



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS DE ALEGRE

Rodovia BR-482 Cachoeiro/Alegre, km 72, Distrito de Rive
Alegre-ES - CEP: 29500-000 - Caixa Postal 47
Tel: (28) 3564-1815 - e-mail: compras.alegre@ifes.edu.br

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021
PROCESSO N.º 23149.002899/2021-09
PERÍODO: 28/10/2021 A 16/11/2021
ABERTURA: 17/11/2021, ÀS 09h (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 destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

A presente demanda está pautada na Lei nº 12.512/2011, no Decreto nº 7.775/2012, na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020 que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, estabelecendo o percentual mínimo que deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006 e na Lei 8.666, de 21/06/1993.

Os interessados (grupos formais, informais ou fornecedores individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no **período de 28/10/2021 a 16/11/2021**. Os envelopes serão **abertos no dia 17 (dezessete) de novembro, às 09h (nove horas - horário de Brasília)**, na sala da Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre do Ifes.

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 demandas da Coordenadoria 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.	Catmat	Produto	Preço de Aquisição	
				VI. Unit.	VI. Total
1.	700 kg	463746	Abóbora madura extra, tipo moranga, tamanho e coloração uniforme e sem brilho, firme e compacta, devendo ser graúda e bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	R\$3,70	R\$2.590,00
2.	150 kg	463748	Abobrinha verde, tipo menina, tamanho e coloração uniforme e com brilho, firme e compacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	R\$4,00	R\$600,00
3.	1.000 mç	463833	Alface lisa – folhas íntegras, frescas, de boa qualidade. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	R\$3,00	R\$3.000,00
4.	800 kg	464377	Banana da terra. Fruta in natura: Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprio tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Sem sinais de apodrecimento ou danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos, sem ser amassada.	R\$4,20	R\$3.360,00
5.	1.200 kg	46375	Batata doce – lavada, de qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas	R\$3,70	R\$4.440,00

6.	3.000 kg	463754	Batata inglesa extra: In natura, fresca, firme, coloração uniforme, lisa, lavada, tamanho grande ou médio. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Isenta de ferimentos, defeitos, sujidades, perfurações, larvas, parasitas ou corpos estranhos, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	R\$6,00	R\$18.000,00
7.	500 kg	463767	Beterraba: As raízes colhidas com peso médio de 200g - 300g (duzentos a trezentos gramas), a seguir lavadas e secas à sombra, sendo as folhas e o resquício da raiz pivotante cortadas rentes. Após esse preparo devem ser acondicionadas em caixas tipo "K".	R\$4,70	R\$2.350,00
8.	150 kg	463837	Brócolis in natura, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	R\$13,30	R\$1.995,00
9.	220 kg	459072	Canjiquinha de milho: Embalagem de 1kg. A entrega, sempre que possível, deverá ser realizada em fardos de 20Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	R\$7,80	R\$1.716,00
10.	2.000 kg	463770	Cenoura, tamanho médio: Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Sem folhas. Apresentar odor agradável, consistência firme, corpo cilíndrico uniforme. Isenta de perfurações, machucados, deformidades, sujidades, parasitas, larvas, nem ombro verde	R\$5,00	R\$10.000,00
11.	600 kg	463778	Chuchu – deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	R\$3,50	R\$2.100,00
12.	250 mç	463822	Couve in natura, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou	R\$2,80	R\$700,00

			biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.		
13.	300 kg	463831	Couve-flor: Excelente proteção de cabeça, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, viçosa, firme e intacta. Textura e consistência de vegetal fresco. Isenta de pontos escuros, podridão, sujidades, material terroso, parasitas, larvas ou resíduos de fertilizantes. Tamanho médio a grande. Caixa com 8 unidades	R\$11,00	R\$3.300,00
14.	2.100 kg	464552	Feijão preto; limpo: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, não violado, isento de sujidades, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg, acondicionadas em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$13,00	R\$27.300,00
15.	250 kg	459013	Fubá de milho: Cor amarela, embalagem com 1Kg. A entrega deverá ser realizada, sempre que possível, em fardos de 20kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	R\$8,00	R\$2.000,00
16.	1.000 kg	463789	Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco	R\$5,50	R\$5.500,00
17.	250 kg	459003	Macarrão, tipo talharim, com ovos, pacote de 500g: Em cada 100g do produto, deve conter: Valor calórico mínimo de 320Kcal e máximo de 360Kcal; Carboidratos mínimo de 70g e máximo de 75g; Proteínas mínimo de 10g e máximo de 15g; Conter cálcio e ferro. O rótulo do produto deverá conter informações nutricionais, ingredientes e prazo de	R\$10,00	R\$2.500,00

			validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega		
18.	900 cartelas	446622	Ovos vermelhos: Tipo extra, classe A. Aspecto, formato, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho e coloração uniformes. Íntegro, sem manchas, material terroso, sujidades, fungos ou parasitas; proveniente de avicultor com inspeção oficial. Apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo 30 unidades	R\$20,00	R\$18.000,00
19.	30 kg	463809	Pimentão VERDE: Tamanho médio, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada. Isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes, Sem sinais de apodrecimento	R\$4,00	R\$120,00
20.	1.000 kg	463839	Repolho branco: De primeira qualidade. Tamanho médio, firme, tenro, cabeça fechada, com coloração uniforme. Produto selecionado. Isento de raízes, ferimentos, defeitos, manchas ou partes amassadas, livre de material terroso nas folhas externas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento	R\$3,70	R\$3.700,00
21.	250 kg	463829	Repolho roxo: De primeira qualidade. Tamanho médio, firme, tenro, cabeça fechada, com coloração uniforme. Produto selecionado. Isento de raízes, ferimentos, defeitos, manchas ou partes amassadas, livre de material terroso nas folhas externas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento	R\$4,00	R\$1.000,00
22.	300 mç	463834	Taioba fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades	R\$4,00	R\$1.200,00

			ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos, em maço de aproximadamente 500g.		
23.	2.000 kg	466592	Tomate, tamanho médio: De primeira qualidade, consistência firme, produto fresco e com grau de maturação intermediária, coloração e tamanho uniforme, odor agradável. Sem apresentar perfurações, rachaduras, cortes ou avarias na casca, sem partes amolecidas. Isento de sujidades, fungos, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	R\$7,00	R\$14.000,00
24.	250 kg	463807	Vagem: Produto de primeira qualidade, sadio, suficientemente desenvolvido, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade. Tamanho e cor uniformes. Isento de rachaduras, perfurações, cortes, substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, lesões, manchas, umidade ou apodrecimento. Livre de resíduos de fertilizantes.	R\$16,00	R\$4.000,00
25.	300 kg	448953	Peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte: FILÉ, apresentação sem pele, estado de conservação congelado	R\$43,00	R\$12.900,00
26.	300 kg	464958	Peixe in natura, variedade tilápia, tipo inteiro, apresentação sem pele, estado de conservação congelado, sem sujeira, com peso individual acima de 1,1kg	R\$25,00	R\$7.500,00
27.	1.600 kg	447624	Coxa de frango: In natura, limpa, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios; com aproximadamente 250g cada coxa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser	R\$13,50	R\$21.600,00

			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		
28.	2.100 kg	447594	Peito de frango: In natura, limpo, sem pele, sem osso, congelado, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, provenientes de animais sadios. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso 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\$20,00	R\$42.000,00
29.	2.200 kg	447629	Sobrecoxa de frango: In natura, limpa, 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 peso de 1 a 2kg. 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	R\$14,50	R\$31.900,00

			de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade mínimo de 6 meses		
					R\$249.371,00

*** Valor Total Estimado: R\$249.371,00 (duzentos e quarenta e nove mil trezentos e setenta e um reais).**

1.1.1. Conforme § 1º do art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020, o preço de aquisição foi estipulado através da média dos preços coletados em três mercados no âmbito local, incluindo a feira dos produtores do Município de Alegre;

1.1.2. No preço proposto deverão estar incluídas todas as despesas com frete, embalagens, impostos, taxas, encargos incidentes direta ou indiretamente e qualquer outro fator que venha incidir sobre o fornecimento do produto.

02 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS

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

Produto	Quantidade Total	Periodicidade de Entrega (estimada)	
Abóbora moranga, tipo extra	700 kg	100 kg	mensal
Abobrinha verde, tipo menina	150 kg	02 entregas	anual
Alface lisa, em maços	1.000 mç	100 maços	mensal
Banana da terra, em pencas	800 kg	80 kg	mensal
Batata doce, lavada	1.200 kg	120 kg	mensal
Batata inglesa, tipo extra	3.000 kg	300 kg	mensal
Beterraba, peso médio 200g a 300g	500 kg	05 entregas	bimestral
Brócolis verdes escuro, em maços	150 kg	02 entregas	anual
Canjiquinha de milho. Pacote de 1 kg	220 kg	22 kg	mensal
Cenoura, tamanho médio	2.000 kg	200 kg	mensal
Chuchu, tamanho médio	600 kg	100 kg	anual
Couve verde escura, em maços	250 mç	05 entregas	anual
Couve-flor (caixa com 08 unidades)	300 kg	03 entregas	anual
Feijão preto. Embalagem de 1 kg	2.100 kg	210 kg	mensal
Fubá de milho. Embalagem de 1 kg	250 kg	05 entregas	anual
Inhame, polpa branca	1.000 kg	100 kg	mensal
Macarrão tipo talharim, pacote com 500 g	250 kg	03 entregas	anual
Ovo vermelho. Tipo extra, classe A	900 cartelas	90 cartelas	mensal
Pimentão verde, tamanho médio	30 kg	03 entregas	anual
Repolho branco, tamanho médio	1.000 kg	100 kg	mensal
Repolho roxo, tamanho médio	250 kg	25 kg	mensal
Taioba, folhas lisas	300 mç	50 maços	mensal
Tomate, tamanho médio	2.000 kg	200 kg	mensal

Vagem, desenvolvidas	250 kg	04 entregas	anual
Peixe: filé de tilápia, congelado	300 kg	03 entregas	anual
Peixe: tilápia inteira, congelada	300 kg	03 entregas	anual
Coxa de frango, in natura, congelada	1.600 kg	160 kg	mensal
Peito de frango, in natura, congelado	2.100 kg	210 kg	mensal
Sobrecoxa de frango, in natura, congelada	2.200 kg	220 kg	mensal

2.2. As entregas serão realizadas na Coordenadoria de Patrimônio, Materiais e Suprimentos do Campus de Alegre, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante;

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

2.2.2. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, km 72, Distrito de Rive, Alegre-ES, CEP 29500-000;

2.2.3. **As entregas devem ser realizadas em dia e horário de expediente: 2ª a 6ª feira, de 07h30 a 10h30 e de 12h a 15h30.**

2.3. A contratada substituirá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação da Coordenadoria de Patrimônio, Materiais e Suprimentos, o produto fornecido no qual se verifiquem deteriorações, defeitos de fabricação ou má qualidade (no que couber), sem prejuízo de aplicação de sanções administrativas previstas neste Edital;

2.3.1. 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.

2.4. Caso o fornecedor não tenha como realizar a entrega de algum item, por intempéries ou eventualidade devidamente comprovada e atestada, o produto poderá ser substituído por outro de valor nutricional equivalente.

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 do Ifes, para os exercícios de 2021 e 2022.

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;

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.

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;

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

06 - DO ENVELOPE

6.1. O envelope deve ser entregue na Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre, localizada atrás no prédio principal do Campus, no endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, Km 72, Distrito de Rive, Município de Alegre-ES.

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

6.1.2. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre entrega intempestiva dos envelopes, aconselhamos que não sejam enviados envelopes por via postal.

