



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**ANEXO VII – MAPEAMENTO DA PRODUÇÃO LOCAL**



## **ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR**

IFFarroupilha – *Campus Alegrete* e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus Alegrete, por meio da Nutricionista Gisela Faraco de Freitas – Siape 1443016, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

Intermediaram ações com Emater e Produtores durante os meses de março de 2021 a abril de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

Em nova oportunidade, a nutricionista realizou um levantamento com as Cooperativas locais e regionais para identificar produtos que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento à legislação pertinente.

### **b) Definição da apresentação dos produtos**

Não houve apresentação de amostras dos produtos, tendo em vista a situação pandêmica e não necessidade de apresentação dos produtos.

Segue breve descrição de cada produto, estabelecido pela Nutricionista, e descrição detalhada no formulário de solicitação da chamada pública.

- Arroz branco, tipo 1 em embalagens de 2kg;
- Feijão preto, tipo 1 em embalagens de 1 kg;
- Açúcar mascavo, em embalagens de 1kg;



RS-377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000 - Alegrete/RS - Telefone: (55) 99998-9174

- Pão caseiro de forma, peso aproximado de 500gr, embalado com informações de prazo vencimento;
- Mel puro de abelha em potes de 250gr;
- Ovos de galinha, vermelhos, grandes, entregues e acondicionados em embalagens adequadas para o transporte de doze (12) unidades (dúzia).

### **c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar e/ou para composição de kits para atendimento do programa no ano de 2021 e também projetando o fornecimento para 2022 e que poderiam ser ofertados aos discentes.

Os produtos serão entregues conforme cronograma pré determinado no processo da chamada pública, podendo ser em forma de kits ou não

Os produtos deverão ser entregues no prédio do almoxarifado do IFFar – Campus Alegrete, localizado na RS 377, Km 27 – 2º Distrito Passo Novo, embalados conforme descrição de cada item.

Os alimentos deverão ser transportados e entregues em embalagens limpas, sendo que o veículo utilizado para transporte e entrega deverá estar devidamente higienizado para não contaminar os alimentos transportados.

Todo o material será inspecionado por profissional responsável no momento da entrega, e caso exista alguma inconsistência ao solicitado o material não será aceito.

### **d) Definição do cronograma de distribuição**

A partir de então se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios - produtos ovos, cereais, leguminosas, produtos de panificação, dentre outros, para instruir o processo da Chamada Pública, que terá como base a duração do período de atividades remotas da Instituição.

As entregas serão realizadas aos alunos, em forma de kits, a partir do mês de junho, enquanto perdurar as atividades letivas de forma remota.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Campus Alegrete

RS-377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000 - Alegrete/RS - Telefone: (55) 99998-9174



A previsão inicial do cronograma de entrega é apresentado na tabela abaixo:

CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021-									
BASE REFERENCIAL				2021					
				Mês Junho	Mês Julho	Mês Agosto	Mês Setembro	Mês Outubro	Mês Novembro
Item	Tipo de Lanche	Unidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade
1	<b>Arroz branco</b> , descascado e polido, com grão longo e fino, na coloração branca, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2Kg.	Kg	1836	306	306	306	306	306	306
2	<b>Feijão preto</b> , classe preto, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses a contar da data de entrega.	Kg	918	153	153	153	153	153	153
3	<b>Açúcar tipo mascavo</b> pacotes contendo 1 kg	Kg	918	153	153	153	153	153	153
4	<b>Ovos de galinha</b> , tipo grande, vermelho, categoria A, selecionados, limpos, casca íntegra e sem rachaduras, tipo grande. Ovos frescos com as seguintes características: gema bem amarela, odor e sabor característicos e em conformidade com toda a legislação em vigor.(inspecionado SIF/DIPOA). Acondicionados em embalagem apropriada para 12 unidades. validade mínima de 30 dias.	Dz	918	153	153	153	153	153	153
5	<b>Mel puro de abelha</b> . Produto natural extraído e elaborado a partir do néctar das flores. Inspeccionado S.I.M. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, com data de envase e validade. Contendo 250 g.	Und	918	153	153	153	153	153	153
6	<b>Pão caseiro de forma</b> . Pão caseiro, fresco, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem, que permita visualizar o produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote.	Und	918	153	153	153	153	153	153

Em caso do retorno de ensino híbrido ou presencial no segundo semestre do ano letivo de 2021, provavelmente, a distribuição de refeições será realizada diariamente no refeitório do Campus, porém ainda, sem nenhuma previsão de quais as refeições oferecidas



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Campus Alegrete



RS-377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000 - Alegrete/RS - Telefone: (55) 99998-9174

no retorno, pois é necessária a definição do período em que os alunos irão permanecer na Instituição.

### **e) Definição da distribuição**

A Nutricionista elabora cardápios sugestivos para uso dos produtos que compõem os kits entregues, observando o número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição e a demanda de número de alunos.

Os produtos oriundos da agricultura familiar, conforme solicitação da nutricionista, serão incluídos para complementar os kits que serão fornecidos aos discentes do IFFar-Campus Alegrete. A nutricionista encaminha lista com os produtos que serão entregues conforme a descrição. A decisão de não licitar como kit ocorre devido às diferentes realidades de cada campus e da forma como serão adquiridos os produtos da agricultura familiar, seja formal ou informal.

### **g) Informações complementares (se necessário).**

Alegrete, 16 de abril de 2021.

Identificação e assinaturas da nutricionista e equipe de trabalho.

Gisela Faraco de Freitas

Nutricionista

Marcele de Barros da Silva

Coordenadora de Assistência Estudantil

Lara Almeida

Assistente de Aluno



*Emitido em 16/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1197/2021 - CLCAL (11.01.13.03.02.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 20/04/2021 15:11 )*

**GISELA FARACO DE FREITAS**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAEAL (11.01.13.03.04.03)*

*Matrícula: 1443016*

*(Assinado digitalmente em 20/04/2021 15:26 )*

**LARA MENDONCA DE ALMEIDA**

*ASSISTENTE DE ALUNO*

*CAEAL (11.01.13.03.04.03)*

*Matrícula: 1767320*

*(Assinado digitalmente em 21/04/2021 13:50 )*

**MARCELE DE BARROS DA SILVA**

*COORDENADOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*CAEAL (11.01.13.03.04.03)*

*Matrícula: 1611668*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **1197**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **20/04/2021** e o  
código de verificação: **e97d9df2ab**



## ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

IFFarroupilha – *Campus* Frederico Westphalen e Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus Frederico Westphalen, por meio da Direção de Administração servidor Sandro Albarello Siape: 1834582 e Coordenação de Licitação e Contratos servidor Angelo Junior Paloschi Siape 1796346, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

Intermediaram ações com Cooperativas locais / regionais da Agricultura Familiar e/ou Produtores durante os meses de março de 2021 a abril de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

Em nova oportunidade, a Direção de Administração e Coordenação de Licitação e Contratos realizou um levantamento com as Cooperativas locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros – a exemplo de açúcar mascavo, arroz, bolachas, pão caseiro, canjica, farinha, feijão, geleia de frutas, mel, milho pipoca, ovos, suco, costela suína defumada, bacon, linguiça colonial defumada, queijo colonial, frutas e legumes –, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento a legislação pertinente.

### **b Definição da apresentação dos produtos**

A partir do contato com as cooperativas da região, a Direção de Administração, Coordenação de Licitação e Contratos e Coordenação de Assistência Estudantil fez a avaliação dos produtos disponíveis para aquisição, considerando o atendimento aos requisitos da legislação vigente. Devido a atual situação de pandemia, que restringe o acesso ao campus, não foi possível realizar a etapa de apresentação de amostras pelos agricultores.

Desta forma, também foi possível tomar conhecimento da forma de fornecimento dos mesmos, bem como da capacidade das cooperativas em fornecê-los. A apresentação segue a descrição de cada produto, estabelecido pela Nutricionista, na chamada pública.



Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos aos produtos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e/ou Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

#### **c Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021 e também projetando o fornecimento para 2022 e que poderiam ser ofertados aos discentes.

Os produtos serão entregues conforme cronograma pré-determinado no processo da chamada pública.

