



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**  
Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, Distrito de Rive - Alegre-ES  
CEP: 29500-000  
Tel: (28) 3564-1815 – e-mail: [compras.alegre@ifes.edu.br](mailto:compras.alegre@ifes.edu.br)

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**  
**PERÍODO: 09/08/2017 A 30/08/2017**  
**ABERTURA: 30/08/2017, ÀS 09:00h (HORÁRIO DE BRASÍLIA)**

O Instituto Federal do Espírito Santo/Campus de Alegre, Instituição Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, situado no Distrito de Rive, Alegre-ES, CEP 29500-000, Caixa Postal 47, CNPJ Nº 10.838.653/0012-50, UASG 158425, doravante denominado Ifes/Campus-Alegre, através da Coordenadoria de Licitações e Compras, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar Chamada Pública, para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Os interessados (grupos formais, informais ou fornecedores individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 09 de agosto a 30 de agosto. Os envelopes serão abertos **no dia 30 de agosto, às 09:00h (nove horas - horário de Brasília)**, na sala da Coordenadoria de Licitações e Compras do Ifes/Campus de Alegre.

A presente demanda está pautada na Lei nº 11.947, de 16/06/2009, que estabelece o percentual mínimo a ser observado pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006, na Lei 8.666, de 21/06/1993 e na Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 02/04/2015)

## **01 - DO OBJETO E VALOR ESTIMADO**

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, visando atender as necessidades do Setor de Alimentação e Nutrição do Campus de Alegre, na manutenção do economato, conforme detalhamentos constantes neste Edital, no Projeto Básico e demais anexos que fazem parte integrante desta Chamada Pública.

Item	Quant.	Produto	Preço de Aquisição	
			Vi. Unit.	Vi. Total
01	120 kg	BETERRABA: Raiz colhida com peso médio de 200-300g (duzentos a trezentos gramas), a seguir lavada e seca à sombra, sendo as folhas e o resquício da raiz pivotante cortadas rentes. Após esse preparo, as raízes devem ser acondicionadas em caixas tipo "K"	R\$2,49	R\$298,80
02	420 kg	CENOURA: Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, enfermidades, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme	R\$2,56	R\$1.075,20
03	1.630 kg	FEIJÃO: Classe preto, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg (um quilograma). Conforme legislação vigente	R\$4,76	R\$7.758,80
04	5 kg	PIMENTÃO AMARELO: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	R\$6,85	R\$34,25
05	5 kg	PIMENTÃO VERDE: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	R\$2,65	R\$13,25
06	5 kg	PIMENTÃO VERMELHO: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	R\$6,85	R\$34,25
07	160 kg	REPOLHO: Tamanho uniforme e coloração verde; consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes	R\$1,41	R\$225,60

		amassadas ou batidas, sem raízes		
08	1.600 kg	TOMATE: tamanho médio. Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, sem apresentar perfurações, avarias ou manchas na casca, sem partes amolecidas. Isenta de sujidades, fungos, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos	R\$3,23	R\$5.168,00
09	1200 kg	FILÉ DE TILÁPIA: Íntegro, sem espinhas, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, de primeira qualidade. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e informações sobre registro sanitário	R\$28,50	R\$34.200,00
10	800 kg	LINGUIÇA: Pura de carne suína, sem pimenta. Em embalagem íntegra e limpa. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável	R\$14,99	R\$11.992,00
11	3.200 kg	PEITO DE FRANGO: In natura, limpo, sem pele, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios. O produto deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, contendo peso líquido de 1Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade mínimo de 6 meses	R\$9,00	R\$28.800,00
12	5.000 kg	SOBRE-COXA DE FRANGO: In natura, limpa, sem pele, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios; com aproximadamente 250g cada contra coxa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de	R\$7,40	R\$37.000,00

		1 a 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade mínimo de 6 meses		
--	--	--	--	--

\* **Valor Total Estimado: R\$60.800,15** (sessenta mil oitocentos reais e quinze centavos).

\* Na composição dos preços estão considerados todos os insumos necessários, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

## 02 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS

2.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produto	Quant. Total	Periodicidade de Entrega (estimada)	
Beterraba, com peso médio de 200-300g	120	8 kg	Semanal
Cenoura, com grau de maturação intermediária.	420	26 kg	Semanal
Feijão, classe preto, em sacos plásticos transparentes	1.630	100 kg	Semanal
Pimentão amarelo, com característica íntegra e firme	05	1 kg	Semanal
Pimentão verde, com característica íntegra e firme	05	1 kg	Semanal
Pimentão vermelho, com característica íntegra e firme	05	1 kg	Semanal
Repolho, tamanho e coloração verde e uniforme	160	10 kg	Semanal
Tomate, tamanho médio	1.600	100 kg	Semanal
Filé de tilápia, íntegro, sem espinhas, congelado	1.200	Entrega mensal	
Linguiça, pura de carne suína, sem pimenta	800	Entrega mensal	
Peito de frango, in natura, limpo, sem pele, congelado	3.200	Entrega mensal	
Sobre-coxa de frango, in natura, limpa, sem pele, congelado	5.000	Entrega mensal	

As entregas serão realizadas no Setor de Almoxarifado do Campus de Alegre, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, km 40, Distrito de Rive, Alegre-ES, CEP 29500-000.

Após a conferência, o contratado encaminhará os produtos ao Setor de Alimentação e Nutrição (Refeitório), para a entrega final. O Setor localiza-se na área do próprio Campus.

### **03 - FONTE DE RECURSO**

3.1. As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão por conta dos recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação - PNAE, consignados ao Campus de Alegre, para o exercício de 2017.

### **04 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

4.1. Poderão participar deste procedimento somente:

4.1.1. Fornecedores Individuais: Agricultores Familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física.

4.1.2. Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física de cada agricultor.

4.1.3. Grupos Formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física inscritos na DAP jurídica.

### **05 - DO CREDENCIAMENTO**

5.1. O proponente, ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, dirigir-se à sala da Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre (localizado no prédio principal) para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta Chamada Pública.

5.1.1. O credenciamento deverá ser realizado até o início da sessão pública, para que o proponente possa manifestar-se;

5.1.2. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão.

5.2. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos de estatuto, de instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

5.3. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na

sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

5.4. Os documentos exigidos nesta Chamada Pública poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, ou publicação em órgão da imprensa oficial;

5.4.1. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

## **06 - DOS ENVELOPES**

6.1. Os envelopes devem ser entregues na Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre, localizado no Distrito de Rive (Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, Km 40), Município de Alegre-ES;

6.1.1. A Comissão não se responsabilizará por envelopes entregues em qualquer outro local ou repartição que não seja a Coordenadoria de Licitações e Compras;

6.1.2. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre entrega intempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal.

6.2. Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação.

6.3. Não serão recebidos envelopes entregues após o horário de abertura da sessão pública, tampouco serão permitidos quaisquer adendos.

