

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS  
GERAIS  
CAMPUS BARBACENA-MG

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 001/2019

DISPENSA DE LICITAÇÃO 05/2019

PROCESSO: 23355.002579/2019-49

## ANEXO I – PROJETO BÁSICO

### 1. DO OBJETO

- 1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições neste termo, edital e demais anexos.
- 1.2.** Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores
  - 1.2.1.** A relação dos produtos, quantidades, periodicidade de entrega e valor a ser pago encontram-se em item próprio neste termo.
  - 1.2.2.** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2019, podendo se prorrogar até 2020, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante.
- 1.3.** As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam a legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

### 2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

Diariamente são servidas na Seção de Alimentação e Nutrição, cerca de 1500 refeições, distribuídas entre 900 almoços, 300 jantares e 300 lanches.

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

Desta maneira, o serviço de um Restaurante Estudantil tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil 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 (FIGUEIREDO, JAIME e MÜNTEIRO, 2008).

As frutas e hortaliças utilizadas no cardápio do Restaurante eram basicamente produzidas na Fazenda-Escola e, no entanto, com o aumento do número de alunos e diante da necessidade de aumentar a diversificação, foi necessário planejar esta compra para o próximo semestre letivo.

Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito no "Cronograma de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.

A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Almozarifado: Das 7h às 10h30 e das 13h às 16h.

Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.

Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além do que foi priorizado, os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

**3. PLANILHA COM OS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS****Planilha de Gêneros Alimentícios 2019 e 2020 – PNAE (Agricultura Familiar)**

Item	Descrição	Un	Fração de entrega SAN	Quant. Final (85% do ano)	Media Final	Valor Total Anual
1	Cebola in natura, uso culinário, tipo branca	kg	Semanal 25kg	935	R\$4,00	R\$3.741,34
2	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum	kg	Quinzenal 80kg	1400	R\$2,30	R\$3.214,40
3	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho, aspecto físico em cabeça, tipo branco, aplicação indústria alimentícia, tipo extra	Kg	Variável	85	R\$13,05	R\$1.109,49
4	Fruta in natura, tipo banana, espécie nanica	kg	Semanal 75kg	3000	R\$2,27	R\$6.822,86
5	Fruta in natura, tipo banana, espécie prata	kg	Semanal 75kg	2700	R\$2,34	R\$6.325,71
6	Fruta in natura, tipo goiaba, espécie vermelha, aplicação uso culinário	kg	Bimestral 5kg	450	R\$4,84	R\$2.176,20
7	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera	kg	Semanal 20kg/ Quinzenal 65kg	1950	R\$1,58	R\$3.089,36
8	Fruta in natura, tipo maçã, espécie gala	kg	Semanal 72kg	2500	R\$3,63	R\$9.067,86
9	Fruta in natura, tipo maracujá, espécie azedo	kg	Bimestral 5kg	150	R\$5,75	R\$862,71
10	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar	kg	Bimestral 10kg	40	R\$1,57	R\$62,63
11	Fruta in natura, tipo morango, espécie comum, características adicionais classificação A	Bandeja	Variável	50	R\$2,96	R\$147,93
12	Legume in natura, tipo abóbora, espécie moranga	kg	Quinzenal 90kg	1700	R\$1,84	R\$3.128,00
13	Legume in natura, tipo abobrinha, espécie verde	kg	Mensal 42kg	360	R\$2,00	R\$720,72
14	Legume in natura, tipo batata baroa, espécie comum	kg	Bimestral 60kg	250	R\$8,99	R\$2.248,13
15	Legume in natura, tipo batata inglesa lavada, espécie lisa	kg	Quinzenal 130kg	2200	R\$2,92	R\$6.430,29
16	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum	kg	Semanal 55kg	1800	R\$2,67	R\$4.809,60
17	Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum	kg	Semanal 65kg/ Mensal 10kg	2400	R\$2,25	R\$5.404,80
18	Legume in natura, tipo inhame, características adicionais extra	kg	Quinzenal 75kg/ Mensal 60kg	1700	R\$3,49	R\$5.936,40
19	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum	kg	Quinzenal 110kg/ Mensal 60kg	2400	R\$1,68	R\$4.036,80
20	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum	kg	Variável	15	R\$2,58	R\$38,73
21	Legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo	Kg	Variável	10	R\$9,99	R\$99,90
22	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde	kg	Semanal 5kg	170	R\$3,67	R\$623,22
23	Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho	Kg	Variável	10	R\$10,24	R\$102,40
24	Legume in natura, tipo tomate, espécie longa vida	kg	Quinzenal 110kg	2300	R\$3,04	R\$6.980,50
25	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum, aplicação alimentação humana	Kg	Variável	10	R\$2,76	R\$27,57
26	Verdura in natura, tipo repolho, espécie branco	kg	Quinzenal 25kg/ Mensal 25kg	650	R\$1,68	R\$1.090,38
<b>TOTAL</b>						<b>R\$78.297,91</b>

