo de soja	2	500	Lt 900ml	0,56	5,555556
Pimenta doce regional	7	1750	Kg	1,75	17,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Tempero verde misto	5	1250	Kg	1,25	12,5
Vinagre	15	3750	Vd 500ml	7,5	75
Laranja	150	37500	Kg	37,5	375
Couve	3	750	Kg	0,75	7,5

Pão com manteiga + achocolatado + melancia					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Achocolatado	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Leite em pó integral	20	5000	Pct 400g	12,5	125
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Strogonofe de frango + arroz					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Arroz	40	10000	Kg	10	100
Batata	10	2500	Kg	2,5	25
Frango filé de peito	70	17500	Kg	17,5	175
Cebola de cabeça	10	2500	Kg	2,5	25
Tempero verde misto	2	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Milho verde	10	2500	Lata 170g	14,70588	147,0588
Creme de leite	10	2500	Cx 200g	12,50	125
Óleo de soja	5	1250	Lt 900ml	1,388889	13,88889
Sal	1,1	275	Kg	0,275	2,75
Extrato de tomate	20	5000	Emb.2kg	2,5	25
Mostarda	5	1250	Kg	1,25	12,5
Ketchup	3	750	Kg	0,75	7,5
Vinagre	5	1250	Emb.500ml	2,5	25

LANCHE DA TARDE - SEMANA 2

Pão c/ manteiga + café com leite + banana					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Café em pó	5	1250	Pct 250g	5	50
Leite em pó	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Açúcar	9	2250	Kg	2,25	22,5
Banana prata	100	25000	Kg	25	250

Macarronada de frango					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Macarrão espaguete	50	12500	Pct 400g	31,25	312,5
Frango filé de peito	60	15000	Kg	15	150
Cebola de cabeça	10	2500	Kg	2,5	25
Tempero verde misto	2	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Milho verde	5	1250	Lata 170g	7,352941	73,52941
Creme de leite	8	2000	Cx 200g	10,00	100
Óleo de soja	5	1250	Lt 900ml	1,388889	13,88889
Sal	1,1	275	Kg	0,275	2,75
Extrato de tomate	10	2500	Emb.2kg	1,25	12,5
Ervilha em lata	5	1250	Lata 170g	7,352941	73,52941
Vinagre	5	1250	Emb.500ml	2,5	25

Macarrão c/ ovo mexido					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Ovo	1	250	Forma c/30und	8,33	83,33333
Cebola	13	3250	Kg	3,25	32,5
Cenoura	7	1750	Kg	1,75	17,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Macarrão espaguete	50	12500	Pct 500g	25	250
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Orégano	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Tempero verde misto	8	2000	Kg	2	20
Sal	1,2	300	Kg	0,3	3
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Farofa de cuscuz c/ carne desfiada					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Flocão de milho	50	12500	Pct 500g	25	250
Óleo de soja	3	750	Lt 900ml	0,83	8,333333
Carne - patinho	50	12500	Kg	12,5	125
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Cebola	15	3750	Kg	3,75	37,5
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Tempero verde misto	5	1250	Kg	1,25	12,5
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5
Cenoura	3	750	Kg	0,75	7,5

Bolo de aveia + suco goiaba + melancia					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Ovo	9	2250	Forma c/ 30und	1,50	15
Aveia em flocos grosso	16	4000	Pct 170g	23,53	235,2941
Leite em pó	6	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Óleo de soja	4,5	1125	Lt 900ml	1,25	12,5
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Fermento químico em pó	2,5	625	Emb 250g	2,50	25
Margarina	5	1250	Lata 500g	2,50	25
Farinha de trigo	10	2500	Kg	2,50	25
Concentrado de goiaba	40	10000	Emb.500ml	20,00	200
Açúcar	12	3000	Kg	3,00	30
Leite	15	3750	Pct 400g	9,38	93,75
Melancia	150	37500	Kg	37,50	375

LANCHE DA NOITE - SEMANA 2

Pão c/ manteiga + achocolatado					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecime nto		
Pão francês	50	5000	Kg	5	50
Manteiga	5	500	Lta 500g	1	10
Achocolatado	15	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Leite em pó integral	20	2000	Pct 400g	5	50

Frango ao molho branco c/ macarrão parafuso					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecime nto		
Alho	1,3	130	Kg	0,13	1,3
Peito de frango	50	5000	Kg	5	50
Cebola	10	1000	Kg	1	10
Cenoura	20	2000	Kg	2	20
Tempero verde misto	7	700	Kg	0,7	7
Macarrão parafuso	50	5000	Pct 500g	10	100
Óleo de soja	5	500	Lt 900ml	0,56	5,555556
Pimentão	10	1000	Kg	1	10
Sal	1	100	Kg	0,1	1
Vinagre	5	500	Vd 500ml	1	10
MOLHO BRANCO					
Alho	0,5	50	Kg	0,05	0,5
Cebola	0,5	50	Kg	0,05	0,5
Farinha de trigo	2	200	Kg	0,2	2
Leite líquido	50	5000	Emb. 1l	5	50
Manteiga	2	200	Lt 500g	0,4	4
Sal	0,5	50	Kg	0,05	0,5

Canja de frango com legumes + laranja					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecime nto		
Alho	2	200	Kg	0,2	2
Arroz branco	40	4000	Kg	4	40
Batata inglesa	20	2000	Kg	2	20
Frango coxa e sobrecoxa	61	6100	Kg	6,1	61
Cebola	11	1100	Kg	1,1	11
Cenoura	25	2500	Kg	2,5	25
Colorífico	0,3	30	Kg	0,03	0,3
Jerimum	40	4000	Kg	4	40
Óleo de soja	2	200	Lt 900ml	0,22	2,222222
Pimenta doce regional	7	700	Kg	0,7	7
Sal	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Tempero verde misto	5	500	Kg	0,5	5
Vinagre	15	1500	Vd 500ml	3	30
Laranja	150	15000	Kg	15	150
Couve	3	300	Kg	0,3	3

Mingau de aveia + melancia					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecime nto		
Açúcar	10	1000	Kg	1	10
Aveia	40	4000	Pct 170g	23,53	235,2941
Leite em pó	26	2600	Pct 400g	6,5	65
Melancia	150	15000	Kg	15	150

Macarrão com salsicha e legumes					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1	100	Kg	0,1	1
Macarrão espaguete	65	6500	Pct 500g	13	130
Cebola de cabeça	10	1000	Kg	1	10
Tempero verde misto	8	800	Kg	0,8	8
Salsicha	80	8000	Kg	8	80
Óleo de soja	7	700	Lt 900ml	0,777778	7,777778
Sal	0,8	80	Kg	0,08	0,8
Couve	8	800	Kg	0,8	8
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Pimenta doce regional	3	300	Kg	0,3	3