## **07 - DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR (ENVELOPE Nº 01)**

7.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo o art. 27 da Resolução FNDE nº 26 de 17/06/2013, alterado pela Resolução nº 4 de 02/04/2015.

### **7.1.1. Habilitação do Fornecedor Individual, detentores de DAP Física (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II- o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III- o Projeto de Venda de gêneros alimentícios com assinatura do agricultor participante; (modelo em anexo)

IV- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

#### **7.1.2. Habilitação do Grupo Informal de Agricultores Familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo.**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II- o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III- o Projeto de Venda de gêneros alimentícios com assinatura de todos os agricultores participantes; (modelo em anexo)

IV- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

#### **7.1.3. Habilitação do Grupo Formal, detentores de DAP jurídica**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I- a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II- o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III- a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV- as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de gêneros alimentícios, assinado pelo seu representante legal; (modelo em anexo)

VI- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII- a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

7.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

7.3. Não serão autenticados documentos no momento da sessão.

7.4. O envelope deverá ser entregue fechado e lacrado, identificado com o nome do

participante e contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

**IFES/CAMPUS DE ALEGRE**  
**CHAMADA PÚBLICA 01/2017**  
**HABILITAÇÃO**

**Fornecedor Individual:** nome e CPF / **Grupo Informal:** nome de um dos agricultores e CPF / **Grupo Formal:** nome do grupo e CNPJ

**08 - DO PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº 02)**

8.1. No envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme modelo em anexo.

8.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada na sessão pública e registrada em ata;

8.2.1. O resultado da seleção será publicado após o prazo da publicação da relação dos proponentes e, após, os selecionados serão convocados para assinatura do contrato.

8.3. Os projetos de venda a serem contratados serão selecionados conforme critérios estabelecidos no item 9 deste edital (art. 25 da Resolução).

8.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

8.5. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta;

8.5.1. O preço vigente desta Chamada Pública consta no item 01 deste edital e foi estabelecido de acordo com o preço médio pesquisado no comércio local.

8.6. Deverão constar no Projeto de Venda todas as informações referentes aos serviços de inspeção sanitária exigidos em legislação;

8.6.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a alimentação escolar devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade:

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou Anvisas locais ou estaduais;

- Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/ Mapa) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).



8.6.2. Os produtos “in natura”, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal.

(Resolução-RDC nº 49, de 31/10/2013 e Resolução-RDC nº 278, de 22/09/2005.)

8.7. O encaminhamento do Projeto de Venda pressupõem o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital desta Chamada Pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretroatável aos termos e condições dos mesmos.

8.8. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

8.9. O envelope deverá ser entregue fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

**IFES/CAMPUS DE ALEGRE  
CHAMADA PÚBLICA 01/2017  
PROJETO DE VENDA**

**Fornecedor Individual:** nome e CPF / **Grupo Informal:** nome de um dos agricultores e CPF / **Grupo Formal:** nome do grupo e CNPJ

**09 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

9.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

9.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País;

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País;

9.2.1. Por projetos locais entendem-se aqueles oriundos de agricultores familiares ou de suas organizações com sede no próprio município onde se localiza a escola.

9.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção (art. 25 da Resolução):

I- os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II- os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23/12/2003;

III- os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

9.4. Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 9.2 e 9.3.

9.5. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I do art. 25 da Resolução, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

9.6. No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III do art. 25 da Resolução, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

9.7. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## **10 - DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES**

10.1. No dia, horário e local designados no preâmbulo deste edital, a Comissão dará início à sessão pública;

10.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

10.2. Dado o início à sessão, proceder-se-á a abertura dos envelopes, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.

10.3. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes;

10.3.1. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando aos interessados.

10.4. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

## **11 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

11.1. Após análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar apresentará a amostra dos itens: **3 (feijão preto) 9 (filé de tilápia), 10 (linguiça suína), 11 (peito de frango) e 12 (sobre-coxa de frango);**

11.1.1. As amostras deverão ser apresentadas na quantidade de 1kg por produto.

11.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta Chamada Pública, nome do fornecedor, especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica, prazo de fabricação e validade.

11.3. As amostras serão submetidas aos testes necessários para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos. O resultado da análise será informado imediatamente após a apresentação das amostras;

11.3.1. Caso seja necessário um prazo maior para a análise, a Comissão responsável divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas.

11.4. A não apresentação da amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e seus anexos, implicará na automática desclassificação do item e/ou proposta.

11.5. Em caso de itens que apresentem sazonalidade de produção, o fornecedor deverá apresentar justificativa fundamentada para os itens que se enquadrem nessa condição, indicando o período estimado para apresentação das amostras;

11.5.1 Fica a critério da Entidade Executora a aceitação da justificativa e elaboração do cronograma de entrega das amostras dos produtos dos itens em questão, ficando o contrato submetido a tal condição.

## **12 - DOS RECURSOS**

12.1. Após a divulgação da habilitação, será admitido recurso, no prazo de 2 (dois) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de habilitação ou inabilitação do proponente;

12.1.1. Em caso de renúncia expressa ao direito de interpor recurso por parte de todos os participantes, devidamente registrada em ata, dar-se-á prosseguimento aos trâmites da Chamada Pública.

12.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais participantes da Chamada Pública, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de 2 (dois) dias úteis.

12.3. O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

12.4. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação de proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

12.5. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

12.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

### **13 - DA HOMOLOGAÇÃO**

13.1. Após o regular decurso da fase recursal desta Chamada Pública, esta será submetida à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

13.2. A homologação do resultado desta Chamada Pública não implicará em direito à contratação.

### **14 - DO PAGAMENTO**

14.1. O pagamento será feito de acordo com os prazos e condições estabelecidos no contrato.

### **15 - DO CONTRATO**

15.1. O IFES/CAMPUS-ALEGRE convocará a licitante vencedora para assinar o “Termo de Contrato”, no prazo de até cinco dias, a contar do recebimento da Convocação, sob pena de decair do direito à contratação, de acordo com o art. 81 da Lei 8.666/1993;

15.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada, e aceito pela Administração.

15.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido no subitem 15.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

15.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

15.4. Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta *on-line* para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

15.5. Se a Adjudicatária, no ato da assinatura do contrato, não comprovar que mantém as condições de habilitação, poderá ser convocada outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15.6. Na contagem dos prazos estipulados na presente Chamada Pública excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

15.7. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.8. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

15.9. É EXPRESSAMENTE VEDADA A SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO.

## **16 - DAS PENALIDADES**

16.1. 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:

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

16.1.2. Multa:

16.1.2.1. 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 o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

16.1.2.2. 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. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

16.1.2.3. 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 de material, podendo a Administração dar-lhe a destinação que julgar conveniente;

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

16.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus de Alegre, 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 **10 (dez) dias** para pagamento por meio de GRU;

16.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal do Espírito Santo pelo prazo de até dois anos;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar 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;

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

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, ou de **10 (dez) dias**

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

## **17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

- Sala da Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre;
- Sites: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [www.alegre.ifes.edu.br](http://www.alegre.ifes.edu.br)

17.2. É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

17.3. A autoridade competente para aprovação deste procedimento de Chamada Pública somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

17.3.1. A anulação do procedimento desta Chamada Pública induz à do contrato;

17.3.2. Quando todos os participantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar aos proponentes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas provocadoras.

