

PROJETO BÁSICO

Alimentação escolar - PNAE

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente estudo é aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pelas Resoluções CD/FNDE n.º 20/2020, 21/2021 e 02/2023, para atendimento à demanda de alimentação dos alunos dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio do IF Sudeste MG - *Campus* São João del Rei.

1.2 Os produtos a serem adquiridos serão consumidos pelos alunos nas segundas e sextas-feiras, no período vespertino (entre 15h30min e 15h50min), exceto em feriados, recessos e férias escolares, conforme calendários acadêmicos disponíveis no site www.ifsudestemg.edu.br/sjdr. Nestes dias, não é fornecido almoço e os discentes permanecem no *campus* entre 13h e 17h30min. Eventualmente, conforme calendários acadêmicos, poderá haver variação dos dias e horários acima descritos, devendo tal condição ser comunicada aos fornecedores com antecedência, para planejamento do fornecimento.

1.3 A estimativa da quantidade de alimentos a serem adquiridos é calculada com base no número de alunos matriculados nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, no cronograma de fornecimento, na quantidade de dias letivos e no valor disponibilizado para a aquisição dos itens.

1.4 O IF Sudeste MG - *Campus* São João del-Rei possui 180 (cento e oitenta) discentes de cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, divididos em 2 (dois) cursos com 3 (três) turmas cada.

1.5 A quantidade total estimada, conforme Tabela 1, é suficiente para 1 (uma) refeição diária para cada discente no período de 57 dias letivos com fornecimento de lanche (o que compreende 28 semanas letivas ou, aproximadamente, 7 meses letivos).

Tabela 1: Das quantidades e valores

Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário	Quant.	Valor Total
1	Rosquinha de nata ou coco Embrulhado em porções individuais de 100 g. Principais ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal, creme de leite, ovos, manteiga com sal, fermento químico e sal. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Produto de fabricação própria.	100 g	R\$ 2,36	3960	R\$ 9.331,74
2	Biscoito de polvilho Embrulhado em porções individuais de 50 g. Principais ingredientes: polvilho, leite, fécula de mandioca, gordura animal, óleo vegetal, ovos, gordura vegetal hidrogenada e sal. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Produto de fabricação própria.	50 g	R\$ 1,84	1260	R\$ 2.319,42
3	Pão de queijo Sabor queijo, sem recheio, assado no dia da entrega, embrulhado em porções individuais de 100 g. Principais ingredientes: leite, óleo, sal, polvilho, queijo e ovos. Produto de fabricação própria.	100 g	R\$ 3,11	1260	R\$ 3.916,71
4	Pão de cebola Pão assado no dia da entrega, embrulhado em porções individuais de 100 g. Produto de fabricação própria. Principais ingredientes: farinha de trigo, cebola, ovos, leite, óleo, açúcar, sal e fermento.	Unidade	R\$ 2,39	1260	R\$ 3.011,40
5	Pão com margarina ou manteiga Pão assado no dia da entrega, embrulhado individualmente em papel ou plástico, com 50 g (variação aceitável de até 5%), recheado com 8 g de margarina (ou manteiga) com sal (variação aceitável de até 5%). Principais ingredientes do pão de sal/francês: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Produto de fabricação própria. Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans.	Unidade	R\$ 2,41	2520	R\$ 6.060,60
6	Iogurte integral Produto feito basicamente de leite, não sendo permitida a adição de gordura de origem não láctea. O leite é ingrediente obrigatório e, como opcionais, pode conter: concentrados proteicos, soro de leite, manteiga, creme de leite e outros sólidos de origem láctea, não ultrapassando 30% do total. Não é permitida a adição de outra base láctea. Embalagem individual de, no mínimo, 110 ml, sabor variado (morango, pêssego, coco, etc.). Produto de fabricação própria.	Unidade	R\$ 2,03	1440	R\$ 2.916,00
7	Suco de laranja Integral Suco de laranja, produto 100% natural, 200 ml, sem adição de açúcares, conservantes e edulcorantes, pronto para o consumo, servido em recipiente individual.	Unidade	R\$ 2,23	5040	R\$ 11.214,00
8	Leite integral com achocolatado Bebida de leite integral tipo C com 2 colheres de achocolatado, pronta para o consumo, em embalagem individual de 200ml.	Unidade	R\$ 2,04	2520	R\$ 5.132,40

9	Café com leite integral Mistura de 60% de leite integral tipo C e 40% de café , adoçada, pronta para o consumo, entregue quente, em galão térmico e servido em recipiente individual de 200ml.	Unidade	R\$ 2,17	1260	R\$ 2.730,00
10	Banana prata Produto em bom estágio de maturação, pronto para o consumo, tamanho médio (entre 12 a 14cm), sem defeitos graves como: amassados, dano profundo, lesões, podridão, queimado pelo sol, manchas ou imaturo. Produto de cultivo próprio.	Quilo	R\$ 4,85	240	R\$ 1.164,00
11	Maçã Produto em bom estágio de maturação, pronto para o consumo, tamanho médio e sem defeitos graves como: amassados, dano profundo, lesões, podridão, queimado pelo sol, manchas ou imaturo. Produto de cultivo próprio.	Quilo	R\$ 8,08	400	R\$ 3.232,00
TOTAL:					R\$ 51.028,27

2. DA JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1 A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, essa compra refere-se a uma missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional.

