



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas

CAMPUS ITACOATIARA

EDITAL Nº 05/2025 - CHAMADA PÚBLICA

Processo Administrativo nº 23443.000687/2025-36

Chamada Pública Edital nº 05/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - *Campus* ITACOATIARA, pessoa jurídica de direito público, com sede Rodovia AM 010, 8 km, S/N – AM, inscrita no CNPJ sob nº 10792928/0013-43, representada neste ato pela Diretora Geral, a Senhora Francinete Soares Martins, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de seis (6) meses. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 26 de junho a 13 de julho, das 08h às 11h e das 14h às 17h, no Departamento de Administração e Planejamento - DAP, do *Campus* ITACOATIARA.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor total
1	Abacaxi: in natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Casca íntegra. Estágio médio de amadurecimento. Acondicionados em caixas apropriadas.	Kg	182	R\$ 5,4750	R\$ 996,45
2	Açaí: Polpa extraída com	Kg	420	R\$18,9700	R\$ 7.947,4

	adição de água e filtrada apresentando acima de 11 a 14% de sólidos totais, e uma aparência densa. Mistura homogênea obtida a partir do fruto sadio (Euterpe Oleracea, Mart.), pasteurizada, embalada e congelada. O produto final deve-se apresentar livre de poluição, infestação e partículas estranhas contaminantes. Características Adicionais: Alimento a ser produzido conforme as práticas correntes de fabricação de alimentos e deve estar de acordo com a legislação em vigor, quanto a sua composição e microbiologia.				
3	Pimenta-de-Cheiro. Frutos com reentrâncias e tamanho médio de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. Cor: Verde-claro quando imatura, laranja-claro, amarelo ou vermelho quando madura. Picância: Pungência baixa. Características adicionais: Intacta, sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Kg	112	R\$ 16,1550	R\$ 1.809,36
4	Alface: LISA/CRESPA. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	kg	105	R\$ 6,1500	R\$ 645,75
5	Banana regional in natura, Espécie: pacovã, Tipo: extra, características	Kg	245	R\$ 6,0000	R\$ 1.470,00

	adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.				
6	Banana: Espécie: prata , Tipo: extra, de qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	343	R\$ 5,1200	R\$ 1.756,16
7	Cheiro Verde (cebolinha e coentro) , fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas	kg	105	R\$ 31,9350	R\$ 3.353,175
8	Couve fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	kg	150,50	R\$ 12,4500	R\$ 1.867,50
9	Laranja: Fruta de primeira qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte e em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	175	R\$ 4,4750	R\$ 783,125
10	Limão: de primeira qualidade, in natura, tipo regional apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	Kg	56	R\$ 4,1800	R\$ 234,08

	para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
11	Macaxeira: in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	203	R\$ 5,9900	R\$ 1.2015,97
12	Mamão: in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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	168	R\$ 5,9250	R\$ 995,40
13	Melancia: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, 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	224	R\$ 3,1850	R\$ 713,44
14	Pepino: comum ou caipira, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	168	R\$ 5,3150	R\$ 892,92

15	Abacate: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração esverdeada com aparência fresca e macia, 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	112	R\$ 8,9200	R\$ 999,04
16	Pimentão: Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	84	R\$ 7,7350	R\$ 649,74
17	Tomate: in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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	322	R\$ 6,6250	R\$ 2.133,25
18	Polpa de Cajú Aspecto: Líquido viscoso. Cor: Amarelo. Sabor: Próprio. Aroma. Características adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	140	R\$ 10,0000	R\$ 1.400,00
19	Polpa de Cupuaçu: Tem sabor levemente ácido, é bastante aromático e sua coloração varia do branco ao branco amarelado Características adicionais:	Kg	280	R\$ 16,2500	R\$ 4.550,00

	produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.				
20	Polpa de Goiaba: Aspecto: líquido e viscoso. Cor Vermelho, sabor próprio, aroma próprio. Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	210	R\$ 11,1100	R\$ 2.333,1
21	Polpa de Maracujá: Aspectos: A polpa de maracujá deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. Não contém nenhum tipo de aditivo. Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	210	R\$ 19,7200	R\$ 4.141,2
	VALOR TOTAL DA CHAMADA				R\$40.887,06
	PÚBLICA>>>>>>				

2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do PNAE para a agricultura familiar.

3. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E DOS PROJETOS DE VENDA

3.1 Os interessados deverão enviar os envelopes lacrados, contendo as seguintes informações na parte externa:

ENVELOPE Nº 001 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO IFAM - CAMPUS ITACOATIARA

REFERÊNCIA: DOCUMENTAÇÃO – EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº **XX**/2025

PROPONENTE: <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

ENVELOPE Nº 002 – PROJETO DE VENDA

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO IFAM - CAMPUS ITACOATIARA

REFERÊNCIA: DOCUMENTAÇÃO – EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº **XX**/2025

PROPONENTE: <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos

agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

3.1.1 Divergências no texto da parte externa dos envelopes em relação à forma indicada no subitem 3.1 não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto ao edital de chamada pública a que se referem e ao(s) participante(s) responsável(is) pelos envelopes.

3.1.2 Os envelopes que não forem entregues de acordo com o que estabelecem o subitem 3.1 e

3.1.1 não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

3.2 Os documentos deverão ser apresentados em uma via. AS CÓPIAS DEVERÃO SER AUTENTICADAS. No caso de cópias simples, os originais deverão ser apresentados pelo proponente no momento de abertura dos envelopes, para a autenticação por servidor/a do IFAM.

3.3 Documentos emitidos via internet serão devidamente analisados junto ao site.

3.4 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente, observando os respectivos prazos de validade.

3.5 Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

3.6 Somente serão aceitos os documentos e o Projeto de Venda entregues durante o prazo estabelecido neste edital.

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais (agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física), Grupos Informais (detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor) e Grupos Formais (agricultores familiares organizados em cooperativas e associações detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica), de acordo com o Capítulo V, seção II, art. 34 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que dispõe sobre o PNAE.

4.2 Cada participante deverá encaminhar um único envelope contendo os documentos de habilitação.

4.2.1 Se, porventura, um mesmo participante encaminhar mais de um envelope, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele encaminhado por último, tempestivamente.

4.3 Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação, a qual deverá constar no envelope juntamente com os demais documentos de habilitação.

4.4 Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), desde que a Comissão consiga comprová-la por meio de consulta on-line na internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

4.5 Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, concederá prazo de **3 (três) dias** para regularização, prorrogável por igual período, desde que haja manifestação tempestiva do interessado, por escrito e até o fim do prazo inicialmente concedido.

4.6 A abertura das propostas será realizada no dia 14 de julho de 2025 na sede do Campus ITACOATIARA, às 10h, em sessão aberta ao público;

4.7 A relação dos proponentes dos projetos de venda será registrada em ata, no site <http://www2.ifam.edu.br/campus/itacoatiara>, até **5 (cinco) dias** após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado até **10 (dez) dias** após o prazo da publicação da relação dos proponentes e, no prazo de até **5 (três) dias úteis**, o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.8 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (emitida pelo técnico do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas -IDAM, conforme Anexo III).

4.9 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (emitida pelo técnico do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas -IDAM, conforme Anexo III).

4.10 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (emitida pelo técnico do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas -IDAM, conforme Anexo III);

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

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

4.11 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme ANEXO II (modelo da Resolução , de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) proposto(s) em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

a) identificação do número do edital de chamada pública;

b) nome do Agricultor individual;

c) nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;

d) nome da entidade articuladora do grupo informal;

e) relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);

- f) descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;
- g) característica do fornecedor proponente e assinatura.
- 4.11.1 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução do CD/FNDE nº 06/ 2020 que dispõe sobre o PNAE e Lei 14.660/2023.
- 4.11.2 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.12 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.
- 4.13 Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar (Anexo II).
- 4.13.1 As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
- b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no inciso I, subitem 5.3, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
- II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- a) – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP); no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
- b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso

entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.2 e 5.3.

5.5 O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas neste Edital de Chamada Pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o(s) proponente(s) classificado(s) provisoriamente deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Departamento de Administração e Planejamento - DAP, do *Campus* ITACOATIARA, até dois (02) dias da fase de habilitação, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 24h após o prazo da apresentação das amostras.

6.2 A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

Nº	Produto
01	Abacaxi
02	Melancia
03	Macaxeira
04	Couve

7. DO RESULTADO

7.1 A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até **48 (quarenta e oito) horas**

após a conclusão da análise dos envelopes.

8. DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

9. DO CONTRATO

9.1 O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 20.

9.1.1 O prazo previsto no subitem 9.1 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

9.2 Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta on-line para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

9.3 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condição estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados em conformidade com o ato convocatório.

10 DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

10.1 O contrato poderá ser alterado nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

11 DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 É expressamente vedada a subcontratação.

12 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

12.1.1 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa nº 39, de 13 de dezembro de 2011, da Advocacia-Geral da União (AGU).