LANCHE DA MANHÃ - SEMANA 3					
Pão c/ queijo + suco de caju + melancia					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Queijo mussarela	30	7500	Kg	7,5	75
Concentrado de caju	25	6250	Emb.500ml	12,5	125
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Baião de 2 + ovos mexidos					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Arroz branco	25	6250	Kg	6,25	62,5
Cebola de cabeça	5	1250	Kg	1,25	12,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Feijão de praia	20	5000	Kg	5	50
Óleo de soja	2	500	Lt 900ml	0,56	5,55556
Ovo	1	250	Forma c/30und	8,33	83,33333
Sal	2	500	Kg	0,5	5
Tempero verde misto	3	750	Kg	0,75	7,5
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes + laranja					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	10	2500	Kg	2,5	25
Alho	1,3	325	Kg	0,325	3,25
Batata inglesa	5	1250	Kg	1,25	12,5
Beterraba	5	1250	Kg	1,25	12,5
Carne músculo	50	12500	Kg	12,5	125
Cebola	5	1250	Kg	1,25	12,5
Cenoura	5	1250	Kg	1,25	12,5
Feijão	20	5000	Kg	5	50
Óleo	1	250	Gr 900ml	0,28	2,777778
Pimenta cheirosa	3	750	Kg	0,75	7,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Macarrão espaguete	20	5000	Pct 500g	10	100
Tempero verde	5	1250	Kg	1,25	12,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Laranja	150	37500	Kg	37,5	375
Couve	3	750	Kg	0,75	7,5

Iscas de frango com macarrão					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Filé de frango	50	12500	Kg	12,50	125
Cebola	20	5000	Kg	5	50
Cenoura	10	2500	Kg	2,5	25
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Macarrão espaguete	30	7500	Pct 500g	15	150
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Pimenta doce	5	1250	Kg	1,25	12,5
Tempero verde	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Galinhada + banana prata					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und de fornecimento		
Coxa e sobrecoxa de frango	45	11250	Kg	11,25	112,5
Cebola	11	2750	Kg	2,75	27,5
Açafrão	0,2	50	Kg	0,05	0,5
Arroz branco	60	15000	Kg	15	150
Cenoura	25	6250	Kg	6,25	62,5
Cheiro verde misto	3,5	875	Kg	0,875	8,75
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Pimentão	3	750	Kg	0,75	7,5
Tomate	7	1750	Kg	1,75	17,5
Pimenta do reino	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Vinagre	3	750	Garrafa 500ml	1,5	15
Óleo de soja	10	2500	Lt 900ml	2,78	27,77778
Banana prata	100	25000	Kg	25	250
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

LANCHE DA TARDE - SEMANA 3					
Macarronada de carne					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Macarrão espaguete	60	15000	Pct 500g	30	300
Carne moída patinho	50	12500	Kg	12,5	125
Creme de leite	20	5000	Cx 200g	25	250
Extrato de tomate	20	5000	Emb. 2Kg	2,5	25
Tempero verde	3	750	Kg	0,75	7,5
Cebola	10	2500	Kg	2,5	25
Alho	1	250	Kg	0,25	2,5
Cenoura	3	750	Kg	0,75	7,5
Milho verde	15	3750	Emb 170g	22,06	220,5882

Vatapá de frango + arroz					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Farinha de trigo	20	5000	Kg	5	50
Azeite de dendê	3	750	Vd 200ml	3,75	37,5
Leite de coco	5	1250	Lt 1000ml	1,25	12,5
Frango filé de peito	35	8750	Kg	8,75	87,5
Arroz	20	5000	Kg	5	50
Cebola de cabeça	7	1750	Kg	1,75	17,5
Tempero verde	8	2000	Kg	2	20
Sal	1,3	325	Kg	0,325	3,25
Pimenta do reino	0,01	2,5	Kg	0,0025	0,025
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Pimenta doce regional	3	750	Kg	0,75	7,5
Óleo	2	500	Lt 900ml	0,56	5,55556
Colorau	0,1	25	Kg	0,025	0,25
Vinagre	2	500	Kg	0,5	5

Mingau de mungunzá + melancia					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Pedido	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Milho branco	25	6250	Pct 500g	12,5	125
Açúcar	10	2500	Kg	2,5	25
Leite condensado	5	1250	Cx 395g	3,16	31,64557
Leite de coco	4	1000	Vd 200ml	5	50
Coco seco	1	250	Kg	0,25	2,5
Leite em pó	10	2500	Pct 400g	6,25	62,5
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Biscoito doce + suco de caju + banana					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Biscoito doce	40	10000	Pct 400g	25	250
Concentrado de caju	25	6250	Emb.500ml	12,5	125
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Banana prata	100	25000	Kg	25	250

Farofa de carne c/ arroz e legumes					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1,2	300	Kg	0,3	3
Arroz	50	12500	Kg	12,5	125
Cebola de cabeça	10	2500	Kg	2,5	25
Cenoura	5	1250	Kg	1,25	12,5
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,222222	22,22222
Farinha amarela	10	2500	Kg	2,5	25
Pimenta doce	7	1750	Kg	1,75	17,5
Sal	1	250	Kg	0,25	2,5
Tempero verde misto	8	2000	Kg	2	20
Carne moída	40	10000	Kg	10	100
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

LANCHE DA NOITE - SEMANA 3					
Macarronada de carne					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Macarrão espaguete	60	6000	Pct 500g	12	120
Carne moída patinho	50	5000	Kg	5	50
Creme de leite	20	2000	Cx 200g	10	100
Extrato de tomate	20	2000	Emb. 2Kg	1	10
Tempero verde	3	300	Kg	0,3	3
Cebola	10	1000	Kg	1	10
Alho	1	100	Kg	0,1	1
Cenoura	3	300	Kg	0,3	3
Milho verde	15	1500	Emb 170g	8,82	88,23529

Biscoito doce + suco de caju + melancia					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Biscoito doce	40	4000	Pct 400g	10	100
Concentrado de caju	25	2500	Emb.500ml	5	50
Açúcar	15	1500	Kg	1,5	15
Melancia	150	15000	Kg	15	150

Sopa de carne c/ feijão, macarrão e legumes					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	10	1000	Kg	1	10
Alho	1,3	130	Kg	0,13	1,3
Batata inglesa	5	500	Kg	0,5	5
Beterraba	5	500	Kg	0,5	5
Carne músculo	50	5000	Kg	5	50
Cebola	5	500	Kg	0,5	5
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Feijão	20	2000	Kg	2	20
Óleo	1	100	Gr 900ml	0,11	1,111111
Pimenta cheirosa	3	300	Kg	0,3	3
Sal	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Macarrão espaguete	20	2000	Pct 500g	4	40
Tempero verde	5	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,5	50	Kg	0,05	0,5
Couve	3	300	Kg	0,3	3

Mingau de mungunzá + banana prata					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Pedido	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Milho branco	25	2500	Pct 500g	5	50
Açúcar	10	1000	Kg	1	10
Leite condensado	5	500	Cx 395g	1,27	12,65823
Leite de coco	4	400	Vd 200ml	2	20
Coco seco	1	100	Kg	0,1	1
Leite em pó	10	1000	Pct 400g	2,5	25
Banana prata	100	10000	Kg	10	100