17.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.

17.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

17.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Comissão em contrário.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a

exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública da Chamada Pública.

17.9. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o fornecedor deverá se encontrar nas mesmas condições requeridas na fase de habilitação, bem assim para o recebimento dos pagamentos pelo fornecimento.

17.10. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao procedimento de Chamada Pública deverão ser enviados, exclusivamente por escrito, à Comissão até 02 (dois) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública;

17.10.1. As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito e encaminhadas a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado, o dever de resguardar o seu interesse, de inteirar-se sobre o teor do documento;

17.10.2. E-mail da Coordenadoria de Licitações e Compras: [compras.alegre@ifes.edu.br](mailto:compras.alegre@ifes.edu.br)

17.11. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes nesta Chamada Pública, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam, de algum modo, afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

17.12. Os proponentes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento desta Chamada Pública.

17.13. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

17.14. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

17.15. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.16. Os casos não expressamente previstos serão resolvidos pela aplicação das normas de licitação e contratos administrativos de nível constitucional, legal e



administrativo, pelos princípios gerais de direito público e, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado.

17.17. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento.

17.18. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre, em dias de expediente normal, no horário de 8 às 16h.

17.19. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{Valor máximo a ser contratado} = n^{\circ} \text{ de agricultores familiares (DAPs Familiares) inscritos na DAP jurídica} \times \text{R\$20.000,00}$$

17.20. Cabe às Cooperativas e/ou Associações que firmarem contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

17.21. Cabe à Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A esta também compete o controle do limite total de venda das Cooperativas e Associações nos casos de comercialização com grupos formais.

17.22. Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições das normas aplicáveis.

**18 - DO FORO**

18.1. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da justiça federal, Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

Alegre-ES, 08 de agosto de 2017.

**CRISTIANO DUTRA**

*Coordenador de Licitações e Compras*

*Portaria nº 191 - DOU de 02/04/2013*

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**

**PROJETO BÁSICO**  
**(TERMO DE REFERÊNCIA)**

**01- INTRODUÇÃO**

O presente Projeto Básico, elaborado pela chefia do Setor de Alimentação e Nutrição do Campus de Alegre do Ifes, apresenta orientações aos interessados em apresentar seus projetos de venda de gêneros alimentícios, em atendimento à Lei nº 11.947, de 16/06/2009, que estabelece o percentual mínimo a ser observado pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006.

Esta solicitação será para o atendimento das necessidades da Instituição, através do Setor de Alimentação e Nutrição, com a finalidade de manutenção do economato. Os alimentos serão utilizados no atendimento às demandas geradas pelo Setor, tendo como estimativa a alimentação de, aproximadamente, 1400 alunos.

Diariamente são servidos, no Restaurante do Campus de Alegre: desjejum, almoço, lanches e jantar. Dentre essas, são servidas uma média de 1000 refeições entre almoço e jantar. Com o aumento do número de alunos foi necessário planejar esta compra para os próximos meses letivos.

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.

**02- DETALHAMENTO DO OBJETO**

Item	Quant.	Produto	Periodicidade	Estimativa de Entrega
01	120 kg	BETERRABA: Raiz colhida com peso médio de 200-300g (duzentos a trezentos gramas), a seguir lavada e seca à sombra,	Agosto a novembro	8 kg (semanal)

		sendo as folhas e o resquício da raiz pivotante cortadas rentes. Após esse preparo, as raízes devem ser acondicionadas em caixas tipo "K"		
02	420 kg	CENOURA: Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, enfermidades, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme	Agosto a novembro	26 kg (semanal)
03	1.630 kg	FEIJÃO: Classe preto, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg (um quilograma). Conforme legislação vigente	Agosto a novembro	100 kg (semanal)
04	5 kg	PIMENTÃO AMARELO: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	Setembro e outubro	1 kg (semanal)
05	5 kg	PIMENTÃO VERDE: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	Setembro e outubro	1 kg (semanal)
06	5 kg	PIMENTÃO VERMELHO: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes Sem sinais de apodrecimento	Setembro e outubro	1 kg (semanal)
07	160 kg	REPOLHO: Tamanho uniforme e coloração verde; consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem raízes	Agosto a novembro	10 kg (semanal)
08	1.600 kg	TOMATE: tamanho médio. Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, sem apresentar perfurações, avarias ou manchas na casca, sem partes amolecidas. Isenta de sujidades, fungos, insetos, parasitas, larvas e corpos	Agosto a novembro	100 kg (semanal)

		estranhos		
09	1200 kg	FILÉ DE TILÁPIA: Íntegro, sem espinhas, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, de primeira qualidade. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e informações sobre registro sanitário	Agosto a novembro	Entrega mensal
10	800 kg	LINGUIÇA: Pura de carne suína, sem pimenta. Em embalagem íntegra e limpa. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável	Agosto a novembro	Entrega mensal
11	3.200 kg	PEITO DE FRANGO: In natura, limpo, sem pele, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios. O produto deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, contendo peso líquido de 1Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade mínimo de 6 meses	Agosto a novembro	Entrega mensal
12	5.000 kg	SOBRE-COXA DE FRANGO: In natura, limpa, sem pele, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios; com aproximadamente 250g cada contra coxa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento, peso líquido, número de registro do produto no órgão competente e	Agosto a novembro	Entrega mensal

		carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade mínimo de 6 meses		
--	--	---	--	--

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais:

\* **BETERRABA:** É antioxidante (combate os radicais livres) e abaixa a pressão arterial. É rica em ferro, manganês, fibra, magnésio, carboidratos, proteínas, cálcio, vitamina C, fósforo e potássio.

\* **CENOURA:** Possui uma variedade de nutrientes importantes. Muito rica em vitamina A, atuando como antioxidante, essa vitamina também protege a visão. Previne contra doenças cardiovasculares. Auxilia na diminuição do nível de colesterol. Possui vitaminas B, C e K, sais minerais como o potássio, sódio, cálcio e magnésio. O betacaroteno presente na cenoura ajuda a conter danos celulares.

\* **FEIJÃO:** Contribui com a formação, manutenção da estrutura e fortalecimento dos ossos por ser fonte de fósforo, cálcio, magnésio, manganês, ferro e zinco. Diminui a pressão arterial por ser pobre em sódio e conter potássio, cálcio e magnésio. Ajuda no controle da diabetes devido ao seu alto teor de fibras. Rico em proteínas vegetais, vitamina B6, é fonte de quercetina, um componente anti-inflamatório e protege contra os malefícios do colesterol LDL. Nele há saponinas, substâncias que ajudam a evitar danos ao coração e aos vasos sanguíneos.