13 DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

13.1 No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, entre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, **parecer contábil da solicitante** e **demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo**.

13.1.1 Não serão conhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

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

13.1.3 A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até **30 (trinta) dias**.

13.1.4 Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo contratante, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto deste Edital de Chamada Pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções cabíveis.

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

14 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

14.1 As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Projeto Básico e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

15 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

15.1 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
Açaí: Polpa extraída com adição de água e	60Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM,	Quinzenal

filtrada apresentando acima de 11 a 14% de sólidos totais, e uma aparência densa. Mistura homogênea obtida a partir do fruto sadio (Euterpe Oleracea, Mart.), pasteurizada, embalada e congelada. O produto final deve-se apresentar livre de poluição, infestação e partículas estranhas contaminantes. Características Adicionais: Alimento a ser produzido conforme as práticas correntes de fabricação de alimentos e deve estar de acordo com a legislação em vigor, quanto a sua composição e microbiologia		69109-899	
Abacaxi: in natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Casca íntegra. Estágio médio de amadurecimento. Acondicionados em caixas apropriadas.	26kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Alface: LISA/CRESPA. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78	15 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

da cnnpa.			
Banana regional in natura, Espécie: pacovã , Tipo: extra, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	35 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Banana: Espécie: prata , Tipo: extra, de qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	49 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Cheiro Verde (cebolinha e coentro) , fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas	16 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Couve fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	21,5 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Laranja: Fruta de primeira qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito	25 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte e em conformidade com a legislação em vigor.			
Limão: de primeira qualidade, in natura, tipo regional apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	8 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Macaxeira: in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	29 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Mamão: in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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.	24 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Melancia: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme	32 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

de coloração vermelha com aparência fresca e macia, 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.			
Pepino: comum ou caipira, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	24 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Pimenta de Cheiro: Frutos com reentrâncias e tamanho médio de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. Cor: Verde-claro quando imatura, laranja-claro, amarelo ou vermelho quando madura. Picância: Pungência baixa. Características adicionais: Intacta, sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	16 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Pimentão: Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	12 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

Tomate: in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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.	46 kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Abacate: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração esverdeada com aparência fresca e macia, 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.	56 Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	
Polpa de Cajú Aspecto: Líquido viscoso. Cor: Amarelo. Sabor: Próprio. Aroma. Características adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	20Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Polpa de Cupuaçu . Tem sabor levemente ácido, é bastante aromático e sua coloração varia do branco ao branco amarelado	40Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.			
Polpa de Goiaba: Aspecto: Líquido e viscoso Cor Vermelho Sabor Próprio Aroma Próprio Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	30Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal
Polpa de Maracujá: Aspectos: A polpa de maracujá deve ser obtida de frutas frescas, são e maduras, com características físico - químicas e organolépticas do fruto. Não contém nenhum tipo de aditivo. Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	30Kg	AM-010, km 08 - Itacoatiara, AM, 69109-899	Quinzenal

15.2 A convocação do fornecedor pelo IFAM – *Campus* ITACOATIARA poderá ser por e-mail ou pelos Correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Projeto Básico.

15.3 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem neste Edital de Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo/a nutricionista responsável técnico/a.

15.4 Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus não previstos neste Edital de Chamada Pública aos fornecedores.

15.5 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

15.6 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o

peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao/à servidor/a designado/a pela Administração para receber os produtos.

15.7 Os produtos deverão ser entregues exclusivamente às expensas do contratado, as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

15.8 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**.

15.9 Quando da entrega, os produtos deverão estar:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos; e
- f) isentos de enfermidades.

15.10 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

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

15.12 A pontualidade na entrega das mercadorias para o IFAM – *Campus ITACOATIARA* está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

16 DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

16.1 O **recebimento provisório** é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao IFAM – *Campus ITACOATIARA* no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material.

16.2 A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura do/a servidor/a competente do IFAM – *Campus ITACOATIARA* no documento fiscal ou documento equivalente, e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem 16.1 e de comprovação da data da entrega.

16.3 O **recebimento definitivo** é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o art. 95, da Lei nº 14.133/2021.

16.4 O objeto deverá ser entregue pelo contratado rigorosamente conforme especificações do edital e dentro do prazo estabelecido.

16.5 A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo estas últimas ser feitas em outro documento hábil.

16.6 Até os primeiros **10 (dez) dias úteis** do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se estão em conformidade com o exigido no edital e com o constante na proposta do vencedor.

16.6.1 Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento Definitivo, conforme Anexo IV deste Edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

16.6.2 Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignará as desconformidades verificadas.

