



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Poços de Caldas  
Avenida Dirce Pereira Rosa, 300, Jardim Esperança, Poços de Caldas / MG, CEP 37.713-100 - Fone: (35) 3697-4950

PRBA 2/2019 - COFC/PCS-DAP/PCS-DG/PCS/IFSULDEMINAS

**ANEXO I - PROJETO BÁSICO**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO 20/2019**  
**PROCESSO: 23500.000346.2019-31**

**AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**1. DO OBJETO**

Aquisição de gênero alimentício da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições a seguir:

Item	Especificação	Unid.	Forn.	Quant.	Fração Entrega	de Preço Unit.	Preço Total
01	Bebida láctea fermentada com polpa de frutas, sabores morango, coco, pêssego, salada de frutas. Produto lácteo resultante da mistura do leite pasteurizado e soro de leite, adicionado de substância alimentícia e fermento lácteo. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Embalagem de 1000 gr, em filme de polietileno de baixa densidade, opaco, flexível (barriga mole), (acondicionado em caixa de embalagem de polietileno) de acordo com as normas técnicas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), constando identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias e registro no órgão de agricultura competente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 10 (dez) dias da data de fabricação. Deve ser transportado em veículo próprio, com baú isotérmico ou			Embalagem com 1000 gr	4059	Semanal: 01 vez por semana, sendo 120 embalagens em cada entrega.	R\$4,81 R\$ 19.523,79

refrigerado, ou em caixas térmicas, mantendo a temperatura por volta de 7°C.

- 02 Rosca caseira - Produto caseiro, fresco, obtido pela mistura de farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, manteiga ou margarina e fermento biológico; assado em formato de rosca, embalado em pedaços individuais, com peso entre 40 a 50g, com data de validade de 3 dias. Entre 40 a 50g 396kg Semanal: 1 vez na semana, sendo 12 kg por entrega. R\$20,70 R\$8197,20
- 03 Pão de Queijo - Produto fresco, obtido pela mistura de polvilho, ovos, leite, óleo de soja ou similar e queijo; assado e embalado no dia que será consumido, em porção individual com peso entre 40 a 50g. Data de validade: 1 dia. Entre 40 a 50 gr 330kg Semanal: 1 vez na semana, sendo 10 kg por entrega. R\$35,00 R\$11550,00
- 04 Bolo caseiro, que tenha como base os seguintes ingredientes: farinha de trigo, margarina, leite, ovos, açúcar e fermento, de sabores variados. Sem aditivos químicos, sabor, cor e textura característicos, embalagens de polietileno atóxica, hermeticamente fechadas e rotuladas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Porção de aproximadamente 20 a 30g. Entre 20 a 30 gr 396kg Semanal: 1 vez na semana, sendo 12 kg por entrega. R\$20,34 R\$8.054,64
- 05 Banana prata ou nanica, pesando aproximadamente 100g em perfeito estágio de maturação para o consumo imediato, sem perfurações, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Separada por unidades individuais, higienizadas e embaladas em guardanapo de papel branco próprio para o uso em alimentos. Unidade 11550 Semanal: 1 vez na semana, sendo 140 unidades por entrega. R\$0,40 R\$ 4.620,00

**Valor Médio Total Estimado: R\$ 51.945,63 (cinquenta e um mil, novecentos e quarenta e cinco reais e sessenta e três centavos).**

#### **OBSERVAÇÃO**

1.2.1. As quantidades solicitadas referem-se a previsão de consumo para 33 semanas dos itens 01, 02, 03, 04 e

05, considerando o calendário escolar, de outubro do ano de 2019 a agosto de 2020, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição - "Fração de Entrega" e quantidades específicas para cada produto.

1.2.2. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam a legislação específica vigente e com prévio acordo com a Comissão de Avaliação da Chamada Pública.

## **2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO**

2.1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do ensino médio do IFSULDEMINAS – Campus Poços de Caldas. O PNAE, programa implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes, além de propiciar na formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional. Em 2019, o Campus Poços de Caldas recebeu a verba para atendimento ao PNAE, devendo, a utilização de tal recurso, ser feita ainda no ano de 2019. Segundo a resolução 026 FNDE/CD/2013, art. 18, tal repasse é exclusivo para a compra de gêneros alimentícios. Deve-se respeitar ainda, a aquisição de alimentos pela agricultura familiar (mínimo de 30%). A presente requisição busca a aquisição de alimentos de agricultores familiares, os quais cultivam alimentos tendo como mão-de obra essencialmente o núcleo familiar. O setor agropecuário familiar é de suma importância na absorção de emprego e na produção de alimentos, sendo responsável por cerca de 70% dos alimentos produzidos no Brasil. Os alimentos solicitados são importantes na dieta do aluno por apresentarem funções vitais à manutenção do organismo.