Os produtos deverão ser entregues no IFFarroupilha – Campus Frederico Westphalen, localizado na Linha 7 de setembro, s/n, BR 386 – KM 40, Cx. Postal: 169 – Fone: (55) 3744-8900 – CEP:98400-000 – Frederico Westphalen – RS.

A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do(s) produtor (es) e/ou cooperativa(s) vencedor(e(a)s);

A primeira entrega somente ocorrerá após assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho;

A entrega deve ser feita mediante agendamento do produtor/cooperativa junto à Coordenação de Assistência Estudantil, após solicitação formal feita pelo referido setor.

Todo o material será inspecionado por profissional no momento da entrega e caso exista alguma inconsistência ao solicitado o material não será aceito.

A entrega deverá ser durante o horário de expediente da instituição, das 07h45min a 11h45min e 13h15min a 17h15min de segunda a sexta-feira, conforme agendamento junto a Coordenação de Assistência Estudantil.

#### **d Definição do cronograma de distribuição**

A partir de então se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios – produtos hortifrutigranjeiros, carnes e sucos para instruir o processo da Chamada Pública.



A Distribuição dos itens da chamada pública se dará da seguinte forma: 50% distribuídos no 1º semestre do ano letivo 2021 e o 50% restante será distribuído no 2º semestre do ano letivo 2021.

16/04/2021

---

Angelo Junior Paloschi  
Coordenação de licitação e contratos  
Assinatura digital em anexo

---

Sandro Albarello  
Direção de Administração  
Assinatura digital em anexo

---

Fernanda Martini de Andrade  
Nutricionista - CRN2/RS 10.710  
Assinatura digital em anexo



*Emitido em 16/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1156/2021 - CLCFW (11.01.12.01.04.02)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 10:29 )*

ANGELO JUNIOR PALOSCHI

COORDENADOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

CLCFW (11.01.12.01.04.02)

Matrícula: 1796346

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 14:13 )*

FERNANDA MARTINI DE ANDRADE

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CAESAN (11.01.08.02.05.03)

Matrícula: 2646194

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 11:36 )*

SANDRO ALBARELLO

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

DADFW (11.01.12.01.04)

Matrícula: 1834582

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **1156**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **16/04/2021** e o código de verificação: **a986e5e405**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO E CONTRATOS JA**

**MEMORANDO\_ELETRONICO Nº 1656 / 2021 - CLCJA (11.01.03.02.03.02)**

**Nº do Protocolo: 26420.000742/2021-11**

**Jaguari-RS, 16 de abril de 2021.**

O IFFarroupilha - Campus Jaguari, por meio da servidora Priscila da Trindade Flores, matrícula SIAPE nº 2135536, ocupante do Cargo de Técnico-Administrativo em Educação - Nutricionista - para atender demanda institucional da Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, a qual estabelece que, no mínimo, 30% do recurso recebido via FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação - seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria, portanto, articulação com os agentes sociais conforme segue:

**a.**

**Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

A responsável técnica realizou consulta junto a Emater, escritório regional, assim como com outras cooperativas agrícolas da região, quanto a disponibilidade de produtos para entrega ao Instituto, com intuito de compor a cesta de alimentos a serem distribuídos diretamente às famílias dos alunos. Essa intermediação ocorreu durante os meses de março a abril de 2021.

**b.**

**Definição da apresentação dos produtos**

Os produtos devem ser de boa qualidade, dentro do prazo de validade, etc.

**c.**

**Definição da forma de entrega**

As entregas ocorrerão mensalmente na quantidade total definida no cronograma. Os produtos serão entregues no Campus Jaguari em embalagens plásticas de modo a facilitar o transporte e organização das conjuntos, nas características definidas no termo de referência.

**d.**

**Definição do cronograma de distribuição**

Item	Especificações	Junho	Julho	Setembro	Outubro	Novembro
1	BATATA INGLESA - em perfeito estado de conservação e maturação. Sem cortes e rachaduras. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 1 kg do produto.	50	48	51	48	48

2	BATATA DOCE - em perfeito estado de conservação e maturação. Sem cortes e rachaduras. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 1 kg do produto.	50	48	51	48	48
3	MORANGA KABOTIÁ - em perfeito estado de conservação e maturação. Sem retirada da haste e sem cortes e rachaduras. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 2 kg do produto.	100	96	102	96	96
4	MANDIOCA COM CASCA - em perfeito estado de conservação e maturação. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 2 kg do produto.	100	96	102	96	96
5	BETERRABA - em perfeito estado de conservação e maturação. Acondicionada em caixas higienizadas, livres de machucados, rachaduras ou cortes na casca. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 1 kg do produto.	50	48	51	48	48
6	CEBOLA - em perfeito estado de conservação e maturação. Entregue embalados em pacotes plásticos contendo 1 kg do produto.	50	48	51	48	48
7	ARROZ BRANCO - tipo 1, pacotes de 5 kg, acondicionado em embalagem resistente atóxica e transparente, grãos inteiros, aspecto luminoso, isento de corpos estranhos, com rótulo contendo identificação do fabricante e ter validade mínima de 3 meses a contar do recebimento.	50	48	51	48	48
8	DOCE DE BANANA - embalagem de 400 gramas	50	48	51	48	48
9	MACARRÃO SECO, em embalagem resistente atóxica e transparente de 500g, contendo rótulo de identificação do fabricante, informações nutricionais e validade mínima de 3 meses a contar do recebimento	50	48	51	48	48
10	EXTRATO DE TOMATE - 3,25 Kg	50	48	51	48	48
11	AÇÚCAR MASCADO - pacotes de 2 kg	50	48	51	48	48
12	BOLACHA CASEIRA- produzida de forma artesanal, de boa qualidade, inteiras, embalagem seca, transparente e atóxica, contendo a identificação do produto: Marca, fabricante, data de fabricação, validade e lote	50	48	51	48	48
13	FARINHA DE MILHO - pacotes de 1 kg	50	48	51	48	48
14	FARINHA DE TRIGO - pacotes 1 kg	50	48	51	48	48
15	SUCO DE UVA INTEGRAL - 1,5 L	50	48	51	48	48

e.

### Definição da distribuição

A Nutricionista elabora cardápios sugestivos para uso dos produtos que compõem os kits entregues, observando o número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição. No ato da distribuição dos kits os alunos recebem o cardápio sugestivo e orientações de alimentação em tempos de pandemia e higienização dos alimentos. A distribuição dos kits será feita de forma descentralizada aos estudantes do ensino básico do campus.

Identificação e assinaturas da nutricionista e equipe de trabalho.

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 14:22 )*

ANDRE LUIS PEREIRA DRESSENO  
COORDENADOR - TITULAR  
CHEFE DE UNIDADE  
CLCJA (11.01.03.02.03.02)  
Matrícula: 2391065

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 14:25 )*

MARCELO PEDROSO  
COORDENADOR - TITULAR  
CHEFE DE UNIDADE  
CAEJA (11.01.03.02.04.03)  
Matrícula: 1138957

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 14:30 )*

PRISCILA DA TRINDADE FLORES  
NUTRICIONISTA-HABILITACAO  
CAEJA (11.01.03.02.04.03)  
Matrícula: 2135536

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **1656**, ano: **2021**, tipo: **MEMORANDO\_ELETRONICO**, data de emissão: **16/04/2021** e o código de verificação: **45328f39bb**

## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUERENTE

Órgão: INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA – CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	
Requerente Indicado: Fernanda Miranda Conterato	Matrícula/SIAPE: 1680547
E-mail: fernanda.conterato@iffarroupilha.edu.br	Telefone: (55) 2013-0200 ramal 203
Portaria nº <b>xxx</b> (comissão permanente de licitações ou específica para chamada pública)	

### 2. DO OBJETO DA DEMANDA

O objeto da demanda a qual se refere o presente documento pode ser classificado como:

CARACTERIZAÇÃO DA DEMANDA	
<b>Elemento da Despesa</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Material de consumo; ( <input type="checkbox"/> ) Material de permanente; ( <input type="checkbox"/> ) Intangível; ( <input type="checkbox"/> ) Serviço; ( <input type="checkbox"/> ) Obra.
<b>A contratação será para:</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Pessoa Jurídica ( <input type="checkbox"/> ) Pessoa Física
<b>Se for serviço</b> (observar a Portaria Institucional 0964 / 2019)	
<b>Quanto à natureza</b>	( <input type="checkbox"/> ) Continuado; ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não Continuado.
<b>Quanto à mão de obra:</b>	( <input type="checkbox"/> ) Com cessão mão de Obra; ( <input type="checkbox"/> ) Sem cessão mão de Obra – Manutenção e Serviços.
<b>Identificação da solução de TIC</b>	
( <input type="checkbox"/> ) É solução de TIC; ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não é solução de TIC.	
DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
<b>Elemento de Despesa</b>	3.3.90.32 - 05

MERCADORIAS PARA DOAÇÃO: Registra o valor das apropriações das despesas com produtos adquiridos com a finalidade de doação. Alimentação PNAE.