#### **4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

- 4.1.** Será aceita a proposta do fornecedor:
- 4.1.1.** que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
  - 4.1.2.** cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
  - 4.1.3.** que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste termo;
  - 4.1.4.** que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.
- 4.2.** A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste termo, independentemente do valor apresentado em sua proposta.
- 4.3.** A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

#### **5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

- 5.1.** A convocação do fornecedor pelo Campus Barbacena poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima definida.
- 5.2.** Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico com o respaldo da CECAF – Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar.
- 5.3.** Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade dos restaurantes, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- 5.3.1.** Nos meses de janeiro, fevereiro e julho o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Campus Barbacena, principais usuários do refeitório.
- 5.4.** As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 5.5.** 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 servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 5.6.** Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 5.7.** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 5.8.** Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:
- 5.8.1.** isentos de substâncias terrosas;
  - 5.8.2.** sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
  - 5.8.3.** sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
  - 5.8.4.** sem umidade externa anormal;
  - 5.8.5.** isentos de odor e sabor estranhos;

- 5.8.6.** isentos de enfermidades.
- 5.9.** Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 5.10.** Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor. **No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 5 (cinco) (dias).**
- 5.11.** A pontualidade na entrega das mercadorias para os Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## **6. SUSTENTABILIDADE**

- 6.1.** No que couber, os fornecimentos deverão ser executados de forma a estar inseridos num conceito sistêmico de sustentabilidade, ou seja, a prioridade é a utilização de soluções e técnicas sustentáveis, ecologicamente corretas, sempre que esse uso for justificado pela pertinência dos tipos de material e equipamentos ao contexto da região que eles estão inseridos, de acordo com a Instrução Normativa MPOG 1/2010.

## **7. SUBCONTRATAÇÃO**

- 7.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **8.1. Incumbe ao Contratante:**

- 8.1.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, 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;
- 8.1.2.** Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 8.1.3.** Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais;
- 8.1.4.** Guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, deixando-os à disposição para comprovação.
- 8.1.5.** Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, e controlar o limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais (ver limite por DAP familiar neste termo).

### **8.2. Incumbe ao Contratado:**

- 8.2.1.** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 8.2.2.** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 8.2.3.** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 8.2.4.** Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- 8.2.5.** Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IF SUDESTE DE MINAS – Campus Barbacena, 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.

- 8.2.6.** Ressarcir os danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.
- 8.2.7.** Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos formais (ver limite por DAP familiar neste termo).
- 8.2.8.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de seleção de fornecedor que deu origem a esta contratação.

## **9. DO LIMITE DE VENDA POR DAP FAMILIAR**

- 9.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP familiar por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 10.1.** 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:
  - 10.1.1.** Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
  - 10.1.2.** Multa:
    - 10.1.2.1.** 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 dois dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
    - 10.1.2.2.** 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 quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
    - 10.1.2.3.** 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 dois dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.
    - 10.1.2.4.** compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
    - 10.1.2.5.** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Barbacena, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **dez** dias para pagamento por meio de GRU.
  - 10.1.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais pelo prazo de até dois anos;
  - 10.1.4.** 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.

**10.1.4.1.** Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

**10.1.5.** 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.

**10.1.6.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

## **11. DA FISCALIZAÇÃO**

**11.1.** A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, conforme detalhado no Termo de Referência.

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

Campus Barbacena, 17 de junho de 2019.

Ellen Viviane Nunes  
Setor de Licitação  
Presidente da CECAF – Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar  
Portaria 167, de 18/04/2019

Betânia Cristina Rosa  
Nutricionista do Campus Barbacena

Aprovo, em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Marcelo José Milagres de Almeida  
Diretor-geral