Galinhada					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und de fornecimento		
Coxa e sobrecoxa de frango	45	4500	Kg	4,5	45
Cebola	11	1100	Kg	1,1	11
Açafrão	0,2	20	Kg	0,02	0,2
Arroz branco	60	6000	Kg	6	60
Cenoura	25	2500	Kg	2,5	25
Cheiro verde misto	3,5	350	Kg	0,35	3,5
Alho	1	100	Kg	0,1	1
Sal	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Pimentão	3	300	Kg	0,3	3
Tomate	7	700	Kg	0,7	7
Pimenta do reino	0,3	30	Kg	0,03	0,3
Vinagre	3	300	Garrafa 500ml	0,6	6
Óleo de soja	10	1000	Lt 900ml	1,11	11,11111
Couve	5	500	Kg	0,5	5

LANCHE DA MANHÃ - SEMANA 4					
Pão c/ ovo frito + café c/ leite + melancia					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	kg	12,5	125
Ovo	1	250	forma c/ 30 und	8,3	83,33333
Óleo de soja	2	500	lt 900ml	0,56	5,555556
Sal	0,5	125	kg	0,13	1,25
Café em pó	5	1250	Pct 250g	5	50
Leite em pó	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Açúcar	9	2250	Kg	2,25	22,5
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Macaronada de frango					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Macarrão espaguete	50	12500	Pct 400g	31,25	312,5
Frango filé de peito	60	15000	Kg	15	150
Cebola de cabeça	10	2500	Kg	2,5	25
Tempero verde	2	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Milho verde	5	1250	Lata 170g	7,352941	73,52941
Creme de leite	8	2000	Cx 200g	10,00	100
Óleo de soja	5	1250	Lt 900ml	1,388889	13,88889
Sal	1,1	275	Kg	0,275	2,75
Extrato de tomate	10	2500	Emb.2kg	1,25	12,5
Ervilha em lata	5	1250	Lata 170g	7,352941	73,52941
Vinagre	5	1250	Emb.500ml	2,5	25

Sopa de frango c/ feijão, macarrão e legumes + laranja					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	30	7500	Kg	7,5	75
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Batata inglesa	5	1250	Kg	1,25	12,5
Frango coxa e sobrecoxa	50	12500	Kg	12,5	125
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5
Cebola	10	2500	Kg	2,5	25
Cenoura	5	1250	Kg	1,25	12,5
Feijão	20	5000	Kg	5	50
Óleo	0,5	125	Gr 900ml	0,14	1,388889
Pimenta cheirosa	3	750	Kg	0,75	7,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Macarrão parafuso	20	5000	Pct 500g	10	100
Tempero verde	5	1250	Kg	1,25	12,5
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Laranja	150	37500	Kg	37,5	375

Farofa de cuscuz com carne + banana					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Flocão de milho	50	12500	Pct 500g	25	250
Óleo de soja	3	750	Lt 900ml	0,83	8,333333
Carne - patinho	50	12500	Kg	12,5	125
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Alho	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Cebola	15	3750	Kg	3,75	37,5
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Tempero verde	5	1250	Kg	1,25	12,5
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5
Cenoura	3	750	Kg	0,75	7,5
Banana prata	100	25000	Kg	25	250

Stroganofe de frango + arroz					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Arroz	40	10000	Kg	10	100
Batata	10	2500	Kg	2,5	25
Frango filé de peito	70	17500	Kg	17,5	175
Cebola de cabeça	10	2500	Kg	2,5	25
Tempero verde	2	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Milho verde	10	2500	Lata 170g	14,70588	147,0588
Creme de leite	10	2500	Cx 200g	12,50	125
Óleo de soja	5	1250	Lt 900ml	1,388889	13,88889
Sal	1,1	275	Kg	0,275	2,75
Extrato de tomate	20	5000	Emb.2kg	2,5	25
Mostarda	5	1250	Kg	1,25	12,5
Ketchup	3	750	Kg	0,75	7,5
Vinagre	5	1250	Emb.500ml	2,5	25

LANCHE DA TARDE - SEMANA 4					
Farofa de frango c/ feijão preto, farinha, arroz e verduras + suco de caju					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Arroz	30	7500	Kg	7,5	75
Frango coxa e sobrecoxa	60	15000	Kg	15	150
Feijão preto	20	5000	Kg	5	50
Tempero verde	6	1500	Kg	1,5	15
Cebola	10	2500	Kg	2,5	25
Alho	2	500	Kg	0,5	5
Farinha amarela	10	2500	Kg	2,5	25
Pimenta doce regional	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Óleo de soja	7	1750	Emb.900ml	1,944444	19,44444
Couve	7	1750	Kg	1,75	17,5
Concentrado de caju	25	6250	Emb.500ml	12,5	125
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5

Vitamina de banana c/ abacate + bolacha salgada					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Aveia em flocos grossos	5	1250	Pct 170g	7,35	73,52941
Banana prata	50	12500	Kg	12,50	125
Abacate	30	7500	Kg	7,50	75
Leite em pó	20	5000	Pct 400g	12,5	125
Bolacha cream-cracker	50	12500	Pct 400g	31,25	312,5

Macarrão c/ ovo e carne moida					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Ovo	0,5	125	Forma c/ 30und	4,17	41,66667
Acém moido	40	10000	Kg	10,00	100
Cebola	20	5000	Kg	5	50
Cenoura	10	2500	Kg	2,5	25
Colorau	0,5	125	Kg	0,125	1,25
Macarrão espaguete	50	12500	Pct 500g	25	250
Óleo de soja	8	2000	Lt 900ml	2,22	22,22222
Orégano	0,3	75	Kg	0,075	0,75
Pimenta doce	5	1250	Kg	1,25	12,5
Tempero verde	5	1250	Kg	1,25	12,5
Sal	1,5	375	Kg	0,375	3,75
Couve	5	1250	Kg	1,25	12,5

Pão c/ manteiga + achocolatado + melancia					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	12500	Kg	12,5	125
Manteiga	5	1250	Lta 500g	2,5	25
Achocolatado	15	3750	Pct 400g	9,375	93,75
Leite em pó integral	20	5000	Pct 400g	12,5	125
Melancia	150	37500	Kg	37,5	375

Bolo de aveia + suco de acerola + abacaxi					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 250 alunos	Und. de fornecimento		
Ovo	9	2250	Forma c/ 30und	1,50	15
Aveia em flocos grosso	16	4000	Pct 170g	23,53	235,2941
Leite em pó	6	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Óleo de soja	4,5	1125	Lt 900ml	1,25	12,5
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Fermento químico em pó	2,5	625	Emb 250g	2,50	25
Margarina	5	1250	Lata 500g	2,50	25
Farinha de trigo	10	2500	Kg	2,50	25
Polpa de acerola	30	7500	Kg	7,5	75
Açúcar	15	3750	Kg	3,75	37,5
Abacaxi	100	25000	Kg	25,00	250

LANCHE DA NOITE - SEMANA 4					
Pão c/ ovo frito + achocolatado + melancia					
Itens	Per capita	Segunda-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Pão francês	50	5000	kg	5	50
Ovo	1	100	forma c/ 30 und	3,3	33,33333
Óleo de soja	2	200	lt 900ml	0,22	2,222222
Sal	0,5	50	kg	0,05	0,5
Achocolatado	15	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Leite em pó integral	20	2000	Pct 400g	5	50
Melancia	150	15000	Kg	15	150