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

6.4. Cada participante deverá apresentar UM ENVELOPE contendo o explicitado nos itens 07 e 08.

6.5. 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:

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS DE ALEGRE

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021

HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

Caso Fornecedor Individual: Nome e CPF

Caso Grupo Informal: Nome de um dos agricultores e CPF

Caso Grupo Formal: Nome do grupo e CNPJ

07 - DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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. 36 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020;

7.1.1. Habilitação do Fornecedor Individual, detentores de DAP Física (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope 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 da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV- a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- 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 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I- a prova de inscrição no 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 da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV- a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- 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, detentor de DAP jurídica. O Grupo Formal deverá apresentar no envelope, 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 da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- 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 higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

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.

08 - DO PROJETO DE VENDA

8.1. Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios 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 (artigo 35 da Resolução Nº 6/2020).

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.

09 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

9.1. Para seleção, os projetos de venda (modelos em anexo) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país;

9.1.1. Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP;

9.1.2. Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

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

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

II- o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III- o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV- o grupo de projetos do estado tem 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 (§ 4º do artigo 35 da Resolução nº 6/2020):

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no inciso I deste item, têm 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).

II- os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III- os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no inciso III deste item, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV- Caso a Entidade Executora obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e no item 9.1.

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 e o Projeto de Venda serão analisados, conforme item próprio deste edital;

10.2.1. As documentações também serão rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.

10.3. 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. Caso o Coordenador de Alimentação e Nutrição julgue necessário, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar **amostra dos itens: 14 (feijão preto), 25 (filé de tilápia), 27 (coxa de frango), 28 (peito de frango) e 29 (sobrecoxa 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 a apresentação em desacordo com este edital e seus anexos, implicará na automática desclassificação do item da 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 - DA PRODUÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE

12.1. Os produtos alimentícios adquiridos deverão ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e deverão cumprir os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

12.2. O conceito de qualidade de frutas e hortaliças envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: aparência visual (frescor, cor, defeitos e deteriorações), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento.

12.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

12.4. Deverão ser tomadas medidas para proteger os produtos alimentícios de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação, a armazenagem e o transporte.

13 - DOS RECURSOS

13.1. 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;

13.1.1. 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.

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

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

13.4. 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.

13.5. 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.

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

14 - DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Após o regular decurso da fase recursal desta Chamada Pública, esta será submetida à

autoridade competente (Diretora-geral do Campus) para que se proceda à devida homologação.

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

15 - DO PAGAMENTO

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

16 - DO CONTRATO

16.1. O IFES/CAMPUS-ALEGRE convocará a licitante vencedora 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 8.666/1993;

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

16.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido no subitem 16.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

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

16.7. 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.

16.8. 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;

16.8.1. A vigência poderá ser prorrogada na forma do § 1º, do art.57 da Lei nº 8.666/1993.

16.9. É EXPRESSAMENTE VEDADA A SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO.

17 - DO REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a

apresentação das propostas.

17.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

18 - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

18.1. A Contratada poderá requerer o reequilíbrio econômico-financeiro quando ocorrer desequilíbrio econômico-financeiro em razão de um fato imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, anormal e extraordinário, conforme alínea d, do Inc. II da Lei nº 8.666/1993.

18.2. O reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser requerido até a data de encerramento do contrato.

18.3. O reequilíbrio econômico-financeiro será realizado por apostilamento.

19 - DAS PENALIDADES

19.1. 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:

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

19.1.2. Multa:

19.1.2.1. 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;

19.1.2.2. 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;

19.1.2.3. 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;

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

19.1.2.4.1. 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;

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

19.1.4. 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 depois de decorrido o prazo da sanção aplicada;

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

19.2. 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.

19.3. 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.

19.4. 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.

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

- Sala da Coordenadoria de Licitações e Compras do Campus de Alegre do Ifes;
- Site <https://alegre.ifes.edu.br/>

20.2. 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.

20.3. 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;

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

20.3.2. 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.

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

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

20.6. 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.

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

20.8. 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.

20.9. 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.

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

20.10.1. 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;

20.10.2. E-mail da Coordenadoria de Licitações e Compras: compras.alegre@ifes.edu.br

20.11. 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.

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

20.13. 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.

20.14. 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.

20.15. 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.

20.16. 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.

20.17. 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.

20.18. 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.

20.19. 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:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs Familiares) inscritos na DAP jurídica x R\$20.000,00

20.20. 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.

20.21. 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.

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

21 - DO FORO

21.1. 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, 19 de outubro de 2021.

CRISTIANO DUTRA

Coordenador de Licitações e Compras

Portaria nº 191 de 01/04/2013 - DOU 02/04/2013

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS DE ALEGRE
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

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 Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, estabelecendo o percentual mínimo que deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006.

Esta solicitação atenderá as necessidades da Instituição, através da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição, com a finalidade de manutenção do economato.

Os alimentos serão utilizados na alimentação de, aproximadamente, 1.000 alunos.

Diariamente são servidos no Restaurante do Campus de Alegre: desjejum, almoço, lanches e jantar. Dentre essas, são servidas uma média de 1.300 refeições.

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

Produto	Quantidade	Periodicidade de Entrega (estimada)	
Abóbora moranga, tipo extra	700 kg	100 kg	mensal
Abobrinha verde, tipo menina	150 kg	02 entregas	anual
Alface lisa, em maços	1.000 mç	100 maços	mensal
Banana da terra, em pencas	800 kg	80 kg	mensal
Batata doce, lavada	1.200 kg	120 kg	mensal
Batata inglesa, tipo extra	3.000 kg	300 kg	mensal
Beterraba, peso médio 200g a 300g	500 kg	05 entregas	bimestral
Brócolis verdes escuro, em maços	150 kg	02 entregas	anual
Canjiquinha de milho. Pacote de 1 kg	220 kg	22 kg	mensal
Cenoura, tamanho médio	2.000 kg	200 kg	mensal