### **3. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

#### **3.1. Motivação da Contratação:**

A Lei 11.947/09 determina que sejam gastos, no mínimo, 30% dos recursos do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação - com produtos oriundos da Agricultura Familiar. A referida visa, ainda, incentivar a permanência do empreendedor familiar no campo, gerando a economia local e regional, além de incentivar o consumo de alimentos locais / regionais.

#### **3.2. Objetivos da Contratação:**

Com a aquisição dos bens (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bebidas lácteas e néctar de frutas) pretende-se que o discente:

- a) Obtenha êxito no processo educacional que é também dependente da qualidade dos produtos ofertados na Alimentação Escolar, à todos os discentes desta instituição de ensino;
- b) Ofertar refeições (lanches, almoço, janta e outros) a serem oferecidos aos discentes atendendo às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, seguindo cardápios elaborados por Nutricionista, bem como todas as normas de higiene proposta pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004;
- c) Proporcionar alimentação balanceada e que atenda as necessidades dos discentes.

#### **3.3. Alinhamento com o Planejamento Estratégico:**

O PDI institucional vigente visa a oferta de alimentação escolar aos discentes da Educação Básica e PROEJA conforme o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional, com vistas a consolidar, ampliar e promover as Políticas de Acesso e Permanência do Instituto Federal Farroupilha.

### **4. QUANTIDADE A SER CONTRATADA**

4.1. Os itens descritos na Tabela 1 compõem a demanda de produtos oriundos da agricultura familiar que serão ofertados aos alunos contemplados para receber alimentação escolar do IFFar – Campus Santa Rosa, para o ano de 2020, cujo quantitativo foi definido da seguinte forma:

- a) Quantitativo diário de lanches e almoços oferecidos;
- b) Número de refeições servidas diariamente;
- c) Discentes contemplados pelo Programa de Segurança Alimentar e Nutricional;
- d) A demanda dos materiais que integram a Tabela 1 está prevista para 03/11/2020.

**Tabela 1** – Descrição dos lanches e bebidas, unidade de medida, quantidades e valores referenciais.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
*Campus Júlio de Castilhos*  
 Endereço: RS 527, estrada de acesso secundário para Tupanciretã, CEP 98130-000,  
 município de Júlio de Castilhos/RS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<b>CATMAT 463795. Legume in natura, Aipim, mandioca descascado congelado:</b> Produto de boa qualidade, pedaços de tamanho médio, fácil cocção, ser tenro, fresco, íntegro, firme e suficientemente desenvolvido, livres de mancha ou mofo, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, apresentar tamanho e cor uniforme, não deverão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado, acondicionados em embalagem plástica, resistente e íntegra, devendo constar no rótulo informação nutricional, peso do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentação: embalagens com 1 kg.	600	Quilograma	6,08	3.648,00
02	<b>CATMAT 472895 Arroz orgânico</b> Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1, característica adicional: orgânico – <b>pacotes contendo 5 kg</b>	400	Unidade	35,00	14.000,00
03	<b>CATMAT 463836 Verdura in natura tipo alface lisa</b> , in natura de boa qualidade. Deve apresentar-se limpa, tenra e não murcha. Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	200	Unidade	2,15	430,00
04	<b>CATMAT 463938 Alho</b> in natura em cabeça. Sem mofo, sem podridão, apresentação natural, tipo branco ou rosa	30	Quilograma	26,70	801,00
05	<b>CATMAT 464381 Banana prata</b> in natura. Em pencas de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos devido ao manuseio e transporte, sem sujidades, parasitos e amassados e sem sinais de putrefação. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Quilograma	4,89	2.934,00
06	<b>CATMAT 444323 Barra de cereal</b> , sabores diversos, sem cobertura de chocolate. Peso unitário de 25g	5000	Unidade	1,61	8.050,00
07	<b>CATMAT 463754 Batata inglesa rosa</b> , tamanho médio, sem sinais de putrefação e deformidades. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Quilograma	3,90	2.340,00

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
*Campus Júlio de Castilhos*  
 Endereço: RS 527, estrada de acesso secundário para Tupanciretã, CEP 98130-000,  
 município de Júlio de Castilhos/RS

08	<b>CATMAT 463767 Beterraba</b> , tamanho médio, sem talos, tenra, firme, sem danos profundos ou brotos. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Quilograma	4,50	2.700,00
09	<b>CATMAT 464435 Bergamota montenegrine</b> . Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	200	Kg	3,00	600,00
10	<b>CATMAT 467575 Brócolis americano</b> , tipo ramoso, com talos e folhas, cabeça de cor verde escura, firmes, compactas com granulação fina, não murchas. Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	200	maços	2,10	420,00
11	<b>CATMAT 463784 Cebola branca</b> , tamanho médio, sem sinais de putrefação. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Quilograma	4,84	2.904,00
12	<b>CATMAT 463770 Cenoura</b> tamanho médio, sem talos, tenra, firme, sem danos profundos ou brotos. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Quilograma	4,25	2.550,00
13	<b>CATMAT 463831 Couve-flor</b> , in natura, em bom estado, tenra, sem podridão, sem amarelados. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	100	Quilograma	5,50	550,00
14	<b>CATMAT 463822 Couve, folhas</b> . Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	400	maços	2,35	940,00
15	<b>CATMAT 466577 Cuca italiana</b> , peso médio de 800g, com informação nutricional. embaladas individualmente. Prazo de validade de 7 dias.	300	Unidade	11,71	3.513,00
16	<b>CATMAT Farinha de milho média, pacotes de 1 kg</b> . Características adicionais: média, tipo 1. Obtida do processamento tecnológico adequado, de grãos saudáveis e limpos, seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço. Produzido e embalado conforme legislação vigente. Produto e embalagem sem contaminação física, química ou biológica. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, com todas as informações pertinentes ao produto e previstas na legislação vigente. Embalagem contendo 1 kg. Validade de no	400	UN	3,00	1.200,00

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
*Campus Júlio de Castilhos*  
 Endereço: RS 527, estrada de acesso secundário para Tupanciretã, CEP 98130-000,  
 município de Júlio de Castilhos/RS

	mínimo 03 meses a contar da entrega.				
17	<b>CATMAT 465552 Feijão preto colonial</b> , tipo 1 embalados em pacotes de 1 kg	600	UN	9,00	5.400,00
18	<b>CATMAT 446706 Iogurte - sabor morango</b> , embalagem de 01 litro, com certificado de inspeção do Ministério da Agricultura (SIF) ou CISPOA/ SUSAF. Com data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	400	UN	7,48	2.992,00
19	<b>CATMAT 471860 Laranja suco</b> . Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	300	QUILOGRAMA	3,99	1.197,00
20	<b>CATMAT 445995 Leite integral UHT</b> , embalagens de 1 litro. Validade de 120 dias	2196	Litro	3,89	8.542,44
21	<b>CATMAT 464401 Maçã fuji</b> , íntegra, tamanho médio, de boa qualidade, com apresentação adequada, sem sinais de putrefação. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente contendo 1 kg	600	Kg	4,83	2.898,00
22	<b>CATMAT 458953 Massa caseira seca, embalagens de 500g</b> . Validade mínima de 3 meses	600	UN	7,00	4.200,00
23	<b>CATMAT 463748 Moranga cabotia</b> , de boa qualidade	600	Kg	3,24	1.944,00
24	<b>CATMAT 464328 Morango</b> in natura. Fruta com apresentação adequada, madura, mas não passado e deteriorada. Embalagens contendo de 300g.	30	kg	22,28	668,40
25	<b>CATMAT 463809 Pimentão verde</b> , in atura limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem áreas murchas ou queimadas. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente contendo 500 gramas	40	Kg	13,87	554,80
26	<b>CATMAT463839 Repolho verde</b> , in natura, apresentação firme, maduro, folhas bem unidas e íntegras. Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg	200	Kg	3,47	694,00
27	<b>CATMAT 463826 Rúcula</b> , de boa qualidade, tamanho pequeno. Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	100	maços	3,50	350,00
28	<b>CATMAT 442811 Suco de laranja integral</b> , fabricado com laranjas frescas, sem adição de açúcar ou conservantes, embalagens de vidro contendo 1,5 litros. Prazo de validade: 2 anos após a data de fabricação	500	UN	15,85	7.925,00