Frango ao molho de tomate c/ macarrão espaguete					
Itens	Per capita	Terça-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Macarrão espaguete	50	5000	Pct 500g	10	100
Frango coxa e sobrecoxa	50	5000	Kg	5	50
Extrato de tomate	15	1500	Pct 2kg	0,75	7,5
Tempero verde	3	300	Kg	0,3	3
Cebola	7	700	Kg	0,7	7
Alho	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Pimenta doce regional	5	500	Kg	0,5	5
Milho verde	5	500	Lata 170g	2,941176	29,41176
Óleo de soja	2	200	Emb.900ml	0,222222	2,222222
Sal	1	100	Kg	0,1	1

Sopa de frango c/ feijão, macarrão e legumes					
Itens	Per capita	Quarta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Jerimum	30	3000	Kg	3	30
Alho	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Batata inglesa	5	500	Kg	0,5	5
Frango coxa e sobrecoxa	50	5000	Kg	5	50
Couve	5	500	Kg	0,5	5
Cebola	10	1000	Kg	1	10
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Feijão	20	2000	Kg	2	20
Óleo	0,5	50	Gr 900ml	0,06	0,555556
Pimenta cheirosa	3	300	Kg	0,3	3
Sal	1,5	150	Kg	0,15	1,5
Macarrão parafuso	20	2000	Pct 500g	4	40
Tempero verde	5	500	Kg	0,5	5
Colorau	0,5	50	Kg	0,05	0,5

Farofa de carne c/ arroz e legumes + suco de caju					
Itens	Per capita	Quinta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Alho	1,2	120	Kg	0,12	1,2
Arroz	50	5000	Kg	5	50
Cebola de cabeça	10	1000	Kg	1	10
Cenoura	5	500	Kg	0,5	5
Óleo de soja	8	800	Lt 900ml	0,888889	8,888889
Farinha amarela	10	1000	Kg	1	10
Pimenta doce	7	700	Kg	0,7	7
Sal	1	100	Kg	0,1	1
Tempero verde misto	8	800	Kg	0,8	8
Carne moida	40	4000	Kg	4	40
Couve	5	500	Kg	0,5	5
Concentrado de caju	25	2500	Emb.500ml	5	50
Açúcar	15	1500	Kg	1,5	15

Bolo de aveia + suco de goiaba + banana					
Itens	Per capita	Sexta-feira		Total mensal	Total Anual
		Estimativa de 100 alunos	Und. de fornecimento		
Ovo	9	900	Forma c/ 30und	0,60	6
Aveia em flocos grosso	16	1600	Pct 170g	9,41	94,11765
Leite em pó	6	600	Pct 400g	1,50	15
Óleo de soja	4,5	450	Lt 900ml	0,50	5
Açúcar	15	1500	Kg	1,50	15
Fermento químico em pó	2,5	250	Emb 250g	1,00	10
Margarina	5	500	Lata 500g	1,00	10
Farinha de trigo	10	1000	Kg	1,00	10
Concentrado de goiaba	40	4000	Emb.500ml	8	80
Açúcar	10	1000	Kg	1	10
Leite	15	1500	Pct 400g	3,75	37,5
Banana prata	100	10000	Kg	10	100

ESTIMATIVA DE CONSUMO SEMANAL E ANUAL

MANHÃ	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacaxi	25	250
Banana prata	25	250
Couve	3,25	32,5
Jerimum	2,5	25
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	2	20
Tempero verde	3,375	33,75

MANHÃ	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacaxi	25	250
Couve	2	20
Jerimum	10	100
Laranja	37,5	375
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	4,25	42,5
Tempero verde misto	4	40

TARDE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	25	250
Couve	2,5	25
Melancia	37,5	375
Pimenta doce	1,25	12,5
Tempero verde misto	2	20

TARDE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	25	250
Couve	2,5	25
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	1,25	12,5
Tempero verde misto	3,75	37,5

NOITE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	10	100
Couve	0,8	8
Jerimum	1	10
Melancia	15	150
Pimenta cheirosa	0,3	3
Tempero verde misto	1,1	11

NOITE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Tempero verde misto	2	20
Couve	1,1	11
Jerimum	4	40
Laranja	15	150
Melancia	15	150
Pimenta doce regional	0,52	5,22

TOTAL SEMANA 1	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacaxi	25	250
Banana prata	60	600
Couve	6,55	65,5
Jerimum	3,5	35
Melancia	90	900
Pimenta doce regional	3,55	35,5
Tempero verde misto	6,475	64,75

TOTAL SEMANA 2	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacaxi	25	250
Banana prata	25	250
Couve	5,6	56
Jerimum	14	140
Laranja	52,5	525
Melancia	90	900
Pimenta doce regional	6,02	60,22
Tempero verde misto	9,75	97,5

MANHÃ	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	25	250
Couve	4,5	45
Jerimum	2,5	25
Laranja	37,5	375
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	2	20
Tempero verde misto	4,125	41,25

MANHÃ	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	25	250
Couve	2,5	25
Jerimum	7,5	75
Laranja	37,5	375
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	0,75	7,5
Tempero verde misto	3,5	35

TARDE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	25	250
Couve	1,25	12,5
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	2,5	25
Tempero verde misto	4,75	47,5

TARDE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacate	7,5	75
Banana prata	12,5	125
Couve	3	30
Melancia	37,5	375
Pimenta doce regional	2,5	25
Tempero verde misto	2,75	27,5

NOITE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	10	100
Couve	0,8	8
Jerimum	1	10
Melancia	15	150
Pimenta doce regional	0,3	3
Tempero verde misto	1,15	11,5

NOITE	Estimativa semanal	Estimativa anual
Melancia	15	150
Banana prata	10	100
Couve	1	10
Jerimum	3	30
Pimenta doce regional	1,5	15
Tempero verde misto	1,6	16

TOTAL SEMANA 3	Estimativa semanal	Estimativa anual
Banana prata	60	600
Couve	6,55	65,5
Jerimum	3,5	35
Laranja	37,5	375
Melancia	90	900
Pimenta doce regional	4,8	48
Tempero verde misto	10,025	100,25

TOTAL SEMANA 4	Estimativa semanal	Estimativa anual
Abacate	7,5	75
Banana prata	47,5	475
Couve	6,5	65
Jerimum	10,5	105
Laranja	37,5	375
Melancia	90	900
Pimenta doce regional	4,75	47,5
Tempero verde misto	7,85	78,5

**ESTIMATIVA TOTAL DA NECESSIDADE MENSAL E ANUAL DE
PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

PRODUTOS AF	Estimativa mensal	Estimativa anual
Abacate	7,5	75
Abacaxi	50	500
Banana prata	192,5	1925
Couve	25,2	252
Jerimum	31,5	315
Laranja	127,5	1275
Melancia	360	3600
Pimenta doce regional	19,12	191,22
Tempero verde misto	34,1	341

3. PREÇO DE AQUISIÇÃO

3.1. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados no item 1.1 foi definido com base em pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 31, §1º, da Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020.