\* **PIMENTÃO:** Abundante em ácidos naturais e vitaminas. Grande fonte de antioxidante. Reduz o risco de doenças cardiovasculares, e do câncer, pela alta concentração de licopeno, de fitonutrientes e de beta caroteno. Contém as vitaminas A, B1, B6, C e E. É rico em triptofano, ácido fólico, molibdênio, cobre, manganês e potássio, entre outros microelementos fundamentais para o corpo.

\* **REPOLHO:** Auxilia no sistema imunológico mais forte e mente focada. Excelente para melhorar a aprendizagem e memória. Contém substâncias úteis para a prevenção de danos no sistema nervoso. Previne contra o câncer. Contém ácido glutâmico e potássio que ajudam a combater a pressão alta. É fonte de vitamina B1, B2, B6, C e K, manganês, fibras, potássio, folato, cobre, cálcio, colina, fósforo, magnésio, selênio, ferro, ácido pantotênico, proteína e niacina.

\* **TOMATE:** É rico em vitaminas A, B e C, em sais minerais como o fósforo, potássio, cálcio, magnésio e ácido fólico. Esses nutrientes ajudam no desenvolvimento de dentes, músculos e ossos. Auxilia na proteção do sistema imunológico. O licopeno, um carotenoide é antioxidante, o que auxilia no combate aos radicais livre e no envelhecimento precoce. Outro benefício é a proteção do sistema cardiovascular e a proteção contra alguns tipos de câncer. Quando cozido o licopeno é melhor absorvido.

\* LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA: A carne de porco é fonte de proteína animal e de alto valor biológico. Isso significa que ela tem todos os aminoácidos essenciais, que não são sintetizados pelo corpo. Depois de consumidos, tais aminoácidos são recombinados em anticorpos, hormônios e tecidos musculares. Nutrólogos afirmam que, a carne de suína possui adequado teor de proteínas com boa combinação de aminoácidos essenciais. Também é uma excelente fonte de vitaminas do complexo B, principalmente de Tiamina (B1), Riboflavina (B2) e Cobalamina (B12), Magnésio, Ferro, Zinco e Niacina.

A Tiamina é importante para o metabolismo das gorduras, carboidratos e proteínas, e essencial no sistema nervoso central e devido a isto é conhecida como vitamina antineurítica.

A Riboflavina, só encontrada em tão grande quantidade na carne suína e no leite, é essencial para a formação de células vermelhas do sangue, para a ocorrência da neoglicogênese e na regulação das enzimas tiroideanas. A riboflavina combina-se com o ácido fosfórico nos tecidos, fazendo parte de duas coenzimas: a flavina mononucleotídeo e a flavina adenina dinucleotídeo, que estão envolvidas na ativação da vitamina B6.

A Cobalamina (B12) é importante no metabolismo dos ácidos nucléicos é essencial para o funcionamento de todas as células do organismo, especialmente no trato gastrointestinal, tecido nervoso e medula óssea. Esta envolvida no metabolismo das gorduras, proteínas e carboidratos e também do ácido fólico.

A carne suína também se destaca pelo seu conteúdo de cálcio, fósforo e principalmente potássio, que tem importante função na normalidade da pressão sanguínea. Outro mineral importante da carne suína é o ferro, que é biodisponível e rapidamente assimilado pelo organismo. A deficiência de ferro é especialmente sentida pelas crianças e mulheres: público alvo de riscos de anemia.

Ao consumir 85 gramas de carne suína, um indivíduo atende aos seguintes percentuais de suas necessidades diárias de nutrientes: 53% de tiamina (B1), 33% cobalamina (B12), 22% de fósforo, 20% de niacina (B3), 19% de riboflavina (B2), 18% de piridoxina (B6), 15% do zinco, 15% do zinco 11% do potássio, 7 % do ferro, 6% do magnésio e 19 a 20% de proteína.

\* TILÁPIA: É altamente valorizada, devido às suas muitas qualidades, que são atribuídas a sua riqueza de nutrientes, como vitaminas e minerais, incluindo quantidades significativas de proteínas, Omega-3, selênio, fósforo, potássio, niacina, colina, isoleucina, vitamina B12, vitamina B6 e ácido pantotênico. É fundamental para o crescimento e o desenvolvimento. Um dos aspectos mais importantes da Tilápia é o seu teor impressionante de proteína, tornando-se mais de 15% da nossa necessidade diária. As proteínas também são necessárias para o crescimento muscular, reparação celular, e a atividade metabólica apropriada de vários sistemas dos órgãos.

### **Benefícios da Tilápia:**

**Para Perda de Peso:** ao contrário de muitos outros produtos de origem animal, a Tilápia é pobre em calorias e gorduras.

**Para a Saúde Óssea:** um dos minerais mais importantes encontrados na Tilápia é o Fósforo, essencial para a saúde humana, pois é uma parte vital do desenvolvimento e crescimento da matéria óssea. Também é um elemento necessário para a manutenção dos dentes e unhas.

**Para Prevenir o Câncer da Próstata:** a Tilápia tem um teor muito elevado de Selênio. Os benefícios do selênio para saúde são impressionantes, e são de natureza antioxidante.

**Para o Coração:** A Tilápia é uma rica fonte de ômega-3, os ácidos gordos, que foram diretamente ligadas à redução dos níveis de colesterol e triglicérides no sistema cardiovascular humano. O Omega-3 os ácidos gordos neutraliza o impacto do ômega-6 ácidos graxos. O Potássio encontrado na Tilápia é também um vasodilatador, e reduz a pressão sanguínea, o qual é um impulso adicional para a saúde do coração.

**Para o Cérebro:** Tanto o potássio como o Omega-3 encontrados na Tilápia mostraram-se benéficos para impulsionar o poder do cérebro e aumentar a função neurológica. O potássio aumenta a oxigenação para o cérebro e é essencial para o equilíbrio de fluidos em todo o corpo, o que facilita a resposta nervosa e deposição de nutrientes nas partes apropriadas do corpo, incluindo o cérebro.

\* FRANGO: Uma das melhores fonte de proteína, contém vitaminas e minerais, que são muito úteis em numerosas atividades do nosso corpo. As vitaminas do complexo B são úteis na prevenção de catarata e doenças de pele, aumento da imunidade, eliminação fraqueza, regula a digestão, melhora o sistema nervoso, bem como previne a enxaqueca, doenças do coração, colesterol elevado e diabetes. A Vitamina D ajuda na absorção de Cálcio e fortalecimento dos ossos. A Vitamina A ajuda na construção da vista do olho e minerais como ferro são úteis na formação da hemoglobina, atividade muscular e eliminação de anemia. Contém Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Vitamina E e Vitamina K.

100g de frango contém cerca de: energia (215 kcal), proteína (18g), gordura (15g), colesterol (75mg), Cálcio (11mg), Ferro (0,9mg), Magnésio (20mg), Fósforo (147mg), Potássio (189mg), Sódio (70mg) e Zinco (1,3mg)..