29	<b>CATMAT 442810 Suco de uva tinto integral</b> , sem adição de açúcar ou conservantes, embalagens de vidro contendo 1,5 litros. Prazo de validade: 2 anos após a data de fabricação	500	UN	10,28	5.140,00
30	<b>CATMAT 466592 Tomate gaúcho</b> , tamanho médio, não muito maduro, sem sinais de putrefação. Acondicionados em caixas plásticas. Acondicionado individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg	555	Kg	5,12	2841,600
31	<b>CATMAT 463814 Vagem</b> , in natura, tenra, sem manchas, em bom estado Acondicionada individualmente em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg	200	Kg	6,80	1.360,00
32	<b>CATMAT 463993 Açúcar tipo mascavo</b> pacotes contendo 1 kg	40	UN	11,00	440,00

Fonte: IFFar – Campus Júlio de Castilhos (2021).

## 5. SÃO DEMANDANTES DOS BENS / SERVIÇOS DESTA NATUREZA DE DESPESA:

a) Fernanda Miranda Conterato –Nutricionista Siape: 1680547

## 6. INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

A previsão da origem dos recursos para cobrir as despesas desta natureza de despesa serão decorrentes de:

- ( x ) Matriz Orçamentária;
- ( ) Recurso Extra orçamentário;
- ( ) Recurso Descentralizado;
- ( ) Convênio;
- ( ) Cooperação Técnica;
- ( ) Outro: Qual? \_\_\_\_\_.

## 7. INFORMAÇÕES GERENCIAIS

A necessidade da contratação se enquadra como:

- ( ) Dispensa de Licitação, Inc. I e II;
- ( ) Inexigibilidade de Licitação;
- ( ) Pregão Eletrônico / SRP;
- ( ) Modalidades de Licitação da Lei 8.666/93.
- ( ) Contratação emergencial ou remanescente (Lei nº 8.666/93, art. 24, incisos IV e XI).
- ( x ) Outro: Qual? Chamada Pública

## 8. RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

8.1. O presente documento foi elaborado com base nas demandas recebidas na instituição em conformidade aos prazos dados.

Nutricionista: Fernanda Miranda Conterato  
Siape: 1680547

## **9. DA CIÊNCIA DA DIRETORIA DE PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL**

9.1. A Equipe de Planejamento do IF Farroupilha - *Campus* Júlio de Castilhos submete este Estudo Preliminar à Diretora de Planejamento Institucional para ciência da demanda e solicita posterior envio para a Direção Geral do *Campus*.

DANIELA SCHITTLER  
Diretora de Planejamento Institucional  
IF Farroupilha – *Campus* Júlio de Castilhos

## **10. DA APROVAÇÃO DO ESTUDO PRELIMINAR**

10.1. A Equipe de Planejamento do IF Farroupilha - *Campus* Júlio de Castilhos submete este Estudo Preliminar à Diretora Geral para aprovação ou apresentação de alterações:

(  ) Aprovo.

(  ) Aprovo mediante o atendimento das seguintes recomendações:

\_\_\_\_\_.

(  ) Não aprovo, em razão de: \_\_\_\_\_.

Rodrigo Carvalho Carlotto  
Direção Geral  
IF Farroupilha - *Campus* Júlio de Castilhos



*Emitido em 15/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1149/2021 - CLCJC (11.01.16.02.03.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 16:55 )*

**DANIELA SCHITTLER**

*DIRETOR*

*DPDIJC (11.01.04.02.06)*

*Matrícula: 1564203*

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 17:30 )*

**FERNANDA MIRANDA CONTERATO**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAEJC (11.01.04.02.04.03)*

*Matrícula: 1680547*

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 17:53 )*

**RODRIGO CARVALHO CARLOTTO**

*DIRETOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*GDGJC (11.01.16.02)*

*Matrícula: 1610622*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **1149**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **15/04/2021** e o  
código de verificação: **07780178c1**



## ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

IFFarroupilha – *Campus Panambi* e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus Panambi, por meio do Coordenador de Assistência Estudantil, Valdecir Schenkel – Siape 1.030.123, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

Intermediaram ações com Cooperativas locais / regionais da Agricultura Familiar e/ou Produtores durante o mês de abril de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, bebidas lácteas, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

Em nova oportunidade, o Coordenador realizou um levantamento com as associações de produtores locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros - a exemplo de ovos, mandioca, alface, rúcula, panificados -, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento a legislação pertinente.

### **b) Definição da apresentação dos produtos**

A partir da apresentação da relação dos produtos fornecida pelo escritório da Emater de Panambi, o Coordenador fez a avaliação técnica destes, e tomou conhecimento da forma de fornecimento dos mesmos, bem como da capacidade das cooperativas e produtores em fornecê-los. A apresentação segue a descrição de cada produto, estabelecido pelo Coordenador, na chamada pública.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens integras, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos aos produtos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, bem como guardanapos para os produtos.

Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.



**c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, o Coordenador realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021.

Os produtos deverão ser entregues no Instituto Federal Farroupilha Campus Panambi, localizado na Rua Erechim, 860, Bairro Planalto CEP: 98280-000, Panambi/RS, Fone: (55) 3376- 8839.

A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do(s) produtor (es) vencedor(es).

A primeira entrega somente ocorrerá após assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

A entrega deve ser feita mediante agendamento do produtor junto ao Setor de Assistência Estudantil, após solicitação formal feita pelo referido setor e de acordo com a periodicidade constante no cronograma pré determinado no processo da chamada pública

A administração reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades por entrega, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos e o fornecedor seja previamente comunicado.

A entrega deverá ser durante o horário de expediente, das 08h00min até às 11h00min.

**d) Definição do cronograma de distribuição**

A partir de então se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios - produtos hortifrutigranjeiros, panificados e sucos para instruir o processo da Chamada Pública.

<b>PRODUTOS</b>	<b>06/07/2021</b> <b>TURNO</b> <b>MANHÃ</b>	<b>08/09/2021</b> <b>TURNO</b> <b>MANHÃ</b>	<b>05/10/2021</b> <b>TURNO</b> <b>MANHÃ</b>
Beterraba, integra, higienizada, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)



superfície externa. <b>Embalagem de 500 g.</b>			
Brócolis, maço tamanho médio, fresco, íntegro, tenros, sem corpos estranhos aderidos a superfície externa, coloração característica uniforme, sem manchas ou sujidades. <b>Peso médio: 800g.</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades
Bolacha de Manteiga – (Ingredientes: açúcar refinado, manteiga, ovos, baunilha, raspas de limão, amido de milho, fermento químico, farinha de trigo). <b>Embalagem de 500 g.</b>	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)
Bolacha de Mel - (Ingredientes: açúcar refinado, manteiga, ovos, baunilha, mel, nos moscada, canela, bicabornato de sódio, farinha de trigo). <b>Embalagem de 500 g.</b>	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)	52,5kg (105 pacotes de 500g)
Cenoura, higienizada, sem folhas, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	105kg (105 pacotes de 1kg)	105kg (105 pacotes de 1kg)	105kg (105 pacotes de 1kg)
Couve-flor, íntegro, tamanho médio, fresco, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, coloração	105 unidades	105 unidades	105 unidades



característica uniforme e sem manchas. <b>Peso médio: 800g.</b>			
Alface, fresca, íntegra sem lesões, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades ou corpos estranhos na superfície, acondicionada em saco plástico. <b>Peso médio 250 g</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades
Rúcula, fresca, íntegra sem lesões, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades ou corpos estranhos na superfície, acondicionada em saco plástico. <b>Peso médio 250 g</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades
Suco de laranja integral pasteurizado. Embalagem de vidro de 1 litro. Validade de 01 ano. Registro no MAPA. <b>Embalagem de 1 Litro</b>	105 litros (105 embalagens de 1l)	105 litros (105 embalagens de 1l)	105 litros (105 embalagens de 1l)
Pão caseiro, produzido de forma artesanal, fresco, embalagem transparente e atóxica, contendo a identificação do produto: fabricante; data de fabricação; e data de validade. <b>Peso unidade: 600 gramas</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades
Mel puro. Registro no Ministério da Agricultura, SIF/Dipoa, SIM. <b>Peso unid: 500g.</b>	105 potes de 500g	105 potes de 500g	105 potes de 500g