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Item	Especificações dos Gêneros Alimentícios	Unidade de Medida	Fornecimento Mensal	Nome: Cooperativa Agrícola da Estrada Coari-Itapéua - CAECI Data: 07/10/2025 CNPJ: 09.618.236/0001-60 Endereço: Estrada Coari Itapéua, 481, Bairro Itamarati		Nome: Cooperativa Agroindustrial de Coari Data: 09/10/2025 CNPJ: 13.030.407/0001-03 Endereço: Rua Areal Souto, 203G, Bairro Chagas Aguiar		Nome: Dhyego Junior Lira Alves Data: 13/10/2025 CPF: 005.753.512-41 Endereço: Ramal Leão de Judá, Estrada Coari-Mamiá, Nº 410		Valor Unt. Médio	Valor Total Médio
				Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total		
01	ABACATE – Fruto in natura, de primeira qualidade, com casca, pronta para consumo, polpa firme e intacta, sem pontos estragados e amassados.	Kg	8	R\$ 25,00	R\$ 200,00	R\$ 16,00	R\$ 128,00	R\$ 22,56	R\$ 180,48	R\$ 21,19	R\$ 169,52
02	ABACAXI - Fruto in natura, tipo comum, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	50	R\$ 12,50	R\$ 625,00	R\$ 10,00	R\$ 500,00	R\$ 12,50	R\$ 625,00	R\$ 11,67	R\$ 583,50
03	BANANA PACOVÃ – in natura, em pencas, de primeira qualidade, grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e Transporte.	Kg	100	R\$ 9,40	R\$ 940,00	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00	R\$ 13,55	R\$ 1.355,00	R\$ 10,98	R\$ 1.098,00

04	BANANA PRATA – in natura, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e Transporte.	Kg	200	R\$ 7,80	R\$ 1.560,00	R\$ 9,00	R\$ 1.800,00	R\$ 13,49	R\$ 2.698,00	R\$ 10,10	R\$ 2.020,00
05	COUVE - In natura: folhas de primeira qualidade, cor, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidade e materiais terrosos, isento de parasitas ou larvas. Acondicionadas em embalagem adequada para o manuseio e transporte.	Kg	26	R\$ 27,00	R\$ 702,00	R\$ 18,00	R\$ 468,00	R\$ 7,50	R\$ 195,00	R\$ 17,50	R\$ 455,00
06	JERIMUM - In natura, apresentando graus de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo: isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio e transporte.	Kg	35	R\$ 8,20	R\$ 287,00	R\$ 10,00	R\$ 350,00	R\$ 10,99	R\$ 384,65	R\$ 9,73	R\$ 340,55
07	LARANJA - In natura, de primeira qualidade, livre de sujidade, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento próprio para consumo humano.	Kg	130	R\$ 14,20	R\$ 1.846,00	R\$ 9,00	R\$ 1.170,00	R\$ 11,52	R\$ 1.497,60	R\$ 11,57	R\$ 1.504,10
08	MAMÃO - In natura, apresentando maturação adequado para consumo, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	50	R\$ 13,80	R\$ 690,00	R\$ 12,00	R\$ 600,00	R\$ 19,25	R\$ 962,50	R\$ 15,02	R\$ 751,00

09	MELANCIA - in natura de primeira qualidade, com casca, pronta para consumo, polpa firme e intacta de colheita recente, sem pontos estragados e amassados.	Kg	360	R\$ 7,00	R\$ 2.520,00	R\$ 10,00	R\$ 3.600,00	R\$ 12,55	R\$ 4.518,00	R\$ 9,85	R\$ 3.546,00
10	PIMENTA DOCE REGIONAL – Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo: isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio e transporte.	Kg	20	R\$ 28,00	R\$ 560,00	R\$ 10,00	R\$ 200,00	R\$ 24,99	R\$ 499,80	R\$ 21,00	R\$ 420,00
11	TEMPERO VERDE MISTO - Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade, com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	Kg	35	R\$ 39,50	R\$ 1.382,50	R\$ 39,50	R\$ 1.382,50	R\$ 25,66	R\$ 898,10	R\$ 34,89	R\$ 1.221,15
VALOR TOTAL:				R\$ 11.312,50		R\$ 11.198,50		R\$ 13.814,13		R\$ 173,50	R\$ 12.108,82

3.2. Com base na pesquisa de preços realizada em Coari/AM, o recurso disponível (R\$ 34.579,80) permite atender a demanda por cerca de 3 (três) meses com gêneros provenientes da agricultura familiar. Os cálculos a seguir apresentam os quantitativos mensais e a projeção para cobrir 200 dias letivos.

4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

4.1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

4.1.2. Cujas amostras do produto ofertado tenham sido aprovadas no parecer emitido pelo requisitante;

4.1.3. Cujas especificações do produto sejam compatíveis com a do Edital da respectiva Chamada Pública;

4.1.4. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Projeto Básico;

4.1.5. Que atenda às demais exigências do Edital da Chamada Pública e de seus anexos.

4.2. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de venda.

4.3. Sustentabilidade:

4.3.1. A Contratada deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, quais sejam;

4.3.2. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.3.3. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs);

4.3.4. que os bens, embalagens, sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.3.5. controle alternativo de pragas e doenças, sem agrotóxicos e sem uso de fertilizantes;

4.3.6. processo de manejo do solo para a plantação dos itens deste objeto seja utilizado, preferencialmente, adubos orgânicos naturais (pau, composto, esterco, adubo verde).

5. LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 7 (sete) dias corridos, contados da data de solicitação formal do Setor de Alimentação e Nutrição, podendo ocorrer em remessa única ou parcelada, conforme a necessidade da contratante, no seguinte endereço:

Município	Instituição	Endereço	CEP	Horário
Coari-AM	IFAM - <i>campus</i> Coari	Estrada Coari Itapéua s/n, Itamarati, Km 02	69.460-000	08h às 10h / 14h às 16h

5.2. A relação dos gêneros alimentícios e respectivos quantitativos a serem entregues será encaminhada mensalmente aos fornecedores, por meio de comunicação formal emitida pelo Setor de Alimentação e Nutrição, em conformidade com o cardápio e o cronograma previamente elaborado. As quantidades poderão ser ajustadas conforme a necessidade da Instituição, desde que não gerem ônus adicionais à contratada.

5.3. A contratada deverá manter atualizados seus dados de contato, incluindo telefone, e-mail e endereço para correspondência, durante toda a vigência do contrato, comunicando por escrito ao Setor de Alimentação e Nutrição qualquer alteração imediatamente após sua ocorrência.

5.4. A primeira entrega somente ocorrerá após a assinatura do contrato ou o recebimento da Nota de Empenho.

5.5. A convocação para início do fornecimento será feita com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

5.6. Os produtos deverão ser entregues exclusivamente às expensas da contratada, incluindo frete, embalagens, encargos e demais despesas necessárias ao fornecimento. A contratada será integralmente responsável pela entrega e pelo descarregamento dos produtos até o local indicado pela Administração.