### **Benefícios do Frango**

**Para Perda de Peso:** As dietas com elevados níveis de proteína são eficazes na redução do peso. Estudos realizados mostraram que o controle do peso foi significativamente nas pessoas que comem regularmente Frango.

**Para o Coração:** A Vitamina B6 do Frango ajuda a mantêm a saúde do coração em dia, além disso, o Frango ajuda a manter os níveis de homocisteína baixos. Pois os altos níveis de homocisteína causa danos às paredes dos vasos sanguíneos.

**Para a Tireoide:** O Selênio na carne de Frango ajuda a manter a função da tireoide normal. Um estudo descobriu que a deficiência de selênio pode levar a problemas de tireoide, como baixos níveis de T3.



**Ajuda a Reduzir os Risco de Câncer:** Estudos descobriram que nos não-vegetarianos, com um maior consumo de Frango e peixe, o riscos de desenvolver câncer colorretal foram reduzidas.

**Na Redução do Colesterol:** a *American Heart Association* aconselha consumir o Frango ou peixe em vez de carne vermelha para ajuda a reduzir o colesterol e subsequente desenvolvimento de doenças cardíacas.

**Para Resfriado:** A ingestão de sopa quente de **Frango** também proporciona alívio de resfriado comum, incluindo sintomas como nariz congestionado e dor de garganta.

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 abaixo. No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.

As entregas serão realizadas no Setor de Almoxarifado do Campus de Alegre, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, km 40, Distrito de Rive, Alegre-ES, CEP 29500-000;

Após a conferência, o contratado encaminhará os produtos ao Setor de Alimentação e Nutrição (Refeitório), para a entrega final. O Setor localiza-se na área do próprio Campus.

### **03- ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

3.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

3.1.1. que tenha atendido a todas as exigências da habilitação;

3.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

3.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do Edital;

3.1.4. 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 de Projeto de Venda 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.

### **04- AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

4.1. Após análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar apresentará a amostra dos itens: **3 (feijão preto) 9 (filé de tilápia), 10 (linguiça suína), 11 (peito de frango) e 12 (sobre-coxa de frango);**

4.1.1. As amostras deverão ser apresentadas na quantidade de 1kg por produto.

4.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta Chamada Pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade.

4.3. As amostras serão submetidas aos testes necessários para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos. O resultado da análise será informado imediatamente após a apresentação das amostras;

4.3.1. Caso seja necessário um prazo maior para a análise, a Comissão responsável divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas.

4.4. A não apresentação da amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e seus anexos, implicará na automática desclassificação do item e/ou proposta.

4.5. Em caso de itens que apresentem sazonalidade de produção, o fornecedor deverá apresentar justificativa fundamentada para os itens que se enquadrem nessa condição, indicando o período estimado para apresentação das amostras;

4.5.1. Fica a critério da Entidade Executora a aceitação da justificativa e elaboração do cronograma de entrega das amostras dos produtos dos itens em questão, ficando o contrato submetido a tal condição.

## **05- ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO**

5.1. O contratado entregará os produtos tão somente, mediante "Ordem de Fornecimento", expedida semanalmente;

5.1.1. Na entrega, o contratado deve se dirigir ao Setor de Almoxarifado (próximo ao galpão do Campus de Alegre), para verificação da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos;

5.1.2. Após, o contratado encaminhará os produtos ao Setor de Alimentação e Nutrição (Refeitório) do Campus de Alegre, para a entrega definitiva;

5.1.3. As entregas devem ser realizadas em dias e horários de expediente, a saber: 2ª a 6ª feira, de 07:30h às 10:30h e de 12:30h às 15:30h.

5.2. Quando da entrega, os produtos deverão ter a seguinte apresentação:

- A) isentos de substâncias terrosas;
- B) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- C) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive na embalagem;
- D) sem umidade externa anormal;
- E) isentos de odor e sabor estranhos;
- F) isentos de enfermidades.

5.3. O contratado obriga-se a responder pela quantidade e qualidade dos produtos;

5.3.1. Todos os produtos entregues deverão ser de boa qualidade e não apresentar sinais de deterioração.

5.4. O não atendimento destas condições 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.

5.5. No mês de janeiro não haverá entregas;

5.5.1. Nos meses de fevereiro, julho e dezembro o quantitativo poderá ser reduzido, devido às férias, quando o número de estudantes presentes no Campus se reduz significativamente.

5.6. 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;

5.6.1. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor;

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

5.7. O contratado substituirá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação do Setor de Almoxarifado, o fornecido no qual se verificarem deteriorações, má qualidade ou embalagem violada (no que couber), e no caso de se apresentarem em mais de 5% (cinco por cento) do total do item fornecido, será substituído todo o restante do item, sem prejuízo de aplicação de sanções administrativas previstas neste Projeto Básico;

5.7.1. O contratado fica obrigada a realizar a troca no prazo estipulado acima; prazo contado a partir da notificação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

5.8. Caso o contratado se recuse injustificadamente, a realizar a entrega dentro dos prazos estipulados, caracterizar-se-á o descumprimento da obrigação assumida, ocasionando, multa conforme legislação, podendo a Administração convidar as demais licitantes, mantendo-se o prazo e as mesmas condições da vencedora.

5.9. Os quantitativos por entrega (cronograma de entrega - anexo) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus de Alegre. Essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidades do Setor de Alimentação e Nutrição.

5.10. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, devendo uma via ser entregue ao Almoxarife do campus de Alegre no recebimento do produto.

5.11. Os custos do fornecimento serão exclusivamente do contratado, o que inclui: despesas com transporte, embalagens, taxas, tributos, contribuições, deslocamento, hospedagem e alimentação de seu pessoal, seguros, despesas de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir no fornecimento.

5.12. O contratado deve comunicar a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.13. A recusa injustificada em executar o fornecimento, dentro dos prazos estabelecidos pelo Ifes/Campus-Alegre, caracterizará o descumprimento dos termos do edital e seus anexos, ficando o contratado sujeito às penalidades legais cabíveis.

5.14. O contratado é responsável pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

5.14.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de o contratado, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover às suas expensas, no prazo

5.15. O Ifes rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as condições estabelecidas no edital e neste Projeto Básico.

## **06- CONTRATO**

6.1. O Ifes/Campus de Alegre convocará o vencedor para assinar o “Termo de Contrato”, no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da Convocação, sob pena de decair do direito à contratação, de acordo com o art. 81 da Lei nº 8.666/1993;

6.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada, e aceito pela Administração.

6.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido no subitem 8.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

6.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

6.4. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.5. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

6.6. É EXPRESSAMENTE VEDADA A SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO.

## **07- FISCALIZAÇÃO**

7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação pelo Gestor do Contrato, designado através de Portaria da Diretora-Geral do Campus de Alegre.

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 Ifes/campus de Alegre se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

## **08- PAGAMENTO**

8.1. Os pagamentos serão efetuados mediante depósito bancário em conta corrente, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da entrega definitiva e mediante nota fiscal devidamente atestada pelo Responsável pelo acompanhamento das entregas (servidor do Ifes/Campus de Alegre), seguido de consulta à situação fiscal do fornecedor.