Ovos de galinha, VERMELHOS, casca lisa íntegra, limpa. Armazenados em caixa de papelão, com registro no Ministério da Agricultura SIF, CISPOA, SIM. Prazo de validade mínima de 15 dias, descrito na embalagem.	105 dúzias (Embalagens c/ 12 unid.)	105 dúzias (Embalagens c/ 12 unid.)	105 dúzias (Embalagens c/ 12 unid.)
Repolho, íntegro, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas, coloração uniforme, tamanho médio, cabeça fechada. <b>Peso und: 1kg.</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades
Tempero verde, íntegros, talos e folhas inteiras, sem manchas, coloração uniforme, acondicionada em embalagem plástica transparente. <b>Peso médio 200g.</b>	105 unidades	105 unidades	105 unidades

**e) Definição da distribuição**

Os produtos deverão ser entregues em embalagens individuais, conforme especificado na descrição de cada item, para posteriormente compor kits de alimentação que serão ofertados aos alunos, juntamente com outros produtos alimentícios que serão adquiridos por meio de ata de registro de preços.

Data 20/04/2021

Valdecir Schenkel  
Coord. Assistência Estudantil

Vinícius Braga Comaretto  
Assistente de Alunos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
Campus Panambi  
Rua Erechim, 860, Bairro Planalto, Panambi/RS



Márcia Scholten Prass  
Coord. de Licitações e Contratos

Tuany Pohl  
Diretora de Administração

Identificação e assinaturas da equipe de trabalho.

De acordo:

Fernanda Martini de Andrade  
Nutricionista



Emitido em 20/04/2021

**RELATÓRIO Nº 452/2021 - CLCPB (11.01.14.02.03.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 22/04/2021 11:40 )*

FERNANDA MARTINI DE ANDRADE

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CAESAN (11.01.08.02.05.03)

Matrícula: 2646194

*(Assinado digitalmente em 22/04/2021 08:34 )*

MARCIA SCHOLTEN PRASS

COORDENADOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

CLCPB (11.01.14.02.03.03)

Matrícula: 2142416

*(Assinado digitalmente em 22/04/2021 09:19 )*

TUANY POHL

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

DADPB (11.01.14.02.03)

Matrícula: 2314299

*(Assinado digitalmente em 22/04/2021 09:43 )*

VALDECIR SCHENKEL

COORDENADOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

CAEPB (11.01.14.02.04.01)

Matrícula: 1030123

*(Assinado digitalmente em 22/04/2021 11:03 )*

VINICIUS BRAGA COMARETTO

ASSISTENTE DE ALUNO

CAEPB (11.01.14.02.04.01)

Matrícula: 2125466

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **452**, ano: **2021**, tipo: **RELATÓRIO**, data de emissão: **22/04/2021** e o código de verificação: **25cacebf94**



## ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

IFFarroupilha – *Campus* Santo Augusto e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus Santo Augusto, por meio da Nutricionista Tânia Terezinha Pinheiro – Siape 2136922, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar

Participação em eventos promovidos por instituições como EMATER, CECANE, dentre outras, para conhecimento, divulgação e degustação, dos produtos produzidos em âmbito local e regional, bem como as agroindústrias e Cooperativas de produtores e seus familiares. A diversidade de produtos oriundos da agricultura familiar, bem como se apropriar da cultura local, e muito diálogo fez com que escolhêssemos inovar e implementar aos nossos alunos uma alimentação saudável e assim contribuindo para que os agricultores permaneçam no campo. Cooperativas locais / da Agricultura Familiar e/ou Produtores durante os meses de março e abril de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, bebidas lácteas, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

A EMATER fez a identificação dos agricultores e na oportunidade o levantamento de produtos que poderiam ser incorporados ao cardápio dos discentes. A nutricionista de posse desses dados planejou a relação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com as devidas quantidades e posteriormente elaborou um cronograma de distribuição. Realizou um levantamento com as Cooperativas locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros - a exemplo de feijão, mandioca, alface, carnes, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento à legislação pertinente.

### b) Definição da apresentação dos produtos

A apresentação do produto foi incorporada na descrição de cada item estabelecido pela Nutricionista para a chamada pública.

Foram observados na descrição da apresentação critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária.



**c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021. Os produtos serão entregues, conforme cronograma pré determinado no processo da chamada pública, podendo ser em forma de kits conforme definido no cronograma de distribuição, e embalados.

**d) Definição do cronograma de distribuição**

A partir do levantamento dos produtos passíveis de aquisição pela Agricultura Familiar, se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios - produtos hortifrutigranjeiros, carnes, bebidas lácteas, para instruir o processo da Chamada Pública. O cronograma foi elaborado respeitando a sazonalidade de cada produto.

**e) Definição da distribuição**

A entrega de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme solicitação da nutricionista, pode ser em apresentação de kits, ou não. A nutricionista encaminha previamente (antecedência, razoável, de no mínimo 10 (dez) dias, a lista com os produtos que serão entregues e a cooperativa/agricultores os disponibiliza na instituição conforme a descrição, e armazenados em sacola. A decisão de não licitar como kit ocorre devido às diferentes realidades de cada campus e da forma como serão adquiridos os produtos da agricultura familiar se formal ou informal.

**f) Informações complementares**

O atual sistema de fornecimento de refeições por empresa terceirizada, impossibilita a utilização no refeitório, de produtos da agricultura familiar desta chamada pública. O cronograma de entrega dos kits poderá sofrer alterações caso haja o retorno às atividades presenciais.

Santo Augusto, 12 de abril de 2021.

Tânia Terezinha Pinheiro  
Siape 2136922  
(Assinado Digitalmente)



*Emitido em 15/04/2021*

**COMPROVANTE Nº 492/2021 - CLCSA (11.01.07.02.05.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 15:00 )*

**MARCOS CEZAR WOLLMANN SANTOS**

*COORDENADOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*CAESA (11.01.07.02.06.03)*

*Matrícula: 1489338*

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 15:02 )*

**TANIA TEREZINHA PINHEIRO**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAESR (11.01.06.02.05.03)*

*Matrícula: 2136922*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **492**, ano: **2021**, tipo: **COMPROVANTE**, data de emissão: **15/04/2021** e o  
código de verificação: **8de3c8168e**



## ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

IFFarroupilha – *Campus* Santo Ângelo e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores

O IFFarroupilha – *Campus* Santo Ângelo, por meio da servidora Fernanda Martini de Andrade, nutricionista, Siape 2646194, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

No ano de 2019, foi iniciado o contato com a EMATER de Santo Ângelo. Inicialmente, foi realizada uma reunião com representante da EMATER e da feira local de produtores para conhecer os produtos da agricultura familiar local disponíveis para comercialização. Na oportunidade, foram adquiridos, através de recurso extra orçamentário de projeto de extensão do campus, produtos que foram ofertados na forma de lanches durante os eventos do projeto, o que permitiu um contato inicial com alguns produtores e a verificação da qualidade dos produtos.

Durante o ano de 2020, a partir de contatos com a EMATER de Santo Ângelo, foram adquiridos produtos através de chamada pública com recursos do PNAE, que foram distribuídos em forma de kits aos alunos no mês de dezembro.

Também foram realizados contatos com Cooperativas locais/regionais da Agricultura Familiar e Produtores locais, além da EMATER, durante os meses de março e abril de 2021 para se apropriar sobre a diversidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar local e regional que poderiam ser incorporados ao cardápio dos discentes da educação básica da instituição e também, verificar o interesse em participar do processo de chamada pública deste ano.