5.7. O IFAM - campus Coari não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento de quantidades superiores às previstas neste Projeto Básico.

5.8. É vedado à contratada alterar o tipo de produto, quantitativo, datas, local, turno, cronograma de entrega ou quaisquer outros itens sem prévia autorização por escrito do

Setor de Nutrição, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não poderão conter rasuras ou anotações manuais.

5.9. É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos em um mesmo período, salvo mediante solicitação ou autorização expressa do Setor de Alimentação e Nutrição do IFAM - campus Coari.

6. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO

6.1. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente às normas e regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como às demais disposições legais aplicáveis aos alimentos destinados ao consumo humano.

6.2. Os produtos perecíveis, como frutas, legumes e verduras, deverão ser de primeira qualidade comercial e, no momento da entrega, apresentar as seguintes características:

- Limpos e isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais;
- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos, ou de qualquer defeito que altere sua aparência e qualidade;
- Com tamanho e coloração uniformes;
- Isentos de enfermidades;
- Sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio ou transporte.

6.3. Os gêneros alimentícios serão devolvidos no ato da entrega caso não correspondam à qualidade exigida neste edital ou apresentem qualquer irregularidade prevista na Lei nº 8.137/1990, que tipifica como crime contra as relações de consumo o fornecimento ou exposição à venda de produtos impróprios ao consumo.

6.4. Todos os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros e no ponto de maturação adequado para o consumo, isentos de danos, contaminações ou deteriorações.

6.5. A contratada será responsável por garantir a qualidade e integridade dos produtos até o local de entrega e até o cumprimento integral do fornecimento solicitado.

6.6. Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em caixas plásticas próprias para hortifrutigranjeiros, devidamente higienizadas e protegidas contra sol, chuva e umidade.

Os produtos “in natura” deverão observar a legislação específica referente ao transporte e acondicionamento desses itens.

6.7. Admite-se uma tolerância de até 2% (dois por cento), para mais ou para menos, em relação ao peso indicado, desde que não haja prejuízo ao volume total especificado na documentação fiscal. Os produtos deverão estar em embalagens de tara conhecida, que permitam o empilhamento e não causem danos ao conteúdo, observando-se a legislação vigente.

6.8. O produto somente será considerado definitivamente entregue após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade e outros que se fizerem necessários. Para tanto, no momento da entrega, os responsáveis pela entrega deverão aguardar a conferência e validação dos itens pelo Fiscal do Contrato designado pelo IFAM/CCO.

6.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos decorrentes da execução incorreta, defeitos de qualidade ou descumprimento das condições contratuais.

6.10. A cada fornecimento deverá ser emitido um Termo de Recebimento de Produtos, elaborado pela entidade recebedora e assinado pela contratada e pelo fiscal técnico designado. O documento deverá conter a identificação das partes, a descrição detalhada dos produtos entregues, com respectivas quantidades e valores unitários e totais, além do nome do responsável pela solicitação e outras informações pertinentes.

6.11. Concluídas as entregas, a contratada deverá encaminhar ao Serviço de Nutrição a nota fiscal correspondente no prazo máximo de 7 (sete) dias. Somente serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao Termo de Recebimento de Produtos.

6.12. As notas fiscais deverão indicar, no campo de informações complementares, o número da Nota de Empenho vinculada à entrega.

6.13. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com anotações manuais. Em caso de rejeição por não conformidade, a contratada deverá apresentar nova nota fiscal corrigida no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas após notificação.

6.14. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações deste Projeto Básico ou da proposta vencedora, devendo ser substituídos às expensas da contratada no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação formal, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.15. A contratada deverá repor produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, sempre que for verificada alteração ou deterioração dos mesmos.

6.16. A substituição de gêneros alimentícios somente será permitida quando necessária e respaldada pela nutricionista responsável, desde que os produtos substitutos constem da chamada pública e sejam nutricionalmente correlatos.

7. VALOR ESTIMADO

7.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 34.579,80 (trinta e quatro mil, quinhentos e setenta e nove reais e oitenta centavos), conforme os custos unitários apresentados na tabela constante do item 1.1. deste documento.

7.2. A média de preço por produto/item foi apurada com base em pesquisa realizada junto a fornecedores locais, em conformidade com o disposto no artigo 31, parágrafo 1º, da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, estando os resultados apresentados na tabela do item 3.1.

7.3. A média de preço definida pela Unidade Executora (UEX) neste Projeto Básico será considerada como o valor de referência para pagamento aos fornecedores da agricultura familiar pelos gêneros alimentícios fornecidos. Esses valores deverão constar expressamente nos projetos de venda, no contrato de fornecimento e na nota fiscal correspondente.

7.4. Durante a realização da pesquisa de preços, foi informado aos fornecedores da agricultura familiar que as propostas deveriam contemplar todas as despesas adicionais incidentes, tais como frete, embalagens, encargos e demais custos operacionais.

7.5. Este Projeto Básico contempla exclusivamente a aquisição de produtos convencionais, não havendo previsão de compra de produtos orgânicos ou agroecológicos.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26403/158447

II) Fonte de Recursos: 1133000000

III) Programa de Trabalho: 230446

IV) Elemento de Despesa: 339032

V) Plano Interno: CFF53M9601N e JFF53B9601J

9. DA FISCALIZAÇÃO DOS CONTRATOS

9.1. A execução do contrato decorrente deste Projeto Básico será acompanhada, controlada e fiscalizada pela Unidade Executora (UEX) do IFAM – Campus Coari, por meio do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, com apoio do Setor de Administração, em conformidade com os arts. 117 a 121 da Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

9.2. Serão designados, por meio de Portaria do Diretor Geral do Campus Coari, os fiscais do contrato, responsáveis pelo acompanhamento técnico e administrativo, podendo ainda haver substitutos formalmente nomeados para assegurar a continuidade da fiscalização.

9.3. Atribuições Gerais

9.3.1. A fiscalização tem por objetivo assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos pela agricultura familiar atendam integralmente às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas previstas neste Projeto Básico, no edital da Chamada Pública e no contrato.

9.3.2. O acompanhamento e a fiscalização do contrato não eximem a contratada de suas responsabilidades legais e contratuais, nem implicam corresponsabilidade da Administração por eventuais danos, falhas ou irregularidades.

9.3.3. O contratante reserva-se o direito de rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações, devendo a contratada providenciar a substituição às suas expensas, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

9.4. Fiscalização Técnica

9.4.1. Compete ao Fiscal Técnico do Contrato:

- I - acompanhar a execução contratual para assegurar o cumprimento das especificações técnicas e sanitárias dos produtos fornecidos;
- II - verificar, no ato da entrega, a quantidade, qualidade, validade, aparência, integridade, higiene, acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios;
- III - registrar, em relatório próprio ou histórico de fiscalização, todas as ocorrências relevantes, descrevendo eventuais faltas, defeitos ou não conformidade e as medidas adotadas para sua regularização;
- IV - notificar formalmente a contratada, fixando prazo para correção de falhas ou substituição de produtos;
- V - comunicar imediatamente ao gestor do contrato ocorrências que possam comprometer a execução, o cronograma ou a integridade dos produtos;
- VI - informar o gestor, em tempo hábil, sobre o término do contrato, para fins de renovação, encerramento ou nova contratação;
- VII - emitir atesto de conformidade nos Termos de Recebimento de Produtos, validando quantidade e qualidade antes do encaminhamento das notas fiscais para pagamento.

