



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Campus Caruaru/Direção de Ensino/Coordenação de Assistência ao Estudante e Apoio ao Ensino

PROJETO BÁSICO
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1.

DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar da seguinte forma: gêneros perecíveis (frutas e produtos de panificação) destinados aos alunos matriculados na educação básica do *Campus* Caruaru, por um período de até 8 (oito) meses, conforme especificações detalhadas a seguir.

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

Item	Especificação	Unid. Forn.	Quant.	Fração de Entrega	Valor unitário R\$	Valor total R\$
01	ABACAXI - De primeira qualidade, maduro, tamanho médio, uniformes, inteiros, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1009	Semanal 42 kg	5,22	R\$ 5.263,62
02	BANANA-PRATA - Banana prata extra <i>in natura</i> , fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação adequado para manipulação, e transporte e conservação adequados para o consumo mediato e imediato.	Kg	1532	Semanal 76 kg	5,18	R\$ 7.928,10

03	BOLO BACIA - Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento certificado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	750	Quinzenal 70 kg	54,90	R\$ 41.175,00
04	CREME DE FRUTAS CONGELADO: Creme de frutas sem lactose, de frutas da época, natural, sem conservantes e aditivos. Ingredientes: Polpa de macaxeira pré-cozida, polpa de frutas da época, açúcar e água. Prazo de validade: 8 dias após a fabricação. Conservação: conservar refrigerado em temperatura de 0 a 4º C. Condições de consumo: produto pronto para o consumo final. Apresentação: Cor característica da fruta utilizada. Consistência: cremosa e homogênea. Sabor: Característico da fruta utilizada. Embalagem primária: saco de 140 g e lacre térmico. Embalagem secundária: Embalado em caixas de papelão contendo até 100 unidades em cada. Volume: 100 g em cada saco. Isento: conservantes, corantes, lactose e glúten. Alérgico: Contém frutas e macaxeira. O produto deve apresentar rotulagem com informações nutricionais.	Kg	153	Mensal 50 kg	50,07	R\$ 7.660,20
05	GOIABA - De primeira qualidade, aspecto, cor e sabor próprio, de tamanho médio, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.080	Semanal 50 kg	6,55	R\$ 7.074,00
06	MAMÃO - De primeira, com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	1080	Semanal 50 kg	5,70	R\$ 6.156,00
07	MELANCIA - arredondada, de casca lisa, verde ou rajada, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2.640	Semanal 132 kg	4,00	R\$ 10.560,00
08	PÃO vários sabores - Pão de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	255	Mensal 50 kg	59,07	R\$ 15.062,00

09	POLPA DE FRUTAS - CAJÁ - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	10,25	R\$ 1.845,00
10	POLPA DE FRUTAS - MANGA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	8,50	R\$ 1.530,00
11	POLPA DE FRUTAS - ACEROLA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	8,50	R\$ 1.530,00
VALOR TOTAL						R\$ 105.783,92

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para os estudantes matriculados nos cursos integrados, subsequentes e PROEJA em 2023 e, tem como base os dados fornecidos pela CRADT, estimado em 605 (seiscentos e cinco) estudantes. As entregas poderão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do *campus*.

2 JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

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

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

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

A utilização dos recursos repassados pelo FNDE também objetiva o estímulo à agricultura familiar, contribuindo para a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo,

a (re)organização de comunidades, incluindo povos indígenas e quilombolas, incentivando a organização (associação/cooperativismo) das famílias agricultoras, a dinamização das economias locais, a ampliação e a valorização da produção familiar local.

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

Os preços cotados neste projeto são compatíveis com os do mercado, afastando, assim, preços excessivos ou inexequíveis. Considerando a pesquisa de preços anexa e os itens deste projeto, o valor total da utilização do recurso PNAE para a agricultura familiar foi de 100% (cem por cento).

3 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

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

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

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

4 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1 A convocação do fornecedor pelo *Campus* Caruaru poderá ser por e-mail ou por contato telefônico, ocasião em que serão informados o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento e a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Projeto Básico.

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

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

4.4 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4.5 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **72 (setenta e duas) horas**.

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

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) isentos de enfermidades.

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

4.8 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário das 8h às 11h. O prazo para entrega será de **5 (cinco) dias**, a partir do recebimento da solicitação de entrega. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará a inviabilidade na oferta de tais alimentos, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos.

5 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 Incumbe ao contratante:

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

5.2 Incumbe ao contratado:

- a) cumprir todas as obrigações constantes neste Projeto Básico e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Projeto Básico, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- c) substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- d) corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração decorrentes da utilização dos bens fornecidos;
- e) fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- f) durante a vigência do contrato, informar ao contratante, de imediato, mudanças no endereço, nos números de telefone e no e-mail informados para contato;

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

6 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

b) multa:

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **5 (cinco) dias úteis** sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

— de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **48 (quarenta e oito horas)**, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado até o limite de **5 (cinco) dias úteis**, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, não tendo havido a retirada do objeto, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

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

c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco pelo prazo de até **2 (dois) anos**;

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

6.2 Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 6.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFPE – *Campus* Caruaru em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **10 (dez) dias** para pagamento por meio de GRU.

6.3 Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 6.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

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

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

6.6 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou de **10 (dez) dias úteis** quando houver indícios de

inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

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

7 DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

Caruaru/ Pe, 09 de fevereiro de 2024.

Nutricionista (responsável técnico/a)



Documento assinado eletronicamente por **Monica Gomes da Silva**, **Nutricionista**, em 26/02/2024, às 10:13, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1104778** e o código CRC **8AA83373**.