### **b) Definição da apresentação dos produtos**

A partir do contato com as cooperativas da região, a nutricionista fez a avaliação dos produtos disponíveis para aquisição, considerando o atendimento aos requisitos da legislação



vigente. Devido a atual situação de pandemia, que restringe o acesso ao campus, não foi possível realizar a etapa de apresentação de amostras pelos agricultores e cooperativas.

Desta forma, foi possível tomar conhecimento da forma de fornecimento dos mesmos, bem como da capacidade das cooperativas em fornecê-los. A apresentação segue a descrição de cada produto, estabelecido pela Nutricionista, na chamada pública.

Todos os produtos entregues deverão estar íntegros, de acordo com a respectiva descrição. Os vegetais deverão apresentar textura e consistência fresca de acordo com a característica típica da espécie.

### **Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021 e também projetando o fornecimento para 2022 e que poderiam ser ofertados aos discentes.

Conforme cronograma pré determinado no processo da chamada pública, os produtos deverão ser entregues no refeitório do IFFar – Campus Santo Ângelo, localizado na RS 218 – Km 5 – Indúbras, embalados em porções individuais, conforme descrição de cada item, sendo solicitados com no mínimo 10 dias de antecedência.

Os alimentos deverão ser transportados e entregues em caixas de plástico ou papel, limpas, sem sujeiras e/ou resquícios de terra e/ou colheita, sendo que o veículo utilizado para transporte e entrega deverá estar devidamente limpo e higienizado para não contaminar os vegetais transportados.

Todo o material será inspecionado por profissional no momento da entrega e caso exista alguma inconsistência ao solicitado o material não será aceito.

### **c) Definição do cronograma de distribuição**

O cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios para instruir o processo da Chamada Pública terá como base a duração do período de atividades remotas da instituição.

As entregas serão realizadas aos alunos, em forma de kits, a partir do mês de junho, enquanto perdurar as atividades letivas de forma remota e de acordo com o cronograma dos editais de entrega de kits de alimentos.

A previsão inicial do cronograma de entrega é apresentado na tabela abaixo:



CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021-					
BASE REFERENCIAL			2021		
			JUNHO	AGOSTO	OUTUBRO
Item	Tipo de Lanche	Unidade	QTDDE	QTDDE	QTDDE
1	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz polido, classe longo fino, tipo 1. Com as seguintes informações nutricionais impressas na embalagem: %VD, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro, sódio, safra e ano. Validade de 12 meses. Data de fabricação e validade. Embalagem de pacote com 2kg.	Unidade	150	150	150
2	BOLACHAS CASEIRAS SORTIDAS (MANTEIGA, POLVILHO, MEL, MELADO) - Produto elaborado a base de farinha de trigo especial, ovos, manteiga, leite e fermento. Bandejas com dois sabores por entrega, íntegro. Apresentação em bandejas de 0,500kg (peso líquido). Embalagem específica para esse fim com rotulagem. Transporte: devem ser transportadas em monoblocos plásticos/ caixas plásticas garantindo a conservação do produto.	KG	75	75	75
3	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Características: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	Unidade	150	150	150
4	FEIJÃO CARIOQUINHA, embalagem de 1kg. Grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sem sujidades. Validade mínima de 5 meses.	KG	150	150	150
5	FEIJÃO PRETO, embalagem de 1kg. Grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sem sujidades. Validade mínima de 5 meses.	KG	150	150	150



6	FRUTA IN NATURA - tipo abacaxi, espécie Pérola, tamanho de médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica.	Unidade	150	150	150
7	FRUTA IN NATURA - tipo banana prata, espécie Prata, grau médio de maturação, características adicionais: em penca. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150
8	FRUTA IN NATURA - tipo bergamota, espécie comum, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	0	0
9	FRUTA IN NATURA - tipo caqui, variedade guimbo achocolatado. Tamanho médio. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, madura, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	0	0
10	FRUTA IN NATURA - tipo laranja, espécie suco, tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	0	150	150
11	FRUTA IN NATURA - tipo laranja de umbigo, tamanho médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	0	0



12	FRUTA IN NATURA - tipo mamão, espécie Formosa, tamanho médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica.	Unidade	150	150	150
13	LEGUME IN NATURA - tipo abóbora, espécie Moranga Cabotiá, tamanho de médio a grande, grau médio de maturação, consistência firme, sem indicio de germinação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração.	Unidade	150	150	150
14	LEGUME IN NATURA – tipo alho, in natura, variedade allium sativum. Características adicionais: grupo branco, subgrupo comum. Frutos grandes, tenros, firmes, sem sinais de brotação, sem rachaduras, sem manchas. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos. Embalagem de 200g	Unidade	150	150	150
15	LEGUME IN NATURA – tipo batata doce, variedade roxa. Frutos grandes, tenros, firmes, sem sinais de brotação, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem raízes lanhosas. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, madura, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150
16	LEGUME IN NATURA - tipo beterraba, espécie comum, tamanho médio, grau médio de maturação, consistência firme, sem indicio de germinação, sem talo e folhas não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150
17	LEGUME IN NATURA - tipo cebola, características adicionais: cor branca, tamanho médio, consistência firme, sem indicio de germinação. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150



18	LEGUME IN NATURA - tipo cenoura, espécie comum, sem talos e folhas, tamanho médio, grau médio de maturação, consistência firme, sem indicio de germinação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150
19	LEGUME IN NATURA - tipo Chuchu, variedade verde, espécie comum, tamanho médio, grau médio de maturação, consistência firme, sem indicio de germinação. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	0	0
20	LEGUME IN NATURA - tipo milho verde em espiga. Apresentação: espiga, semi-descascado, embalado agrupado em bandejas de isopor, coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embalagem com 4 unidades médias.	Unidade	0	0	150
21	LEGUME IN NATURA - tipo pepino, espécie Caipira, tamanho médio, grau médio de maturação, cor verde-clara. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	0	150	150
22	LEGUME IN NATURA - tipo rabanete. Frutos médios, tenros, firmes, sem sinais de brotação, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem manchas. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	0	150	0
23	LEGUME IN NATURA - tipo tomate, espécie Longa vida, tamanho médio, grau médio de maturação, consistência firme, sem indicio de germinação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	150	150	150



24	LEGUME IN NATURA - tipo vagem, espécie Manteiga, consistência firme, sem indicio de germinação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embaladas em porções de, no mínimo, 1 kg.	KG	0	0	150
25	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - sem adulterações, com no mínimo 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade de até 4 meses. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura?SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	300	300	300
26	ÓLEO DE SOJA REFINADO - aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalado em garrafa tipo pet, não amassada, resistente, com 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais, com validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	Unidade	150	150	150
27	OVO DE GALINHA - fresco, categoria extra, cor vermelha. Casca íntegra e limpa, isenta de sujidades por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Prazo de validade 30 dias. Embalagem de dúzia.	Dúzia	300	300	300
28	PÃO SEMI INTEGRAL- Pão de forma semi integral, tipo caseiro, fresco do dia, com sal, pacote pesando aproximadamente 500 gramas depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permite visualizar o produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação e da validade. Validade máxima de 10 dias.	Unidade	150	150	150
29	VERDURA IN NATURA – tipo alface, variedade crespa (verde). Produto tenro e não murcho, com folhas integras e firmes não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Unidades embaladas separadamente, tamanho médio.	Unidade	150	150	150



30	VERDURA IN NATURA – tipo brócolis, espécie Japonês, características adicionais: sem folhas, unidades embaladas separadamente, tamanho médio, grau médio de maturação.	Unidade	150	150	150
31	VERDURA IN NATURA – tipo cebolinha VERDE, maço com 120 gr. Produto tenro e não murcho, com folhas íntegras e firmes, sem partes secas, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados separadamente.	Unidade	150	150	150
32	VERDURA IN NATURA – tipo couve-flor, espécie comum, características adicionais: sem folhas, unidades embaladas separadamente, tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embaladas separadamente.	Unidade	0	150	0
33	VERDURA IN NATURA – tipo repolho roxo. Frutos grandes, tenros, firmes, sem sinais de brotação, sem rachaduras. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Unidade média. Embalados separadamente.	Unidade	150	150	150

#### d) Definição da distribuição

A entrega dos produtos oriundos da agricultura familiar deverá ser feita no local especificado, em data a combinar, embalados em porções individuais, conforme a descrição, e, posteriormente, serão organizados e embalados em forma de kits para serem entregues aos alunos.