8.2. Demais diretrizes (prazos e condições) referentes ao pagamento serão detalhadas em minuta de contrato.

## **09- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

9.1. No preço proposto deverão estar incluídas todas as despesas com frete, impostos, taxas, contribuições incidentes direta ou indiretamente, e quaisquer outras que venham a incidir sobre o valor do bem ofertado;

9.1.1. O contratado é responsável pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir no fornecimento.

9.2. O contratado deve comunicar a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

**JOSIANE DOS SANTOS BIANCHI OLMO**  
*Chefe do Setor de Alimentação e Nutrição*  
*Port. nº 218 de 01/04/2013 - DOU de 02/04/2013*

**Aprovo o presente Projeto Básico, com todos os seus termos.**

**MARIA VALDETE SANTOS TANNURE**  
*Diretora Geral*  
*Port. nº 1.434 de 05/09//2013 - DOU de 06/09/2013*

## ANEXO II

### PROJETO DE VENDA - MODELO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF		
III- IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS DE ALEGRE					
1. Nome: Instituto Federal do Espírito Santo / Campus de Alegre		2. CNPJ: 10.838.653/0012-50		3. Município/UF: Alegre-ES	
4. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre - Distrito de Rive				5. Tel: (28)3564-1815	
II - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 01/2017.					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas no Edital e que as informações acima estão de acordo com as normas de fornecimento.					
Local e Data		Nome do Representante e e-mail		Fone:	
Assinatura do Representante do Grupo Formal			CPF		

## PROJETO DE VENDA - MODELO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
<b>GRUPO INFORMAL</b>					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
V- IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS DE ALEGRE					
1. Nome: Instituto Federal do Espírito Santo / Campus de Alegre		2. CNPJ: 10.838.653/0012-50		3. Município/UF: Alegre-ES	
4. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre - Distrito de Rive				5. Tel: (28)3564-1815	
III- RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total do projeto
OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 01/2017.					
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas no Edital e que as informações acima estão de acordo com as normas de fornecimento.					
Local e Data:		Nome do Representante e e-mail			Fone:
Assinatura do Representante do Grupo Informal				CPF	

## PROJETO DE VENDA - MODELO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA Nº 01-2017 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. Nº da DAP Física			7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
III- IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS DE ALEGRE					
1. Nome: Instituto Federal do Espírito Santo / Campus de Alegre			2. CNPJ: 10.838.653/0012-50		3. Município/UF: Alegre-ES
4. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre - Distrito de Rive					5. Tel: (28)3564-1815
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 01/2017.					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas no Edital e que as informações acima estão de acordo com as normas de fornecimento.					
Local e Data:			Assinatura do Fornecedor Individual		





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**

**ANEXO III**  
**DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS**  
**(MODELO)**

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios que serão fornecidos ao Instituto Federal do Espírito Santo/Campus de Alegre, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2017, processo 23317.001088/2017-54, são oriundos de produção própria.

Nome do produtor/grupo: \_\_\_\_\_

Número da DAP: \_\_\_\_\_

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**

**ANEXO IV**  
**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE**  
**DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA**  
**(MODELO)**

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_,  
CNPJ nº \_\_\_\_\_, DAP jurídica nº \_\_\_\_\_ com sede  
\_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por \_\_\_ (*nome  
do representante legal de acordo com o Projeto de Venda*)\_\_\_, portador (a) do  
RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA que se  
responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros  
alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que  
compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$20.000,00 (vinte mil  
reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção,  
considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº  
26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e  
demais documentos normativos, no que couber.

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**  
Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, Distrito de Rive - Alegre-ES  
CEP: 29500-000  
Tel: (28) 3564-1815 – e-mail: [compras.alegre@ifes.edu.br](mailto:compras.alegre@ifes.edu.br)

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**

## **ANEXO V**

### **MINUTA DE CONTRATO**

Pelo presente instrumento de contrato, aos xx (xxxxxxx) dias do mês de xxxxxx de 2017 (dois mil e dezessete) de um lado o INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO/CAMPUS DE ALEGRE, Instituição vinculada ao Ministério da Educação, situada no Distrito de Rive, Alegre-ES, inscrita no CNPJ/MF N.º 10.838.653/0012-50, doravante denominada CONTRATANTE, representada neste ato por sua Diretora Geral, a Sra. \_\_\_\_\_, nomeada pela Portaria n.º \_\_\_\_\_ (DOU \_\_\_\_\_), e de outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), residente à Av/Rua \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, (para grupo formal ou informal) / CPF sob n.º \_\_\_\_\_ (fornecedor individual), doravante denominada CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, Lei n.º 11.326, de 24/07/2006, Lei 8.666, de 21/06/1993 e Resolução CD/FNDE n.º 26, de 17/06/2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE n.º 04, de 02/04/2015), visto o que consta na Chamada Pública n.º 01/2017, Processo n.º 23149.001088/2017-54 resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que aceitam, ratificam e outorgam:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto deste contrato a aquisição de gêneros alimentícios, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, visando atender as demandas do Campus de Alegre do Ifes, de acordo com o Edital, o Projeto Básico, bem como o Projeto de Venda apresentado pelo(a) contratado(a), que fazem parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na cláusula quarta deste contrato.

Produto	Unid	Quant	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				VI. Unit.	VI. Total
<b>Valor Total do Contrato:</b>					

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

2.1. Receber informações e esclarecimentos necessários ao cumprimento das condições estabelecidas neste contrato.

2.2. Receber o pagamento nas condições estabelecidas neste instrumento.

2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta.

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

2.5. Retirar todos os materiais recusados das dependências do Ifes/Campus-Alegre, 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.

2.6. Durante a vigência do contrato, informar ao 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.

2.7. Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda e documentos anexos, devendo estar a disposição para comprovação.

2.8. Responsabilizar-se pelas despesas com pagamento de multas, seguros, impostos, taxas, licenças, franquias, fretes, salários, deslocamento de seu pessoal, prestação de garantia e quaisquer despesas diretas ou indiretas referentes ao fornecimento, inclusive registros e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos, de forma que, em hipótese alguma, tais responsabilidades poderão ser atribuídas ao CONTRATANTE, tendo em vista o disposto no § 1º, do art. 71 da lei nº 8.666/1993.

2.9. Responder civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, independente de dolo ou culpa, no cumprimento do contrato, venha diretamente provocar ou causar por si ou por seus empregados à Administração, e/ou a terceiros, salvo na ocorrência de caso fortuito, ou força maior, apurados na forma da legislação vigente. Sendo que a responsabilidade do CONTRATADO não está excluída nem fica reduzida pela fiscalização ou acompanhamento pelo CONTRATANTE.

2.10. Levar imediatamente ao conhecimento da Fiscalização qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução do contrato para adoção imediata das medidas cabíveis.