Chuchu, tamanho médio	600 kg	100 kg	anual
Couve verde escura, em maços	250 mç	05 entregas	anual
Couve-flor (caixa com 08 unidades)	300 kg	03 entregas	anual
Feijão preto. Embalagem de 1 kg	2.100 kg	210 kg	mensal
Fubá de milho. Embalagem de 1 kg	250 kg	05 entregas	anual
Inhame, polpa branca	1.000 kg	100 kg	mensal
Macarrão tipo talharim, pacote com 500 g	250 kg	03 entregas	anual
Ovo vermelho. Tipo extra, classe A	900 cartelas	90 cartelas	mensal
Pimentão verde, tamanho médio	30 kg	03 entregas	anual
Repolho branco, tamanho médio	1.000 kg	100 kg	mensal
Repolho roxo, tamanho médio	250 kg	25 kg	mensal
Taioba, folhas lisas	300 mç	50 maços	mensal
Tomate, tamanho médio	2.000 kg	200 kg	mensal
Vagem, desenvolvidas	250 kg	04 entregas	anual
Peixe: filé de tilápia, congelado	300 kg	03 entregas	anual
Peixe: tilápia inteira, congelada	300 kg	03 entregas	anual
Coxa de frango, in natura, congelada	1.600 kg	160 kg	mensal
Peito de frango, in natura, congelado	2.100 kg	210 kg	mensal
Sobrecoxa de frango, in natura, congelada	2.200 kg	220 kg	mensal

Produto	Periodicidade
Abóbora moranga, tipo extra	fevereiro a junho, agosto e setembro
Abobrinha verde, tipo menina	julho e novembro
Alface lisa, em maços	fevereiro a dezembro (exceto julho)
Banana da terra, em pencas	fevereiro a novembro
Batata doce, lavada	fevereiro a dezembro (exceto julho)
Batata inglesa, tipo extra	fevereiro a novembro
Beterraba, peso médio 200g a 300g	fevereiro, abril, junho, agosto e outubro
Brócolis verdes escuro, em maços	maio e agosto
Canjiquinha de milho. Pacote de 1 kg	fevereiro a novembro
Cenoura, tamanho médio	fevereiro a novembro
Chuchu, tamanho médio	fevereiro a abril, agosto e setembro
Couve verde escura, em maços	fevereiro a junho
Couve-flor (caixa com 08 unidades)	agosto, setembro e outubro
Feijão preto. Embalagem de 1 kg	fevereiro a novembro
Fubá de milho. Embalagem de 1 kg	fevereiro, abril, maio, agosto e outubro
Inhame, polpa branca	fevereiro a novembro
Macarrão tipo talharim, pacote com 500 g	março, abril e agosto
Ovo vermelho. Tipo extra, classe A	fevereiro a novembro

Pimentão verde, tamanho médio	fevereiro, maio e agosto
Repolho branco, tamanho médio	fevereiro a novembro
Repolho roxo, tamanho médio	fevereiro a novembro
Taioba, folhas lisas	fevereiro, abril a agosto
Tomate, tamanho médio	fevereiro a novembro
Vagem, desenvolvidas	fevereiro, abril, junho e julho
Peixe in natura, tipo filé de tilápia	fevereiro a outubro
Peixe in natura, tipo inteiro, de tilápia	fevereiro a outubro
Coxa de frango, in natura, congelada	fevereiro a novembro
Peito de frango, in natura, congelado	fevereiro a novembro
Sobrecoxa, in natura, congelada	fevereiro a dezembro

2.1. Para ser uma alimentação realmente saudável, é preciso pensar em variedade, equilíbrio, quantidade e na segurança dos alimentos que estão sendo ingeridos. Comer de forma balanceada e investir em alimentos de qualidade traz melhorias ao funcionamento do corpo como um todo. Para tanto, os alimentos solicitados são importantes, pois são fontes de nutrientes, fibras, vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos e de outros componentes com propriedades funcionais:

* **ABÓBORA:** O fruto que é tão rico em sabor é igualmente rico em nutrientes que beneficiam nosso organismo. Ele é boa fonte de betacaroteno, vitamina C e vitamina E, que têm propriedades antioxidantes e de vitaminas do complexo B. Ainda é rico em fibras e fonte de cálcio, ferro, fósforo e potássio.

Traz como principal vantagem ter pouco carboidrato e poucas calorias, ajudando a emagrecer e controlar o peso. Assim, tanto a abóbora cabotian quanto a abóbora moranga são ótimas aliadas da dieta e não engordam. Além disso, esse legume pode ser usado em dietas com baixo teor de carboidratos e seu consumo regular traz os seguintes benefícios para a saúde: Melhora a saúde dos olhos, por ser rica em vitamina A e carotenóides; Aumenta a sensação de saciedade, devido à presença de fibras;Preveni catarata, por conter luteína e zeaxantina, poderosos antioxidantes que atuam nos olhos;Fortalece o sistema imunológico, por ser rica em vitamina A e C; Ajuda a perder peso, por ter poucas calorias e ser rica em fibras;Preveni câncer, devido ao seu alto teor de betacarotenos, vitamina A e C;Previne rugas e melhora a pele, devido à presença de vitamina A e carotenóides.

A abóbora também pode ser consumida com casca, e suas sementes podem ser usadas para incrementar saladas e para ser ingredientes de uma deliciosa granola caseira.

* **ABOBRINHA VERDE:** A abobrinha é um vegetal pertencente à família das cucurbitáceas, assim como a melancia, o melão, o pepino e a abóbora. Ela é rica em água, o que ajuda na formação do bolo fecal, a suavizar a consistência das fezes e a evitar a constipação. Além disso, possui uma grande quantidade de fibras, o que contribui para ajudar o alimento a se mover mais facilmente pelo intestino e também a produzir bactérias benéficas que nutrem as células do órgão. O alimento também reduz as inflamações intestinais, têm um efeito laxante e é indicada

para pessoas com problemas de estômago, má digestão, gastrite e prisão de ventre.