Juntamente com o kit, será entregue um cardápio sugestivo para uso dos produtos que compõem os kits entregues, observando o número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição.

#### g) Informações complementares (se necessário).

Considerando a impossibilidade de utilização dos produtos da agricultura familiar adquiridos através da Chamada Pública no refeitório do campus, por ter, atualmente, as refeições produzidas e servidas por empresa terceirizada (contrato de refeições prontas), o cronograma de entrega dos kits poderá ser alterado assim que houver o retorno às atividades presenciais dos alunos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
Campus Santo Ângelo  
RS 218 – Km 5 – Indúbras – CEP 98806-700 – Santo Ângelo/RS



Data 16/04/221

Fernanda Martini de Andrade  
Nutricionista

Tiago Benetti  
Diretor de Administração

Fátima Regina Zan  
Diretora de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

Adilson Ribeiro Paz Sramberg  
Diretor Geral



*Emitido em 16/04/2021*

**DECLARAÇÃO Nº 577/2021 - CLCSAN (11.01.08.02.03.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 11:37 )*

ADILSON RIBEIRO PAZ STAMBERG

*DIRETOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*GDGSAN (11.01.08.02)*

*Matrícula: 1760059*

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 15:21 )*

FATIMA REGINA ZAN

*DIRETOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*DPDISAN (11.01.08.02.06)*

*Matrícula: 1794950*

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 14:11 )*

FERNANDA MARTINI DE ANDRADE

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAESAN (11.01.08.02.05.03)*

*Matrícula: 2646194*

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 13:48 )*

TIAGO BENETTI

*DIRETOR - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*DADSAN (11.01.08.02.03)*

*Matrícula: 1899754*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **577**, ano: **2021**, tipo: **DECLARAÇÃO**, data de emissão: **16/04/2021** e o código de verificação: **cae494b42c**



## **ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR**

IFFarroupilha – *Campus São Borja*  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus São Borja, por meio da nutricionista Priscila Porta Nova de Oliveira – Siape 2407855, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

Foi realizada intermediação com as Cooperativas locais/regionais da Agricultura Familiar e/ou Produtores durante o mês de abril de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, bebidas lácteas, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

A nutricionista realizou um levantamento com as Cooperativas locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros - a exemplo de feijão, mandioca, alface, rúcula, carnes -, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento à legislação pertinente.

### **b) Definição da apresentação dos produtos**

A partir da apresentação dos catálogos dos produtos, a nutricionista fez a o levantamento de possibilidade de determinados insumos de gêneros alimentícios que seriam adquiridos, tendo em vista a impossibilidade de garantia na segurança de contato presencial para testes de amostras com as Cooperativas e Agricultores de diferentes localidades do Rio Grande do Sul.

Desta forma, também foi possível tomar conhecimento da forma de fornecimento dos mesmos, bem como da capacidade das cooperativas em fornecê-los. A apresentação segue a descrição de cada produto, estabelecido pela Nutricionista, na chamada pública.

### **c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar e/ou



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
Campus São Borja

Endereço: Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, Bairro Bettim, São Borja –  
RS



para a composição de kits de alimentos para atendimento do programa no ano de 2021 e também projetando o fornecimento para 2022 e que poderiam ser ofertados aos discentes.

Os produtos serão entregues conforme cronograma pré determinado no processo da chamada pública, podendo ser em forma de kits ou não.

Na possibilidade da continuidade do ensino remoto: as entregas serão realizadas mensalmente para os produtos altamente perecíveis (frutas, verduras e legumes) e mensalmente ou a cada 60 dias para os demais produtos, dependendo da necessidade para a composição dos kits de alimentos e capacidade do estoque seco.

Na possibilidade do retorno do ensino presencial: as entregas serão realizadas mensalmente ou a cada 60 dias para os produtos não perecíveis e com prazo de validade compatível com este período, quinzenal ou mensalmente para as carnes, conforme capacidade das câmaras frias do Campus, e de uma a três vezes na semana para os produtos altamente perecíveis (frutas, verduras, legumes e ovos)

### **d) Definição do cronograma de distribuição**

A partir de então se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios - produtos hortifrutigranjeiros, carnes, bebidas lácteas e sucos para instruir o processo da Chamada Pública.

Em caso da continuidade de ensino remoto ao longo de todo o ano letivo de 2021, as entregas dos kits de alimentos serão realizadas mensalmente, com a seleção de alunos através da manifestação de interesse a todos os alunos do IFFar Campus São Borja, porém sem a necessidade de comprovação de renda ou exclusão de todos os alunos matriculados no ensino básico, conforme orientação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Em caso do retorno de ensino híbrido ou presencial no segundo semestre do ano letivo de 2021, provavelmente, a distribuição de refeições será realizada diariamente no refeitório do Campus porém, ainda sem nenhuma previsão de quais as refeições oferecidas no retorno pois é necessária a definição do período em que os alunos irão permanecer na Instituição.

### **e) Definição da distribuição**

A Nutricionista elabora cardápios sugestivos para uso dos produtos que compõem os kits entregues, observando o número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição e a demanda de manifestação de interesse dos alunos.

A entrega de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme solicitação da nutricionista, serão entregues para a composição dos kits de alimentos pelos servidores do IFFar. A nutricionista encaminha lista com os produtos que serão entregues e a cooperativa



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
*Campus São Borja*

Endereço: Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, Bairro Bettim, São Borja –  
RS



entrega estes embalados conforme a descrição. A decisão de não licitar como kit ocorre devido às diferentes realidades de cada campus e da forma como serão adquiridos os produtos da agricultura familiar se formal ou informal.

**g) Informações complementares (se necessário).**

Data 16 / 04 / 2021

Identificação e assinaturas da nutricionista e equipe de trabalho.



---

*Emitido em 16/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1168/2021 - CLCSB (11.01.09.02.05.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 20:37 )*

**PRISCILA PORTA NOVA DE OLIVEIRA**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAESB (11.01.09.02.06.03)*

*Matricula: 2407855*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **1168**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **16/04/2021** e o  
código de verificação: **3b22234617**



## ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

IFFarroupilha – *Campus* Santa Rosa e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – Campus Santa Rosa, por meio da Nutricionista Tânia Terezinha Pinheiro – Siape 2136922, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, cria articulação com os agentes sociais conforme segue:

### a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar

Participação em eventos promovidos por instituições como EMATER, CECANE, dentre outras, para conhecimento, divulgação e degustação, dos produtos produzidos em âmbito local e regional, bem como as agroindústrias e Cooperativas de produtores e seus familiares. Visitas feitas ao longo de vários anos proporcionando assim saber o que cada agricultor consegue plantar em sua propriedade e o quanto de demanda seria possível atender no Programa de Alimentação Escolar. A diversidade de produtos oriundos da agricultura familiar, bem como se apropriar da cultura local, e muito diálogo fez com que escolhêssemos inovar e implementar aos nossos alunos uma alimentação saudável e assim contribuindo para que os agricultores permaneçam no campo.

Cooperativas locais / da Agricultura Familiar e/ou Produtores durante os meses de janeiro de 2020 a março de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, bebidas lácteas, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio para os discentes regularmente matriculados na instituição.

Em nova oportunidade, a nutricionista realizou um levantamento com as Cooperativas locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros - a exemplo de feijão, mandioca, alface, rúcula, carnes -, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento a legislação pertinente.

### b) Definição da apresentação dos produtos

A partir da apresentação das amostras dos produtos, a nutricionista fez a avaliação técnica destes, e foram convidados servidores e alunos estagiários para realizarem a degustação e emitirem suas percepções sobre os produtos.



Desta forma, também foi possível tomar conhecimento da forma de fornecimento dos mesmos, bem como da capacidade das cooperativas em fornecê-los. A apresentação do produto foi incorporada na descrição de cada item estabelecido pela Nutricionista para a chamada pública.

Foram observados na descrição da apresentação critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária.