16.6.3 Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de **48 (quarenta e oito)** horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

16.6.4 Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado sem prejuízo das sanções previstas no item 20, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.

16.6.5 Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.

16.7 O IFAM – *Campus* ITACOATIARA não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

16.8 Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor autorizando quem venha retirá-los.

16.9 O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

17. DA RESCISÃO DO CONTRATO

17.1 As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18. PAGAMENTO

18.1 O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária de crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

18.2 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**, contado do recebimento definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da nota fiscal.

18.3 A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

18.4 A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome deste, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida a ordem de classificação.

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

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

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

18.8 A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta on-line para verificar a manutenção das condições de habilitação.

18.8.1 Constatando-se, junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

18.8.2 O prazo mencionado no subitem 18.8.1 poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração.

18.8.3 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade

fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.8.4 Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

18.8.6 Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF.

18.9 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

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

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

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

18.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento); I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

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

19. DA FISCALIZAÇÃO

19.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para esse fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

19.2 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e a avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

19.3 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

a) advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

b) multa:

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **5 (cinco) dias úteis** sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

— de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de **5 (cinco) dias úteis**, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;

— compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas pelo prazo de até **2 (dois) anos**;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e

após decorrido o prazo da sanção aplicada.

20.1.1 Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 20.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFAM – *Campus* ITACOATIARA 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.

20.1.2 Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 20.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

20.2 A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

20.3 As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

20.4 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou de **10 (dez) dias úteis** quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

21. DOS RECURSOS

21.1 Dos atos da Administração praticados no curso deste procedimento será admitido recurso hierárquico, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

a) habilitação ou inabilitação do proponente;

b) rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso

I do art. 138 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

c) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

21.2 Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de **5 (cinco) dias úteis**.

21.3 O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

21.3.1 A decisão deverá ser proferida no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contando do recebimento do recurso.

21.4 Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação do proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

21.5 Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

21.6 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

21.7 O recurso deve ser enviado ao endereço de e-mail dap.cita@ifam.edu.br, nos dias 02 e 03 de setembro de 2024.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: sítio eletrônico do IFAM: mediante solicitação no e-mail do DAP e sede do IFAM, Campus Itacoatiara.

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

22.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às 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/Ano/EEEx.

a) A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

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

22.4 Eventuais dúvidas sobre o disposto neste Edital de Chamada Pública deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão em até **5 (cinco) dias consecutivos** antes da data de abertura da sessão pública.

22.4.1 As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados por e-mail, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

22.5 Os interessados deverão estudar minuciosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

22.6 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua documentação, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

22.7 A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

22.8 Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

22.9 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

22.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital de Chamada Pública e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só iniciam e vencem em dias de expediente na Administração.

22.11 O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.12 As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.13 Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido a sua omissão em algum documento.

22.14 O Edital será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para o email cae.cita@ifam.edu.br

22.15 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão, com base nas disposições das normas aplicáveis.

23. DO FORO

23.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária do Amazonas.

24. DOS ANEXOS

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

- a) Anexo I – Projeto Básico;
- b) Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;
- c) Anexo III – Modelo de Termo de Recebimento Definitivo;
- d) Anexo IV – Minuta do Contrato.

Itacoatiara/AM, 26 de junho de 2025.


FRANCINETE  Assinado digitalmente por
SOARES MARTINS  Francinete Soares Martins
 Port. Nº 1.111-GR/IFAM,22/06/2023
AMAZONAS  francinete@ifam.edu.br
CAMPUS ITACOATIARA
Diretora Geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da
Amazonas

Campus Itacoatiara

CALENDÁRIO

ETAPA	DATA	Local
Publicação do Edital	26/06/2025	Site do IFAM Itacoatiara, Jornais e Redes Sociais
Entrega do Projeto Básico e documentos pelos(as) agricultores(as) interessados(as)	26/06/2025 a 13/07/2025	Prédio do IFAM Campus Itacoatiara
Abertura dos envelopes para análise dos documentos- *Momento aberto ao público	14/07/2025	Prédio do IFAM Campus Itacoatiara
Análise dos Projetos Básicos enviados	14/07/2025	Prédio do IFAM Campus Itacoatiara
Divulgação do Resultado Parcial	14/07/2025	Site do IFAM
Entrega de Recurso	15 a 16/07/2025	Via e-mail: protocolo.cita@ifam.edu.br
Divulgação do Resultado Final	17/07/2025	Site do IFAM
Assinatura do Contrato	18/07/2025	Prédio do IFAM Campus Itacoatiara