2.2 Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de 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.

2.3 Os produtos a serem comprados na chamada pública foram calculados para os parâmetros nutricionais de proteína, carboidratos e lipídeos, ou seja, em busca da conformidade com a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, e a Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.4 Além disso, os cardápios da alimentação escolar foram elaborados com base nos cardápios adotados nas escolas sob responsabilidade do Governo do Estado de Minas Gerais, tomados a título de referência, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

2.5 Para escolha dos produtos a serem comprados foi levado em consideração o atendimento à legislação vigente, em especial a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações. Além disso, foram priorizados os produtos oriundos da agricultura

familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

2.6 Os resultados pretendidos são:

- Oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- Apoio ao desenvolvimento sustentável;
- Contribuição para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial;
- Contribuição para a aprendizagem e o rendimento escolar;
- Combate à evasão escolar;
- Incentivo à cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos;
- Oferta de complemento às refeições durante o período letivo.

3. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 3.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 3.1.2. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública; que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 3.1.3. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

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

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

4. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1 Os produtos a serem adquiridos deverão ser aprovados no teste de qualificação, estarem isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens, isentos de odores e sabores estranhos, atendendo às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.2 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 consumo e possuam a identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

4.3 Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

4.4 O fornecimento dos produtos deverá ocorrer a partir da solicitação do servidor responsável da Coordenação de Apoio ao Discente (CAD) e poderá ser por telefone ou e-mail. Na convocação será informado o dia e o horário para entrega dos produtos, observando-se a dinâmica de funcionamento dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio do IF Sudeste MG - *Campus* São João del-Rei.

4.5 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega, contendo a descrição e o peso/quantitativo de cada produto, em duas vias. O servidor que receber os produtos deve assinar e carimbar os documentos. Uma das vias deve ficar com o CONTRATADO e a outra via deve ser arquivada pelo CONTRATANTE. O CONTRATADO também deve emitir nota fiscal, de acordo com os produtos e quantitativos constantes nestes recibos, e na periodicidade exigida pelo CONTRATANTE.

4.6 Os quantitativos por entrega descritos na Tabela 1 são meras previsões. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do *Campus* São João del-Rei, desde que não causem ônus não previstos na chamada pública aos fornecedores.

Tabela 2: Cronograma detalhado de fornecimento dos produtos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural:

SEMANA A	
SEGUNDA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
logurte com biscoito doce e maçã	Pão de queijo e suco
SEMANA B	
SEGUNDA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Biscoito salgado, suco e banana	Pão com margarina e suco
SEMANA C	

SEGUNDA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Leite com achocolatado, pão com margarina e maçã	Biscoito doce e suco
SEMANA D	
SEGUNDA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Leite com achocolatado, biscoito doce e banana	Pão de cebola e café com leite

- as frutas devem ser entregues, prontas para o consumo, nas segundas-feiras, até 15h;
- o leite com achocolatado, o iogurte e o café com leite devem ser entregues, prontos para o consumo e na temperatura recomendada para o consumo, no dia do fornecimento, até 15h;
- os pães com margarina devem ser entregues, prontos para o consumo, no dia do fornecimento, até 15h;
- o pão de queijo e o pão de cebola devem ser entregues, prontos para o consumo, nas sextas-feiras, até 15h;
- o suco deve ser entregue, pronto para o consumo e na temperatura adequada (frio ou gelado), no dia do fornecimento, até 15h;
- Os biscoitos devem ser entregues semanalmente, às segundas-feiras, até 15h, desde que a validade do produto, na data da entrega, permita o consumo por, no mínimo, uma semana.

4.7 O armazenamento de produtos perecíveis será realizado em geladeira disponibilizada pelo *campus*. Os demais produtos serão armazenados em armários exclusivamente destinados a este fim, nas condições recomendadas de segurança e conservação.

4.8 O recebedor dos produtos poderá aferir a quantidade e o volume, por meio de contagem, medição e pesagem.

4.9 A distribuição aos discentes será realizada pela equipe da Coordenação de Apoio ao Discente (CAD) e demais colaboradores.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Incumbe ao Contratante:

5.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, recusar o fornecimento desconforme;

5.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

5.1.3. Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.

5.1.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

5.2. Incumbe ao Contratado:

5.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

5.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

5.2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

5.2.4. 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.

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

6. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

6.1.2. Multa:

6.1.2.1. 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 cinco dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

6.1.2.2. 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, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

6.1.2.3. 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 cinco 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.

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

6.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus, 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.

6.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal do Sudeste de Minas pelo prazo de até dois anos;

6.1.4. 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.

6.1.4.1. Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

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

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

6.4. 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 se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

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

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

São João del-Rei/MG, 13 de junho de 2023.