2.11. Acatar os pedidos de fornecimento apenas e exclusivamente do servidor responsável pela gestão e fiscalização do contrato, ficando o CONTRATANTE eximido de qualquer obrigação com o CONTRATADO, caso a mesma não observe o disposto neste item.

2.12. Vedar a utilização, no fornecimento, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203/2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.

2.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

2.14. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

2.15. Não caucionar ou utilizar o contrato para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão contratual.

2.16. Comprometer-se, em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização do CONTRATANTE.

2.17. Manter-se, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada pública, para recebimento de créditos e prosseguimento do fornecimento contratado.

2.18. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, cabendo-lhe, ainda, prestar todos os esclarecimentos solicitados e acatar as reclamações formuladas.

2.19. Apresentar prazo de garantia. (observando os prazos fixados no art. 26 do Código de Defesa do Consumidor)

2.20. Será considerada recusa formal:

2.20.1. O não fornecimento dentro das especificações estabelecidas na cláusula quarta;

2.20.2. A entrega em desacordo com as especificações do Projeto Básico.

2.21. O CONTRATADO obriga-se a executar o fornecimento exclusivamente para uso institucional do Campus de Alegre.

2.22. Serão de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO, as despesas decorrentes de deslocamento de seu pessoal, inclusive referentes à alimentação dos mesmos, ou com qualquer outro fator necessário ao bom andamento do contrato.

2.23. É EXPRESSAMENTE VEDADA A SUBCONTRATAÇÃO.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

3.1. Exercer a fiscalização da execução dos serviços por meio de servidor designado como Gestor do Contrato através de Portaria da Diretora Geral na forma prevista na lei nº 8.666/1993.

3.2. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO, a vista da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, na forma estabelecida neste contrato;

3.2.1. Efetuar consultas *on-line* antes de realizar os pagamentos, verificando a regularidade fiscal.

3.3. Adotar todas as providências administrativas, se necessário judiciárias, visando o cumprimento integral das obrigações e dos direitos das partes, devidamente ancoradas neste contrato.

3.4. Notificar ao CONTRATADO, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na execução, fixando prazo para sua correção.

3.5. Para garantir o cumprimento do presente contrato, o CONTRATANTE obriga-se a empenhar os recursos necessários para cobrir as despesas com a execução dos serviços.

3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO, necessários à execução do contrato.

3.7. Rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as especificações técnicas e/ou com os termos estabelecidos no presente contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO**

4.1. O CONTRATADO entregará os produtos tão somente, mediante “**ORDEM DE FORNECIMENTO**”, expedida semanalmente e/ou quinzenalmente (conforme o caso);

4.1.1. Na entrega, o CONTRATADO deve se dirigir ao Setor de Almoxarifado (próximo ao galpão do Campus de Alegre), para verificação da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos;

4.1.2. Após, o CONTRATADO encaminhará os produtos ao Setor de Alimentação e Nutrição (Refeitório) do Campus de Alegre, para a entrega definitiva;

4.1.3. As entregas devem ser realizadas em dias e horários de expediente, a saber: 2ª a 6ª feira, de 07:30h às 10:30h e de 12:30h às 15:30h.

4.2. Quando da entrega, os produtos deverão ter a seguinte apresentação:

- A) isentos de substâncias terrosas;
- B) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- C) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive na embalagem;
- D) sem umidade externa anormal;
- E) isentos de odor e sabor estranhos;
- F) isentos de enfermidades

4.3. O CONTRATADO obriga-se a responder pela quantidade e qualidade dos produtos, devendo suprir ou suprimir a quantidade, caso haja interesse da Administração, desde que esta comunique previamente, por escrito, com antecedência de 24:00h;

4.3.1. Todos os produtos entregues deverão ser de boa qualidade e não apresentar sinais de deterioração.

4.4. 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;

4.4.1. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens, no mínimo: identificação do produto, identificação do produtor, data de validade, registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável;

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

4.5. O CONTRATADO substituirá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação do Setor de Almoxarifado, o fornecido no qual se verificarem deteriorações.

má qualidade ou embalagem violada (no que couber), e no caso de se apresentarem em mais de 5% (cinco por cento) do total do item fornecido, será substituído todo o restante do item, sem prejuízo de aplicação de sanções administrativas previstas neste contrato;

4.5.1. A contratada fica obrigada a realizar a troca no prazo estipulado acima; prazo contado a partir da notificação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

4.6. Caso o CONTRATADO se recuse injustificadamente, a realizar a entrega dentro dos prazos estipulados, caracterizar-se-á o descumprimento da obrigação assumida, ocasionando, multa, conforme legislação, podendo a Administração convidar as demais licitantes, mantendo-se o prazo e as mesmas condições da vencedora.

4.7. Os quantitativos por entrega (cronograma de entrega) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus de Alegre. Essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidades do Setor de Alimentação e Nutrição.

4.8. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, devendo uma via ser entregue ao Almoxarife do Campus de Alegre no recebimento do produto.

4.9. Os custos do fornecimento serão exclusivamente do CONTRATADO, o que inclui: despesas com transporte, embalagens, taxas, tributos, contribuições, deslocamento, hospedagem e alimentação de seu pessoal, seguros, despesas de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir no fornecimento.

4.10. O CONTRATADO deve comunicar a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

4.11. A recusa injustificada em executar o fornecimento, dentro dos prazos estabelecidos pelo Ifes/Campus-Alegre, caracterizará o descumprimento dos termos do edital e seus anexos, ficando o CONTRATADO sujeito às penalidades legais cabíveis.

4.12. O CONTRATADO é responsável pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

4.12.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de o CONTRATADO, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover às suas expensas, no prazo

4.13. O Ifes rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as condições estabelecidas no edital, no Projeto Básico e neste contrato.



## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

5.1. O Valor Global deste Contrato é R\$\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ );  
valor constante da proposta de preços apresentada pelo CONTRATADO.

5.2. O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da respectiva nota fiscal e dos Termos de Recebimento devidamente atestados pelo Gestor do Contrato;

5.2.1. O pagamento será feito por intermédio do Banco do Brasil S.A., mediante Ordem Bancária - OB, em conta corrente indicada pelo CONTRATADO.

5.3. A nota fiscal deverá referir-se aos produtos de uma única entrega.

5.4. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a Nota Fiscal será devolvida ao CONTRATADO, e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para o Ifes/Campus-Alegre.

5.5. Nos pagamentos realizados às pessoas jurídicas, haverá retenção de Imposto de Renda, conforme Lei 9.430/96 e no caso de serviços retenção para Previdência Social, conforme Lei 9.711/98 e suas alterações, e IN nº 1234 de 11/01/2012 da Secretaria da Receita Federal do Brasil;

5.5.1. O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da IN RFB nº 1234, de 11/01/2012;

5.5.1.1. Caso a Declaração não seja encaminhada, o Ifes/Campus-Alegre não se responsabiliza por quaisquer descontos efetuados em conformidade com a legislação.