2.2. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do ensino médio do IFSULDEMINAS – Campus Poços de Caldas. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos sócio-econômicos, uma vez que os alimentos serão provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.

2.3. O quantitativo de alimentos requisitados baseia-se no número de alunos do ensino médio integrado do IFSULDEMINAS – Campus Poços de Caldas 206 para o lanche da tarde para o período de 33 semanas. Os itens e quantidades solicitadas foram prescritos por nutricionista, levando-se em consideração produtos de fácil distribuição e itens disponíveis para a compra provenientes da Agricultura Familiar. As quantidades solicitadas referem-se a previsão de consumo para 33 semanas, considerando o calendário escolar, de outubro de 2019 à agosto de 2020.

2.4. O não atendimento poderá levar à inutilização do recurso destinado à compra de alimentos aos alunos do ensino médio integrado, direito este garantido por lei. Ao lado disso, a unidade deverá apresentar justificativas pela não execução do orçamento caso a aquisição não se efetive.

2.5. Uma vez se tratando de aquisição que envolve alimentos produzidos pela agricultura familiar, a sustentabilidade ambiental está sendo considerada devido ao modelo de produção dessas organizações, caracterizadas pela menor incorporação tecnológica, o que leva, conseqüentemente, a um menor impacto ambiental.

2.6. Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento, as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento.

2.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme especificado no Anexo I - Projeto Básico deste Edital, respeitando a coluna de "Fração de Entrega" de cada produto relacionado e após o recebimento da "Ordem de Fornecimento".

2.9. O horário para a efetivação da entrega dos produtos no Campus deverá ser das 08:00 às 15:00 horas.

## **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;

3.1.3. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

3.1.5. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

3.2. A apresentação do Projeto de Venda pelo fornecedor para a contratação pretendida, implica concordância do mesmo em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste Projeto Básico.

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 SUPRIMENTOS**

4.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Poços de Caldas 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 de entrega constante no projeto básico.

4.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Nutricionista, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Avaliação da Chamada Pública.

4.3. 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, desde que não causem ônus não previstos nesta chamada pública aos fornecedores.

4.4. Nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Campus Poços de Caldas.

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

4.6. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

4.7. 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.

4.8. Todo fornecimento deverá ser efetivado dentro das dependências do Campus Poços de Caldas, situado à Avenida Dirce Pereira Rosa, 300, bairro Jardim Esperança, Poços de Caldas, MG.

4.9. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

4.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme especificado no Projeto Básico deste Edital, respeitando a coluna “Fração de Entrega” dos produtos.

4.11. Quando da entrega, as frutas deverão apresentar-se:

4.11.1. isentas de substâncias terrosas;

4.11.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.11.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.11.4. sem umidade externa anormal;

4.11.5. isentos de odor e sabor estranhos;

4.11.6. isentos de enfermidades.

4.12. 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.

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

4.14. Os produtos de panificação e bebidas lácteas, deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

4.15. A pontualidade na entrega das mercadorias para o 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.

## **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, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, 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 os produtos pelos preços apresentados em sua proposta conforme valores estipulados neste Projeto Básico;

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 Poços de Caldas, 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;

### **6.2. Multa:**

6.2.1. 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 5 (cinco) dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

6.2.2. 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 48 (quarenta e oito) horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

6.2.3. 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 (5) 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.

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

6.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Poços de Caldas, 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 (10) dias para pagamento por meio de GRU.

6.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnol. do Sul de Minas Gerais pelo prazo de até 2 (dois) anos;

6.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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 confere 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.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luis Adriano Batista**, DIRETOR - PCS - PCS-DAP, em 02/09/2019 09:43:28.
- **Thiago Caproni Tavares**, DIRETOR GERAL - PCS, em 02/09/2019 09:11:05.
- **Adriana Aparecida Marques**, COORDENADOR - SUB-CHEFIA - PCS - COFC, em 30/08/2019 12:46:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/08/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 27671  
**Código de Autenticação:** 75ff41b919

