

ANEXO I



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

**PROJETO BÁSICO**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR**

**1. DO OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar da seguinte forma: gêneros perecíveis destinados aos alunos matriculados na educação básica do Campus Itacoatiara, por um período de até seis (6) meses, conforme especificações detalhadas a seguir.

1.2 Serão solicitados os gêneros a partir das quantidades e dos valores especificados abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor total
1	<b>Abacaxi:</b> 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	<b>Açaí:</b> Polpa extraída com 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	Kg	420	R\$18,9700	R\$ 7.947,4

	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	<p><b>Pimenta-de-Cheiro.</b> 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.</p>	Kg	112	R\$ 16,1550	R\$ 1.809,36
4	<p><b>Alface: LISA/CRESPA.</b> 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.</p>	kg	105	R\$ 6,1500	R\$ 645,75
5	<p><b>Banana</b> regional in natura, Espécie: <b>pacovã</b>, Tipo: extra, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.</p>	Kg	245	R\$ 6,0000	R\$ 1.470,00
6	<p><b>Banana:</b> Espécie: <b>prata</b>, Tipo: extra, de qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução</p>	Kg	343	R\$ 5,1200	R\$ 1.756,16

	no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.				
7	<b>Cheiro Verde (cebolinha e coentro)</b> , 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	<b>Couve</b> 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	<b>Laranja:</b> 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	<b>Limão:</b> 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.	Kg	56	R\$ 4,1800	R\$ 234,08
11	<b>Macaxeira:</b> in natura, de primeira apresentando	Kg	203	R\$ 5,9900	R\$ 1.2015,97

	<p>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.</p>				
12	<p><b>Mamão:</b> 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.</p>	Kg	168	R\$ 5,9250	R\$ 995,40
13	<p><b>Melancia:</b> 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.</p>	Kg	224	R\$ 3,1850	R\$ 713,44
14	<p><b>Pepino:</b> 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, parasitas e larvas.</p>	kg	168	R\$ 5,3150	R\$ 892,92

15	<b>Abacate:</b> 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	<b>Pimentão:</b> 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	<b>Tomate:</b> 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	<b>Polpa de Cupuaçu:</b> Tem sabor levemente ácido, é	Kg	280	R\$ 16,2500	R\$ 4.550,00

	bastante aromático e sua coloração varia do branco ao branco amarelado Características adicionais: produto para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.				
20	<b>Polpa de Goiaba:</b> Aspectp: Líquido e viscoso. Cor Vermelho, sabor proprio, aroma proprio. 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	<b>Polpa de Maracujá:</b> 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
<b>VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;</b>					R\$40.887,06

**Obs.:** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para os estudantes

Matriculados nos cursos integrados e subsequentes em 2025 e, tem como base os dados fornecidos pela Coordenação de Registro Acadêmico, estimado em 423 estudantes. As entregas poderão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Fração da Entrega" e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do *Campus*.

## 2 JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar à educação, tornando o Estado ator importante no cumprimento da obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que

estiverem na escola.

A presente aquisição visa atender as necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios para a composição da oferta de Alimentação Escolar aos estudantes do *Campus Itacoatiara*. Ademais, vale salientar a importância da alimentação saudável e de boa qualidade para aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo, advinda de um cardápio que atenda as necessidades nutricionais estabelecidas pelo Programa. Os itens descritos compõem cardápio elaborado por nutricionista habilitado, utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, baseando-se na sustentabilidade, na sazonalidade e na diversificação agrícola da região e na alimentação saudável.

O PNAE é um programa universal que tem como diretriz a promoção da alimentação adequada e saudável para atender todos os estudantes matriculados na educação básica pública. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem e além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

A utilização dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) também objetiva o estímulo à agricultura familiar, contribuindo para a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo, a (re)organização de comunidades, incluindo povos indígenas e quilombolas, incentivando a organização (associação/cooperativismo) das famílias agricultoras, a dinamização das economias locais, a ampliação e a valorização da produção familiar local.

Os alimentos a serem fornecidos pela agricultura familiar são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais, ocupando as frutas e hortaliças uma posição de destaque no campo das políticas de alimentação e nutrição. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana.

Os preços cotados neste projeto são compatíveis com os do mercado, afastando, assim, preços excessivos ou inexequíveis. Considerando a pesquisa de preços anexa e os itens deste projeto, valor total da utilização do recurso PNAE para a agricultura familiar foi de R\$ 40.887,06 (quarenta mil, oitocentos e oitenta e sete reais e seis centavos).

### **3 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**3.1** Será aceita a proposta do fornecedor:

- a) que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- b) cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- c) que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Projeto Básico;
- d) que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

**3.2** A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em disponibilizar os produtos pelo preço de referência constante neste Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

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

### **4 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

**4.1** A convocação do fornecedor pelo *Campus Itacoatiara* poderá ser por e-mail ou por contato telefônico, ocasião em que serão informados o endereço, a repartição, o prazo máximo para início

do fornecimento e a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Projeto Básico.

**4.2** Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem no edital de chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo/a nutricionista responsável técnico/a.

**4.3** 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.

**4.4** 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.

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

**4.6** Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:

- 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;
- f) isentos de enfermidades.

**4.7** Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas, de forma que não danifiquem ou provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

**4.8** A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário das 7h às 10h e das 14h às 16h30. O prazo para entrega será de **5 (cinco) dias úteis**, a partir do recebimento da solicitação de entrega. Ressaltamos que o não atendimento dessa solicitação implicará a inviabilidade no oferecimento de tais alimentos, o que pode impactar a situação de insegurança alimentar e nutricional e no rendimento acadêmico dos alunos.

## **5 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **5.1 Incumbe ao contratante:**

- a) receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas neste Projeto Básico;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de comissão ou servidor/a especialmente designado/a, bem como atestar, na nota fiscal fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- c) comunicar ao contratado, por escrito, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído;
- d) efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- e) efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro;
- f) aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

### **5.2 Incumbe ao contratado:**

- a) cumprir todas as obrigações constantes neste Projeto Básico e em sua proposta, assumindo como

exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

b) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Projeto Básico, acompanhado da respectiva nota fiscal;

c) substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

d) corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração decorrentes da utilização dos bens fornecidos;

e) fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

f) durante a vigência do contrato, informar ao contratante, de imediato, mudanças no endereço, nos números de telefone e no e-mail informados para contato;

g) retirar todos os materiais recusados das dependências do *campus*, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

## 6 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1 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, não tendo havido a retirada do objeto, 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.

6.2 Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 6.1, 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.

6.3 Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 6.1, entre outros, aquele que entregar

produtos de outrem como se fossem de sua produção.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 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.

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

## **7 DA FISCALIZAÇÃO**

7.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante. Nesse sentido, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

7.3 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

Itacoatiara/AM, 25 de junho de 2025.

---

Diretora Geral IFAM/CITA