Entre os nutrientes da abobrinha destacam-se os carotenóides, a vitamina E, A, C e minerais como selênio, zinco, cobre e manganês. Além disso, é rica em potássio. Cerca de 100g da abobrinha italiana crua contém aproximadamente 20 calorias, 1g de proteína, 4g de carboidratos, 1,4g de fibras. Já a paulista, na mesma quantidade, apresenta 31 calorias, 2,6g de fibras, 0,6g de proteína e 7,9 de carboidratos.

A abobrinha pode ser consumida crua ou preparada de diversas maneiras: cozida, refogada, frita, assada, recheada ou gratinada, em saladas e sopas ou como acompanhamento de carne ou peixe. Comer o vegetal cru contribui para o maior aproveitamento dos benefícios.

Independentemente da sua escolha, todos esses nutrientes fazem da abobrinha um alimento bastante nutritivo que, acompanhado de uma dieta equilibrada, mantém a saúde em dia e pode até mesmo afastar o risco de algumas doenças.

Dentre seus benefícios, destacamos: Ajuda a digestão; Melhora a visão; Faz bem para quem tem diabetes; Contribui para a saúde cardíaca; Ajuda a perder peso; Fortalece os ossos.

* **ALFACE:** A alface (*Lactuca sativa*) é uma hortaliça folhosa bastante consumida pelos brasileiros, principalmente em saladas. Com uma variedade de cores, formas e tamanhos, a alface se destaca pelo seu sabor agradável e refrescante e por ser fácil de preparar. A alface pode ter a folha lisa ou crespa e há uma grande variedade nas tonalidades. Atualmente, a hortaliça é lembrada por quem busca um alimento nutritivo e com baixas calorias. Para cada 100g (cerca de 12 folhas), a alface possui entre 15 a 17 calorias, variando de acordo com o tipo. Ela também contém vitamina A, C e K, além de sais minerais, como cálcio, ferro, fósforo e fibras, antioxidantes, magnésio e potássio que são essenciais para o bom funcionamento do sistema imunológico. Ter uma dieta rica em potássio ajuda a baixar a pressão arterial e o nutriente é encontrado na alface. O potássio ajuda a diminuir os efeitos do sódio e a dilatar os vasos sanguíneos.

Seu consumo regular ajuda a manter o corpo mais fortalecido e combate o risco de resfriados, gripes e outras inflamações comuns, melhorando os mecanismos de defesa do organismo. Também ajuda a acalmar e pode diminuir a ansiedade. Isso acontece porque a alface tem uma substância conhecida como lactucina que relaxa o organismo e pode ajudar até mesmo a combater a insônia. Por isso, o alimento é considerado um calmante natural. Possui também ácido fólico que ajuda na síntese dos neurotransmissores como a serotonina, que proporciona bem-estar.

A alface é composta por cerca de 96% de água e seu consumo ajuda a diminuir a sede e deixa o organismo hidratado por mais tempo.

Dentre muitos benefícios podemos destacar: Ajuda no sistema imunológico, melhora o funcionamento do intestino, faz bem para os olhos, por conter vitamina A, luteína e zeaxantina, ajuda na hidratação, tem efeito calmante, diminui a pressão arterial, controla o colesterol e é aliada de quem quer emagrecer.

* **BANANA DA TERRA:** Por ser rica em potássio e carregar pouquíssimo sódio, a banana da terra contribui no controle da pressão arterial. O potássio é vital também para prevenir câibras e dores musculares, além de oferecer mais energia.

Por carregar grandes quantidades de vitaminas A e C, a banana da terra é uma ótima parceira no combate aos radicais livres. Ambos os nutrientes proporcionam maior resistência física e previnem o envelhecimento precoce. Por possuir muitas fibras, a fruta ajuda tanto no trato intestinal como promove um bom funcionamento do sistema digestivo como um todo.

Ajuda a manter um nível glicêmico baixo no organismo. Isso ocorre porque, apesar de ter carboidratos, a banana tem fibras, vitaminas e muitos outros minerais. As fibras, por exemplo, ajudam a controlar a glicemia.

A banana da terra cozida tem poucas calorias, pois, uma banana média tem 39,68 kcal, atingindo apenas 1,98% do valor diário necessário.

A banana da terra pode ser uma aliada para quem busca manter a forma, principalmente, ao ser ingerida após as atividades físicas ou mesmo entre as refeições oferecendo sensação de saciedade e mantendo o corpo nutrido. É um alimento que aumenta a energia do organismo, por fornecer carboidratos e nutrientes energéticos para nosso corpo. Por ser fonte de potássio, a banana da terra é saudável para o coração, pois esse mineral contribui para a normalidade dos batimentos cardíacos.

Melhora o humor, em decorrência do alto índice do aminoácido triptofano contido nesta fruta, que ao ser ingerido e metabolizado em nosso organismo, se converte em serotonina, um neurotransmissor do cérebro que regula o humor e promove a sensação de bem-estar.

Além do mais, está presente na composição nutricional dessa fruta, a vitamina B6 que promove uma melhor qualidade do sono e o mineral magnésio que ajuda a relaxar os músculos.

* **BATATA DOCE:** A batata-doce é bastante consumida e uma fonte de carboidrato saudável. Sua polpa pode ser encontrada nas cores branca, amarela, roxa e avermelhada. O sabor é levemente adocicado, o que a torna uma ótima opção para receitas doces e salgadas.

Cerca de 100 gramas do alimento cozido contêm aproximadamente 77 calorias e 18,4g de carboidratos. Ela é rica em fibras alimentares e proteínas. Além disso, apresenta vitaminas A, E, C e K e do complexo B. Em sua composição também se encontram sais minerais como zinco, cálcio, magnésio, ferro, manganês e potássio.

O betacaroteno presente no alimento proporciona benefícios para o organismo. A vitamina A contribui para o fortalecimento do sistema imunológico, além de atuar como antioxidante, protegendo nosso corpo da ação nociva do excesso de radicais livres. A vitamina C atua como antioxidante e contribui para deixar o organismo mais forte para combater infecções ou outras doenças.