9.5. Fiscalização Administrativa

9.5.1. Compete ao Fiscal Administrativo do Contrato:

- I - verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada;
- II - acompanhar os processos de empenho, liquidação, pagamento, glosas, apostilamentos e aditivos;
- III - manter controle dos prazos contratuais e dos documentos fiscais;
- IV - atuar tempestivamente na solução de pendências administrativas e comunicar ao gestor os casos que ultrapassem sua competência.

9.6. Gestor do Contrato

9.6.1. Compete ao Gestor do Contrato:

- I - coordenar o processo de acompanhamento e fiscalização, consolidando os registros e relatórios elaborados pelos fiscais;
- II - elaborar e manter atualizado o Plano de Fiscalização, contendo as estratégias de acompanhamento, os critérios de aferição da execução contratual, os indicadores de desempenho e os prazos de verificação;

III - convocar o representante da contratada para reunião inicial de alinhamento e apresentação do plano de fiscalização;

IV - Adotar medidas corretivas ou propor à autoridade competente a aplicação de sanções administrativas;

V - emitir documento comprobatório de avaliação do desempenho da contratada, com base nas informações dos fiscais técnico e administrativo;

VI - elaborar relatório final sobre o cumprimento do objeto, indicando resultados obtidos, eventuais irregularidades e recomendações para aprimoramento.

9.7. Comunicação e Formalização

9.7.1. Todas as comunicações entre o IFAM – Campus Coari e a contratada deverão ser realizadas por escrito, preferencialmente por meio eletrônico institucional, de forma a garantir a rastreabilidade e a segurança documental.

9.7.2. O fiscal e o gestor do contrato poderão ser auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno do IFAM, que deverão prestar apoio técnico e emitir orientações para prevenir riscos e assegurar a correta execução contratual. Todas as manifestações e orientações deverão ser registradas no processo administrativo do contrato.

9.7.3. A contratada deverá manter, durante toda a vigência contratual, preposto devidamente identificado e aceito pela Administração, com poderes para representá-la na execução do contrato, inclusive no recebimento de notificações e solicitações.

9.8. Disposições Finais

9.8.1. A fiscalização abrangerá também o cumprimento de requisitos relacionados à segurança alimentar e nutricional, à sustentabilidade ambiental e à procedência dos produtos, em observância ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009, à Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e ao Parecer Referencial nº 00011/2024/PF/IFAM/PGF/AGU.

9.8.2. Todos os registros, relatórios, notificações e atestos emitidos no âmbito da fiscalização deverão ser inseridos no processo administrativo do contrato, servindo de base documental para a liquidação e o pagamento das despesas, conforme o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

10. PAGAMENTO E CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO

10.1. Disposições Gerais

10.1.1. O pagamento à contratada será efetuado por entrega efetivamente realizada e atestada, de acordo com os preços unitários constantes no contrato e as quantidades recebidas pela Unidade Executora (UEX) do IFAM - Campus Coari.

10.1.2. É vedado o pagamento antecipado, em qualquer hipótese, sendo condição indispensável à liquidação a comprovação da entrega dos gêneros, conforme especificações do contrato e deste Projeto Básico.

10.1.3. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação, obrigação financeira, penalidade aplicada ou inadimplência contratual, podendo o valor devido ser glosado ou compensado com créditos da contratada, sem que disso resulte direito a indenização.

10.2. Critérios de Medição

10.2.1. A comprovação da execução contratual será realizada com base na entrega física dos gêneros alimentícios, sendo a medição apurada conforme:

I - a quantidade e o peso efetivamente entregues, aferidos em balança certificada, admitindo-se variação máxima de $\pm 1\%$;

II - a conferência das condições higiênico-sanitárias e qualitativas dos produtos, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA;

III - o registro completo dos produtos, quantidades e valores no Termo de Recebimento da Agricultura Familiar, emitido em duas vias, devidamente assinadas pelo Fornecedor (ou seu representante) e pelo Fiscal técnico designado.

10.2.2. Serão rejeitados os produtos que apresentarem não conformidade quanto à especificação, qualidade ou higiene, devendo a contratada substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus para a Administração, sob pena de aplicação de sanções.

10.2.3. Caso o prazo de substituição não possa ser cumprido, a contratada deverá apresentar justificativa formal, que poderá ser acolhida ou não pelo contratante. Na ausência de reposição, não haverá pagamento pelos produtos rejeitados.

10.3. Liquidação da Despesa

10.3.1. A liquidação da despesa observará o disposto no art. 120 da Lei nº 14.133/2021 e ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da documentação completa, prorrogável por igual período mediante justificativa.

10.3.2. Para a liquidação, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I - Nota Fiscal ou Documento Fiscal Equivalente, emitido em nome do IFAM - Campus Coari, contendo o número da Chamada Pública;

II - Termo de Recebimento da Agricultura Familiar, devidamente assinado pelo Fiscal Técnico (ou seu substituto) e pelo fornecedor;

III - Comprovação de regularidade fiscal vigente, bem como DAP/CAF ativa do agricultor familiar ou cooperativa.

10.3.3. Havendo erro ou inconsistência na nota fiscal, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até regularização, sem ônus à Administração. O prazo de pagamento contará a partir da reapresentação devidamente corrigida.

10.4. Forma e Prazo de Pagamento

10.4.1. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis após o atesto da entrega pelo Fiscal Técnico e a finalização da liquidação da despesa, observada a disponibilidade orçamentária e financeira e a ordem cronológica dos pagamentos, conforme art. 142 da Lei nº 14.133/2021.

10.4.2. O pagamento será efetuado por ordem bancária de crédito, mediante depósito em conta corrente indicado pelo (s) contratado(s).

10.4.3. Será considerada data de pagamento o dia da emissão da ordem bancária correspondente.

10.4.4. Quando houver previsão legal, serão efetuadas as retenções tributárias cabíveis, exceto nos casos de agricultores familiares ou cooperativas optantes pelo Simples Nacional, conforme a Lei Complementar nº 123/2006.

10.4.5. Os encargos moratórios, quando devidos, serão calculados à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, nos termos do art. 153 da Lei 14.133/2021, aplicando-se apenas em atraso não imputável à contratada.

10.5. Disposições Complementares

10.5.1. Fica vedada a exigência de nova documentação como condição para pagamento, uma vez que todos os documentos necessários já foram apresentados no processo de habilitação, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

12. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

12.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.