**c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021 e também projetando o fornecimento para 2022 e que podem ser ofertados aos discentes. Os produtos serão entregues conforme cronograma pré determinado no processo da chamada pública, podendo ser em forma de kits conforme definido no cronograma de distribuição, e embalados.

**d) Definição do cronograma de distribuição**

A partir do levantamento dos produtos passíveis de aquisição pela Agricultura Familiar, se fez a prévia do cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios - produtos hortifrutigranjeiros, carnes, bebidas lácteas, para instruir o processo da Chamada Pública. O cronograma foi elaborado respeitando a sazonalidade de cada produto.

**e) Definição da distribuição**

A Nutricionista elabora cardápios sugestivos para uso dos produtos que compõem os kits entregues, observando o número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição.

A entrega de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme solicitação da nutricionista, pode ser em apresentação de kits, ou não. A nutricionista encaminha previamente (antecedência, razoável, de no mínimo 10 (dez) dias, a lista com os produtos que serão entregues e a cooperativa/agricultores os disponibiliza na instituição conforme a descrição, e armazenados em sacola. A decisão de não licitar como kit ocorre devido às diferentes realidades de cada campus e da forma como serão adquiridos os produtos da agricultura familiar se formal ou informal.

Santa Rosa – RS, 6 de abril de 2021.

Tânia Terezinha Pinheiro  
Siape 2136922  
(Assinado Digitalmente)



---

*Emitido em 06/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1119/2021 - CLCSR (11.01.06.02.04.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 13/04/2021 20:21 )*

**TANIA TEREZINHA PINHEIRO**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAESR (11.01.06.02.05.03)*

*Matricula: 2136922*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **1119**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **13/04/2021** e o  
código de verificação: **c87a402628**



## **ARTICULAÇÃO ENTRE OS ATORES SOCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR**

IFFarroupilha – *Campus* São Vicente do Sul e  
Cooperativas da Agricultura Familiar / Produtores.

O IFFarroupilha – *Campus* São Vicente do Sul, por meio da Nutricionista Carlise Felkl Prevedello – Siape 1680918, para atender demanda institucional para abertura de processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, tendo em vista os parâmetros estabelecidos na Lei 11.947/2009, em que, no mínimo, 30% do recurso recebido do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação -, seja adquirido diretamente com Produtores Rurais ou Cooperativas de Agricultores, criando articulação com os agentes sociais conforme segue:

### **a) Identificação dos possíveis produtos pela Agricultura familiar**

Foram intermediadas ações com agricultores locais da Agricultura Familiar, através do auxílio da Diretoria de Produção e Extensão, Coordenação de Produção do IFF SVS e Emater durante os meses de Janeiro a Março de 2021 para tomar conhecimento dos produtos comercializados, bem como se apropriar da cultura local quanto a diversidade dos gêneros alimentícios, ofertados pela agricultura familiar e que poderiam ser incorporados ao cardápio ofertado aos discentes regularmente matriculados na instituição.

A nutricionista juntamente com os colegas da Emater, realiza um levantamento com os agricultores locais para identificar produtos hortifrutigranjeiros que poderiam ser disponibilizados pelos agricultores locais como beterraba, cenoura, brócolis, moranga cabotia, vagem, pimentão, repolho, feijão, mandioca, batata doce, e que poderiam ser incorporados em licitação específica para com este público em atendimento a legislação pertinente.

### **b) Definição da apresentação dos produtos**

Devido a atual situação de pandemia, onde o *Campus* está com restrição de acesso aos alunos e servidores, não foi possível realizar a etapa de apresentação de amostras pelos agricultores, porém, foi realizada comunicação entre os agricultores interessados e a Emater, com o objetivo de elucidar questões referentes ao fornecimento, entrega e capacidade de fornecimento destes agricultores.

Todos os vegetais deverão estar íntegros, com estado de maturação e tamanho, condizentes a cada tipo de vegetal especificado na respectiva descrição e conforme solicitados no momento do pedido. Estes devem apresentar textura e consistência fresca de acordo com a característica típica da espécie;



### **c) Definição da forma de entrega**

Posteriormente, a nutricionista realizou a seleção dos gêneros alimentícios perecíveis que serão incluídos nos cardápios da alimentação escolar para atendimento do programa no ano de 2021 e 2022 e que poderiam ser ofertados aos discentes.

Os vegetais serão solicitados com no mínimo 5 dias de antecedência e deverão ser entregues, conforme cronograma estabelecido – de outubro de 2021 a outubro de 2022, na Unidade de Alimentação e Nutrição do IFF SVS, (Rua 20 de Setembro, nº 2616 – São Vicente do Sul – RS), às segundas ou terças-feiras, no horário das 07 às 10h;

Devem ser transportados e entregues em caixas de plástico ou papel, limpas, sem sujeiras e/ou resquícios de terra e/ou colheita, sendo que o veículo utilizado para transporte e entrega deverá estar devidamente limpo e higienizado para não contaminar os vegetais transportados.

Todo o material será inspecionado por profissional no momento da entrega e caso exista alguma inconsistência ao solicitado o material não será aceito. A maioria dos vegetais serão solicitados para utilização no prazo de uma semana, caso demonstrem maturação muito acelerada, impossibilitando sua utilização durante esses 5 dias, o material em estado de maturação avançado, será devolvido ao produtor, com ressarcimento deste material ou descontado do valor entregue.

### **d) Definição do cronograma de distribuição**

O cronograma de distribuição dos Gêneros Alimentícios para instruir o processo da Chamada Pública é realizado após a definição do calendário acadêmico letivo, onde as entregas são realizadas durante o estado de pandemia de 60 em 60 dias de acordo com os editais de entrega de kits alimentação; Com o retorno do ano letivo presencial as entregas serão realizadas semanalmente, exceto em semanas com feriados letivos.

O cronograma é entregue aos agricultores no momento de assinatura do contrato da chamada pública, com as datas e quantidades a serem entregues em solicitação ou semana letiva.

### **e) Definição da distribuição**

A Nutricionista elabora cardápios semanalmente de acordo com os produtos licitados na chamada pública, observando quantitativo e número de entregas que foi planejado, conforme o cronograma de distribuição.

A entrega de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme solicitação da



nutricionista, será realizada através de porções de alimentos, sendo cada sacola ou sacos plásticos de 1 a 3kg de alimento, para ser entregue diretamente ao aluno (enquanto perdurar a situação de pandemia), as sacolas são fornecidas pela instituição; Com o retorno do ano letivo presencial as entregas serão do quantitativo total em caixas.

A nutricionista entra em contato com os produtores e faz a entrega das embalagens e lista de materiais a serem entregues, na Emater, para que os produtores possam buscar as embalagens e a lista, neste local, que é central e já é de conhecimento de todos.

Os agricultores entregam os produtos já porcionados e embalados conforme a solicitação e armazenados em sacolas ou sacos individuais, no Refeitório da Instituição; Com o retorno do ano letivo os alimentos poderão ser entregues no mesmo local, porém em quantidades maiores.

A decisão de não licitar kits ocorre devido a impossibilidade dos agricultores locais possuírem condições de entregar alimentos não perecíveis, optamos por centralizar a chamada pública nos agricultores do município, permanecendo o quantitativo de verba definido para este fim no município.

**g) Informações complementares( se necessário).**

O restante dos alimentos (carnes congeladas, alimentos não perecíveis e outros alimentos perecíveis) que compõe os kits que serão entregues aos alunos durante o período de pandemia serão adquiridos em licitações e também produzidos pela instituição.

Data 15/04/2020.

Identificação e assinaturas da nutricionista e equipe de trabalho.



*Emitido em 15/04/2021*

**FORMULÁRIO Nº 1148/2021 - SLCSVS (11.01.10.02.04.03.01)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 10:20 )*

**ALEX RODRIGO BRONDANI**

*CHEFE - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*SLCSVS (11.01.10.02.04.03.01)*

*Matrícula: 2126771*

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 10:35 )*

**CARLISE FELKL PREVEDELLO**

*NUTRICIONISTA-HABILITACAO*

*CAESVS (11.01.10.02.05.02)*

*Matrícula: 1680918*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/>  
informando seu número: **1148**, ano: **2021**, tipo: **FORMULÁRIO**, data de emissão: **15/04/2021** e o  
código de verificação: **e79f36a275**