Devido ao índice glicêmico médio da batata doce (63 quando consideramos a versão cozida), seu consumo gera menos picos de insulina e uma curva menos acentuada da liberação desse hormônio, já que as fibras tornam a digestão do carboidrato mais lenta, o que causa maior saciedade. Sendo assim, consumir batata-doce leva a uma menor ingestão de alimentos, o que pode ajudar a emagrecer.

Melhora a função cerebral: estudos realizados em animais mostraram que as antocianinas presentes nas batatas-doces roxas podem proteger o cérebro, reduzindo a inflamação e prevenindo os danos causados pelos radicais livres. Já em ratos, foram realizados testes com suplementação com extrato de batata-doce e comprovou-se que melhorou o aprendizado e a memória dos animais, devido às suas propriedades antioxidantes.

Outros benefícios desse alimento: Contribui para o ganho muscular; Faz bem para a saúde intestinal; Melhora a visão; Fortalece o sistema imunológico; Controla a glicemia; Controla a pressão arterial.

* **BATATA INGLESA:** Rica em potássio e fornecem ao corpo água e íons. Possui cálcio, ferro e fósforo, boa fonte de vitamina C, juntamente com as vitaminas A, B, P e K. Considerada um dos alimentos mais ricos em amido, com cerca de 20% desse carboidrato.

A batata tem, por exemplo, mais potássio que a própria banana. Enquanto na variedade pacova (encontrada facilmente nos mercados e feiras), 100g da fruta contém 267mg de potássio, a mesma quantidade de batata inglesa tem 302mg do mesmo mineral.

Embora não seja a principal fonte de cálcio ou fósforo, a batata não pode ser excluída do rol de alimentos que oferecem esses nutrientes em nível moderado na dieta. Com isso, ambos os elementos ajudam no fortalecimento das estruturas ósseas, além de favorecer a formação de proteínas e proteger a função de rins, cérebro e coração.

Diminui a pressão sanguínea, melhora o funcionamento do cérebro, a grande quantidade de vitamina B6 aumenta a produção de neurotransmissores, como a serotonina, dopamina e norepinefrina. Melhora a pele e previne o envelhecimento precoce. Diminui inflamação, facilita a digestão, previne contra doenças cardiovasculares, previne o câncer por conter folato, possui flavonóides, que protegem contra a doença, além de que a vitamina C impede a ação dos radicais livres. Fortalece os ossos por conter cálcio, magnésio, fósforo e ferro. Reduz a vontade de comer, as fibras dão uma sensação de saciedade.

Outros benefícios: Aumenta a imunidade; Alivia reumatismo; Melhora a aparência da pele; Ajuda a amenizar inflamações; Melhora a saúde cardiovascular; Facilita a digestão; Pode ser considerada anticancerígena; Melhora o funcionamento cerebral; Ajuda no funcionamento do intestino; Eficaz contra sintomas de estresse; Aumenta o desempenho atlético

* **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.

A beterraba é uma fonte excepcional de nutrientes literalmente da raiz às folhas. As suas folhas verde escuro são ricas em cálcio, ferro e vitaminas A e C. A raiz é uma excelente fonte de ácido fólico, fibras, manganês e potássio. A beterraba é utilizada para fins medicinais, principalmente para tratar doenças do fígado, pois ajuda a estimular os processos de descontaminação do órgão. A cor roxa da raiz da beterraba vem de um pigmento chamado betacianina um poderoso antioxidante apontado em algumas pesquisas como supressor do desenvolvimento de alguns tipos de câncer.

Por ser rica em fibras, a beterraba exerce efeitos favoráveis ao intestino, prevenindo a constipação e ajudando a reduzir os níveis de colesterol. Ela também traz benefícios ao intestino porque contém glutamina. Em pesquisas, as fibras de beterraba também se mostraram capazes de aumentar o nível de enzimas antioxidantes no organismo, assim como aumentar o número de glóbulos brancos, que são as células de defesa do nosso sistema imunológico.

* **BRÓCOLIS:** Além de possui poucas calorias (25 calorias em 100 gramas), é cientificamente

conhecido por possuir altas concentrações de sulforafanos. Alguns estudos científicos indicam que estes compostos poderiam ajudar a prevenir alterações celulares potencialmente cancerígenas, além de estarem associados a um menor risco de infarto do miocárdio.

A melhor forma de consumir o brócolis é por meio das suas folhas e talos cozidos ao vapor durante cerca de 20 minutos para evitar a perda de vitamina C. Também é possível consumi-lo cru em saladas e em sucos. Consumir esse vegetal regularmente ajuda a melhorar o sistema imune e aliviar a prisão de ventre.

Devido à sua quantidade de vitamina C, glucosinolatos e selênio, o consumo de brócolis regularmente ajuda a aumentar as defesas do organismo e a melhorar o sistema imune, assim como proteger o organismo contra infecções. Por ser um forte aliado do nosso sistema imunológico, o brócolis também é um alimento bastante recomendado para ajudar na prevenção de infecções de todo tipo; até mesmo das causadas por processos alérgicos.

As fibras presentes no brócolis aceleram o trânsito intestinal e aumentam o volume das fezes, que em conjunto com a ingestão suficiente de água, favorece a saída das fezes.

Benefícios: Reduz o colesterol; Previne contra doenças cardiovasculares; Facilita a digestão; Evita a prisão de ventre; Protege os olhos; Previne problemas nas articulações; Aumenta as defesas do organismo; Evita o surgimento de câncer; Ajuda a emagrecer; Previne o envelhecimento.

* **CANJQUINHA:** Rica em ácido fólico, fonte de carboidratos, rica em fibras, regulando o intestino e diabetes. As fibras aumentam a sensação de sacies, ajudam a emagrecer, controlam a diabetes, diminuindo os níveis de açúcar no sangue, rica em vitaminas do complexo B (B1, B2, B3, B5 e B6), é fonte de proteínas. Previne doenças cardiovasculares como o colesterol e ajuda a emagrecer.

* **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.