5.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originalmente devido  
I = Índice de atualização financeira, calculando segundo a fórmula

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

5.7. O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO pelas quantidades fornecidas e de acordo com os preços resultantes da Chamada Pública;

5.7.1. O Ifes/Campus-Alegre não se responsabilizará por qualquer despesa que porventura não tenha sido acordada no contrato que venha a ser efetuada pelo CONTRATADO.

5.8. Consoante o artigo 45 da lei nº 9.784/1999, a administração pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

6.1. As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão por conta dos recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação - PNAE, consignados ao Campus de Alegre, para o exercício de 2017.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS**

7.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do CONTRATADO, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o CONTRATANTE adotará, além de ampla pesquisa de preços, demonstração de reais impactos sobre a execução, parecer contábil e jurídico;

7.1.1 Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido;

7.1.2 Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o contratado não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas;

7.1.3 A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 30 (trinta) dias;

7.1.4 Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo CONTRATANTE, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto deste contrato. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando nas sanções cabíveis.

7.2 Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do CONTRATADO, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO**

8.1. Será designado um Gestor de Contrato, por meio de Portaria da Diretora-Geral do Campus de Alegre, sem que, de qualquer forma, restrinja a plenitude da responsabilidade do CONTRATADO em exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, objeto do presente contrato, nos termos do art. 67 da lei nº 8.666/1993.

8.2. Não obstante o CONTRATADO seja a única e exclusiva responsável pela execução dos serviços, o CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade.

8.3. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do presente contrato deverão ser prontamente atendidas pelo CONTRATADO sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

8.4. A fiscalização será exercida no interesse exclusivo do CONTRATANTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATADO quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

8.5. À fiscalização competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento e que de tudo dará ciência ao CONTRATADO, conforme lei nº 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA**

10.1. O contrato terá vigência até o fim do exercício ou até a entrega total dos produtos, mediante cronograma.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

11.1. Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por comunicado formal, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

12.1. O CONTRATADO deverá adotar práticas de sustentabilidade no fornecimento, (no que couber), previstas na Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

12.2. O CONTRATADO será responsável pela destinação ambientalmente correta de todos os recipientes, peças e materiais que porventura sejam utilizados no fornecimento (quando for o caso), obedecendo à legislação e orientações relativas ao compromisso como meio ambiente de acordo com o Decreto nº 7.404, de 23/12/2010, que regulamenta a Lei nº 12.305 de 02/08/2010.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

13.1. 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:

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

13.1.2. Multa:

13.1.2.1. 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 o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

13.1.2.2. 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. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

13.1.2.3. 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 de materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;

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

13.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Ifes/Campus-Alegre, 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 **10 (dez) dias** para pagamento por meio de GRU;

13.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal do Espírito Santo pelo prazo de até dois anos;

13.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar 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;

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

13.2. 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.

13.3. 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 **10 (dez) dias úteis**, quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

14.1. A publicação resumida do instrumento de contrato será publicada no DOU (Diário Oficial da União) até o quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, conforme estabelecido no art. 61 da lei nº 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o edital com seus anexos, e o Projeto de Venda do CONTRATADO.

15.2. Ao assinar o presente contrato, o CONTRATADO declara sua expressa concordância com o Projeto Básico, sujeitando-se, em caso de alterações contratuais, à disciplina do artigo 125, § 6º, III a VI, da Lei nº 12.465/2011.

15.3. Este contrato poderá ser alterado mediante Termo Aditivo, com as devidas justificativas, nos casos previstos na lei nº 8.666/1993.

15.4. O CONTRATANTE não admitirá quaisquer alterações de especificações, salvo casos especiais, a seu critério exclusivo, suficientemente justificado e fundamentado com a necessária antecedência.

15.5. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste contrato.

15.6. O CONTRATADO fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.7. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor, no Decreto nº 3.722/2001, na Lei Complementar nº 123/2006 e na lei nº 8.666/1993, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrantes deste contrato, independentemente de suas transcrições.

15.8. O fornecimento não gera vínculo empregatício entre os empregados do CONTRATADO e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

16.1. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da justiça federal, Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Alegre-ES, de de 2017.

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO (Grupo Formal)

\_\_\_\_\_  
IFES/CAMPUS DE ALEGRE

#### **TESTEMUNHAS:**

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**  
**PROCESSO N.º 23149.001088/2017-54**

**ANEXO VI**  
**TERMO DE RECEBIMENTO**  
**(MODELO)**

Eu, \_\_\_\_\_ (servidor), Matrícula SIAPE \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os produtos entregues por \_\_\_\_ *Beneficiário Fornecedor* \_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ ou por \_\_\_\_ *Organização Fornecedora* \_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, constantes na Nota Fiscal nº \_\_\_\_\_.

Item	Especificação	Quant.	Preço	Qualidade

Declaro que os produtos estão de acordo com o estipulado no item 5.2 do Projeto Básico e conforme quantidades contratadas.

Alegre-ES, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
IFES/Campus de Alegre  
Responsável Pelo Recebimento

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS DE ALEGRE**

**ANEXO VII - PESQUISA DE PREÇOS**

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio (Unitário)	Preço de Aquisição
	Nome: Feira do Município de Alegre	Nome: Hortifruti em Rive CNPJ: 10.329.460/0001-11	Nome: Mercado Carvalho CNPJ: 27.069.517/0001-93		
Beterraba, com peso médio de 200-300g	R\$2,00	R\$2,50	R\$2,99	R\$2,49	R\$298,80
Cenoura, com grau de maturação intermediária.	R\$2,00	R\$2,19	R\$3,49	R\$2,56	R\$1.075,20
Feijão, classe preto, em sacos plásticos transparentes	R\$5,00	R\$4,29	R\$4,99	R\$4,76	R\$7.758,80
Pimentão amarelo, com característica íntegra e firme	R\$6,35	R\$6,20	R\$8,00	R\$6,85	R\$34,25
Pimentão verde, com característica íntegra e firme	R\$2,00	R\$2,45	R\$3,50	R\$2,65	R\$13,25
Pimentão vermelho, com característica íntegra e firme	R\$6,35	R\$6,20	R\$8,00	R\$6,85	R\$34,25
Repolho, tamanho e coloração verde e uniforme	R\$1,80	R\$1,45	R\$0,99	R\$1,41	R\$225,60
Tomate, tamanho médio	R\$2,35	R\$3,75	R\$3,59	R\$3,23	R\$5.168,00
Filé de tilápia, íntegro, sem espinhas, congelado	R\$28,50			R\$28,50	R\$34.200,00
Linguiça, pura de carne suína, sem pimenta	R\$17,50	R\$12,49		R\$14,99	R\$11.992,00
Peito de frango, in natura, limpo, sem pele, congelado	R\$9,00			R\$9,00	R\$28.800,00
Sobre-coxa de frango, in natura, limpa, sem pele, congelado	R\$7,40			R\$7,40	R\$37.000,00

\* Os valores contemplam todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.