12.2. Eventuais situações extraordinárias e devidamente comprovadas que alterem de forma significativa as condições de execução poderão ser analisadas pela Administração, nos termos dos arts. 124 e 137 da Lei nº 14.133/2021, respeitada a disponibilidade orçamentária e financeira.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

14. DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. As hipóteses de rescisão contratual e a disciplina aplicável observarão o disposto nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e deverão estar previstas no instrumento de contrato.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. Compete à contratante acompanhar e fiscalizar a execução contratual, realizar o recebimento provisório e definitivo dos produtos, efetuar os pagamentos devidos após a comprovação da entrega e do cumprimento das obrigações legais, e garantir a observância dos princípios da transparência e sustentabilidade nas aquisições públicas.

15.2. Fiscalizar e acompanhar a execução do contrato, por servidor ou comissão designada pela Administração, mediante portaria expedida pelo Diretor Geral do IFAM Campus Coari, que deverá registrar em relatório próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução, bem como atestar o recebimento provisório e definitivo dos gêneros alimentícios, nos termos dos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021.

15.3. Receber o objeto nas condições e prazos estabelecidos, verificando sua conformidade com as especificações do Projeto Básico e Edital, especialmente quanto à qualidade, procedência, validade, higiene, acondicionamento e segurança alimentar, conforme o disposto no art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

15.4. Comunicar formalmente à Contratada eventuais irregularidades, falhas ou avarias verificadas nos produtos entregues, determinando sua substituição, reparo ou correção, sem ônus para a Administração.

15.5. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, após o atesto da entrega pelo Fiscal Técnico e a finalização da liquidação da despesa, observando os prazos e condições estabelecidos no edital, no contrato e na legislação orçamentária vigente.

15.6. A Administração não responderá por compromissos da Contratada com terceiros, nem por danos decorrentes de atos de seus empregados ou prepostos (Lei nº 14.133/2021, art. 121, § 1º).

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações técnicas, prazos e locais definidos neste Projeto Básico, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, segurança sanitária, transporte, acondicionamento e origem dos produtos, bem como pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e ambientais, arcando com todos os encargos decorrentes da execução contratual, inclusive a destinação final ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados, em conformidade com a legislação vigente.

16.2. Responsabilizar-se se pelos vícios, defeitos ou danos relacionados aos produtos fornecidos, nos termos dos artigos 12 a 26 da Lei nº 8.078/1990 (CDC), providenciando, às suas expensas, a substituição ou correção dos itens defeituosos no prazo máximo de 2 (dois) dias.

16.3. Retirar, às suas expensas, os produtos recusados das dependências da Contratante no prazo máximo de 12 (doze) horas a contar da notificação, sem ônus para a Administração, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente.

16.4. Comunicar formalmente à Contratante, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, qualquer fato que possa interferir no cumprimento dos prazos de entrega.

16.5. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública, durante toda a vigência do contrato.

16.6. Indicar preposto responsável por representar a Contratada durante a execução do contrato.

16.7. Observar práticas de sustentabilidade, priorizando o uso de embalagens recicláveis, retornáveis ou biodegradáveis e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 2024) e com a Lei nº 14.133/2021 – art. 5º (princípio do desenvolvimento nacional sustentável) e art. 11, IV (objetivo de incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável).

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, pelo descumprimento das obrigações assumidas, ou pela prática de irregularidades durante sua execução, a Administração poderá aplicar à Contratada, garantido o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas, previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo de outras cominações legais:

17.1.1. Advertência

17.1.1.1. será aplicada na hipótese de infrações que correspondam a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos, que não causem prejuízo significativo à Administração, servindo como medida preventiva e educativa, comunicando formalmente a Contratada sobre o descumprimento de obrigações e estabelecendo, se cabível, prazo para adoção das medidas corretivas necessárias.

17.1.2. Multa

17.1.2.1. As multas poderão ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, observando-se a gravidade da infração, a reincidência e os prejuízos causados à Administração:

a) multa de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto ou parcela inadimplida, por dia de atraso injustificado na entrega, limitada a 5 (cinco) dias úteis. Persistindo o atraso, será caracterizada inexecução contratual, ensejando a rescisão do contrato;

b) multa de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do **produto** recusado ou não substituído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da notificação formal da Administração;

c) multa de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia de atraso na retirada de produtos recusados, limitada a 5 (cinco) dias úteis. Ultrapassado esse prazo, a Administração poderá dar destinação adequada aos bens, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades;

d) multa compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

17.1.2.2. Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 17.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFAM – Campus Coari em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de 10 (dez) dias para pagamento por meio de GRU

17.1.3. Impedimento de licitar e contratar

17.1.3.1. O impedimento de licitar e contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), por até 3 (três) anos, poderá ser aplicado nos termos do art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, nos casos de inexecução contratual grave ou reincidência de infrações que comprometam o interesse público.

17.1.4. Declaração de inidoneidade

17.1.4.1. Aplicável à Contratada que praticar fraude, conduta dolosa ou ato lesivo à Administração pública, incluindo a entrega de produtos de terceiros como se fossem de sua própria produção, ou quaisquer outras práticas previstas na Lei nº 12.846/2013 (Lei anticorrupção).

17.1.4.2. A reabilitação somente será concedida após a reparação integral dos danos e decorrido o prazo da sanção imposta, conforme o § 2º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

17.2. Disposições procedimentais

17.2.1. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, com garantia do contraditório e da ampla defesa, assegurando à Contratada o prazo de 15 (quinze) dias

úteis para apresentação de defesa, contados da data de sua notificação, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

17.2.2. As penalidades aplicadas no âmbito desta chamada pública serão registradas em controle administrativo próprio da Unidade Executora (IFAM Campus Coari), mantido pela área responsável pelo PNAE, para fins de acompanhamento, transparência e controle interno, em conformidade com o Parecer Referencial nº 00011/2024/GAB/PF/IFAM/PGF/AGU, com a Lei nº 11.947/2009 e com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações.

17.2.3. Caso a infração configure ato lesivo à Administração Pública, nos termos da Lei nº 12.846/2013, o processo deverá ser encaminhado à autoridade competente para instauração de Processo Administrativo de Responsabilização (PAR), nos termos do Parecer Referencial nº 00011/2024/GAB/PF/IFAM/PGF/AGU.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, especialmente quanto às normas de higiene, manipulação, transporte e armazenamento de alimentos de origem animal e vegetal, conforme legislação da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

18.2. Em conformidade com o art.29, § 4º, da Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, nas aquisições de gêneros alimentícios provenientes da Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, realizadas pela entidade executora, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome de mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

18.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar obedecerá ao disposto no art. 39 da Resolução CD/FNDE nº 21/2021, sendo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP ou CAF /Ano/Entidade Executora, observadas as seguintes regras:

I. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF/Ano/Entidade Executora.

II. Para a comercialização com grupos formais (cooperativas ou associações) o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica ou CAF multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP ou CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

18.4. 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.

18.5. É facultado ao Instituto Federal do Amazonas – Campus Coari, como Unidade Executora do PNAE, realizar vistorias técnicas nas propriedades fornecedoras, para fins de verificação das condições de produção, qualidade dos produtos, regularidade sanitária e cumprimento das cláusulas contratuais, podendo lavrar relatório das constatações.