A presença da vitamina C e do beta-caroteno faz das cenouras, um dos legumes particularmente ricos em antioxidantes, substâncias que proporcionam diversos benefícios para a saúde. Além de promover a saúde visual, também ajudam a evitar o envelhecimento precoce, melhorar o sistema imune e a prevenir alguns tipos de câncer.

A cenoura é rica em fibras solúveis e insolúveis, como a pectina, celulosa, lignina e hemicelulose, que ajudam a combater a prisão de ventre porque aumentam o volume das fezes, além de diminuir o trânsito intestinal e ajudar a estimular a multiplicação das bactérias boas no intestino.

Entre seus benefícios estão: Melhora a digestão; Previne o envelhecimento precoce e o câncer; Ajuda a baixar o peso; Protege a visão; Fortalece o sistema imunológico; Protege contra doenças cardiovasculares.

* **CHUCHU:** Assim como a maioria dos vegetais, o chuchu se caracteriza por um sabor leve e

por possuir bastante água em sua composição, por isso, é muito indicado para a alimentação de pessoas que precisam estar mais atentas à hidratação ou, até mesmo, limpar o organismo das toxinas do dia a dia, favorecendo a queima natural de gorduras localizadas.

O chuchu possui grandes quantidades de fibras dietéticas, substâncias que ajudam a controlar os níveis de açúcar no açúcar. Por causa disso, o consumo desse alimento é altamente recomendado às refeições de pessoas diabéticas.

Por ser fonte de minerais, como o cálcio, o consumo de chuchu também está relacionado à prevenção e combate da osteoporose. Além disso, o alimento possui vitamina E, zinco, magnésio e fósforo, que também favorece o fortalecimento ósseo e dos dentes.

Rica fonte de vitaminas, o chuchu também pode deixar o nosso organismo mais disposto e fortalecido. Esses componentes são agentes energéticos naturais para o corpo, além de melhorar as sensações de humor.

A boa quantidade de potássio faz com que o consumo de chuchu ajude também nas funções dos rins, favorecendo a filtragem de nutrientes, além de prevenir problemas como as pedras ou cálculos renais.

Benefícios do chuchu: Regular a glicemia no sangue; Fortalece os ossos; Combate doenças e enfermidades; Gera força e energia ao organismo; Favorece o emagrecimento saudável. Dá brilho e volume aos cabelos; Ajuda na formação do bebê durante a gestação: Mulheres grávidas devem consumir bastante chuchu durante o desenvolvimento do bebê. Isso se deve pela presença de ácido fólico no vegetal, uma vitamina associada ao bom desenvolvimento fetal, sendo recomendado como suplemento natural na gestação.

* **COUVE:** Rica em ferro e clorofila e, por isso, é uma ótima opção para tratar a anemia, diminuir a retenção de líquidos e evitar a absorção de substâncias químicas dos alimentos, ajudando assim na desintoxicação do organismo.

Ela é excelente para combater problemas digestivos, enfermidades do fígado, cálculos renais, menstruação dolorosa, artrite, bronquite, além de curar úlceras estomacais. A couve pode ainda ser utilizada para evitar ressacas, aliviar a prisão de ventre (devido ao seu alto teor de fibras), evitar a má disposição e aliviar dores causadas pelas úlceras gástricas.

Para quem está pretendendo emagrecer, este é um ótimo alimento para integrar na dieta, pois tem poucas calorias, é rico em fibras e difícil de digerir, o que ajuda a regular o intestino e a diminuir o apetite.

A alta concentração de clorofila e magnésio promove o relaxamento da musculatura tensionada, prevenindo enxaqueca e cefaléias.

A couve é um alimento mais adequado para os ossos que o leite de vaca. Além de ter cálcio e magnésio, ela carrega esses dois minerais na proporção adequada. O cálcio precisa do magnésio na medida certa para conseguir exercer suas funções; entre elas, formar a massa óssea. O leite de vaca tem nove vezes menos magnésio e três vezes mais cálcio do que a proporção necessária. Isso faz com que o cálcio do leite tenha dificuldade de se fixar no nosso esqueleto. Esse desequilíbrio aumenta o risco de perda de massa óssea, daí o risco da osteoporose.

A couve é fonte de minerais do complexo B como a niacina (vitamina B-3), ácido pantotênico (vitamina B-5), piridoxina (vitamina B-6) e riboflavina. As folhas e caules são boas fontes de minerais como ferro, fósforo, cálcio, cobre, manganês, selênio, potássio e zinco. É também fonte

de vitamina E, proteína e Vitamina C (mais que a laranja).

Esta hortaliça também é rica em ácido fólico, uma vitamina essencial para a gravidez, pois ajuda no desenvolvimento da medula dos bebês durante a gestação. A couve apresenta diversos benefícios para o organismo, como: Muito nutritiva, pois tem vitamina A e ácido fólico em sua composição; Pobre em calorias, sendo uma excelente opção para adicionar à dieta; Rica em potássio, o que ajuda a regular a pressão arterial; Rica em fibras, o que ajuda a regular o intestino e a controlar o colesterol; Excelente fonte de cálcio, o que fortalece e dá estrutura aos ossos e dentes.

* **COUVE-FLOR:** Contém antioxidantes que ajudam a prevenir mutações celulares e a reduzir o efeito dos radicais livres. Um deles é o indol-3-carbinol ou I3C, que foi apontado como capaz de reduzir quatro tipos de câncer: de mama, endometrial, cervical e de próstata. Melhora a saúde do coração. O sulforafano tem capacidade de aumentar as defesas antioxidantes e as proteínas detoxificadoras intracelulares. É anti-inflamatória, é rica em vitaminas e minerais. É uma boa fonte de potássio, proteína, tiamina, riboflavina, niacina, magnésio, fósforo, fibras, vitamina B6, ácido fólico, ácido pantotênico e manganês.

Impulsiona sua saúde cerebral, é uma boa fonte de colina, ajuda na desintoxicação. Contém glicosinatos e tiocinatos que aumentam a capacidade do fígado de neutralizar substâncias tóxicas, proporciona benefícios digestivos, é rica em fibras e em teor de água, além disso o sulforafano ajuda a proteger o revestimento do estômago. Tem antioxidantes e fitonutrientes. Rica em vitamina C, beta-caroteno, kaempferol, a quercetina, rutina, ácido cinâmico, e muito mais. Deixa os ossos fortes por rica em vitamina K. Favorece o emagrecimento.

* **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.

As proteínas vegetais que o feijão fornece são formadas por aminoácidos chamados lisinas. Como o corpo humano não consegue produzir esse tipo de proteína sozinho, é preciso incluir o feijão e outros alimentos na dieta que forneçam esse nutriente. As proteínas são essenciais para a saúde dos tecidos do corpo (osso, pele, órgãos e músculos).

Entre seus benefícios se destacam: Combate a anemia; Fonte de potássio; Evita cáries; Controla o peso; Evita a prisão de ventre; Controla diabetes; Previne câncer e doenças degenerativas; Fonte de minerais e Vitaminas do complexo B.

* **FUBÁ DE MILHO:** O milho é muito próximo da combinação de ácidos graxos. E isso permite que o colesterol "ruim" diminua além de reduzir as chances do coração se entupir, reduzir a pressão arterial e de acidente vascular cerebral e ataque cardíaco. É composto de minerais como fósforo, manganês, ferro, cobre, magnésio e o zinco. Controla o diabetes, porque é capaz de regular a liberação e absorção de insulina em seu corpo. Isso é capaz de ajudar os diabéticos a manter o estilo de vida normal.

Fortalece o sistema imunológico, prevenindo a anemia. O fubá contém um nível considerável de ferro que é um dos minerais mais importantes que formam os glóbulos vermelhos. É importante para o crescimento, pois é fonte de vitamina B, especialmente a niacina e a tiamina. O fubá é fonte de vitamina E, um antioxidante natural. Possui vitamina K que auxilia na absorção de cálcio.

* **INHAME:** É um dos tubérculos que fazem parte de diversas receitas dos brasileiros. As cores do alimento variam: marfim, amarela e roxa. O que lhe falta em beleza sobra em nutrientes importantes para o organismo. O tubérculo fornece bastante energia e cada 100g contém cerca de 97 calorias. É composto principalmente de carboidratos complexos e fibras solúveis. É uma excelente fonte de vitaminas do complexo B, riboflavina, ácido fólico e niacina. Ele também contém uma boa quantidade de antioxidantes. Já em relação aos minerais, o inhame possui cobre, potássio, ferro, magnésio, cálcio e fósforo. A seguir, mostramos os principais benefícios desse alimento.

Uma das principais características do inhame é ter uma ação desintoxicante e depurativa. Assim, auxilia na eliminação das toxinas do sangue por meio da excreção dessas substâncias por meio da pele, rins e do intestino. O tubérculo também possui a propriedade de fortalecer o sistema imunológico por ter boas quantidades de vitamina C e vitaminas do complexo B (como B1, B3, B5, B6 e B9)

Uma pesquisa divulgada pelo *Journal of Traditional Chinese Medicine* mostrou que o inhame melhora a função respiratória e a qualidade de vida de pacientes com a doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC). Estima-se que no Brasil existam cerca de 5 milhões de pessoas com DPOC e a Organização Mundial de Saúde, aponta a doença como a terceira principal causa de morte em 2030.

Previne doenças cardíacas; Ajuda a perder peso; Melhora a visão; Faz bem para pele.

* **MACARRÃO:** O carboidrato é o principal nutriente da massa, funciona como uma fonte de energia facilmente disponível. Traz mais saciedade do que uma refeição rica em gordura e pobre em carboidratos. Possui fibras alimentares, vitaminas e sais minerais. Reduz o risco de câncer de mama. O macarrão (branco ou integral) é um alimento associado ao risco menor de mulheres desenvolverem câncer de mama, de acordo com um estudo feito por pesquisadores da Universidade Harvard. Aumenta a ingestão de fibras, quem come macarrão consome 2g a mais de fibras por dia do que quem o evita.

Como o macarrão é feito a partir do trigo, também fornece ferro e folato (vitamina B9 ou ácido fólico). O ferro é importante para a formação dos glóbulos vermelhos do sangue e prevenção de anemia. O ácido fólico é essencial para a produção do material genético e previne más-formações fetais.

* **OVOS:** O ovo não é rico apenas em proteína (uma das melhores fontes). A gema concentra uma boa dose de colina, integrante do complexo B que, por contribuir para a formação de novos neurônios, é considerado valioso para a saúde do cérebro. Estudos relacionam o consumo adequado de colina (126 miligramas por dia, quantidade encontrada em uma gema) a um menor risco de doenças degenerativas como Parkinson e Alzheimer. Já as

substâncias antioxidantes, como as vitaminas A, D, E e K, selênio, magnésio, zinco, ferro, cálcio e manganês dão ao ovo o poder de combater o envelhecimento precoce das células, além de reduzir o risco de doenças crônicas como hipertensão.

Os ovos são ricos em vitaminas, minerais, proteínas de alta qualidade, boas gorduras e vários outros nutrientes. Um ovo grande contém: Vitamina B12; Vitamina B2; Vitamina A; Vitamina B5; Selênio. Eles também contêm pequenas quantidades de quase todas as vitaminas e minerais exigidos pelo corpo humano, incluindo cálcio, ferro, potássio, zinco, manganês, vitamina E, folato e muitos mais.

Os ovos são ricos em ácidos graxos. Especialmente significativas são as longas cadeias Ômega-3 presentes nos ovos, que são benéficas para o cérebro e para a visão.

As proteínas fornecidas pelos ovos são as mais completas que existem na natureza, uma vez que possuem todos os aminoácidos essenciais em quantidades adequadas. Produz saciedade

* **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.

Suas vitaminas têm propriedades antioxidantes, ou seja, que evitam o processo de degeneração dos tecidos do corpo, que também causam mutações que podem levar ao câncer. Estudos mostram que dietas ricas em alimentos antioxidantes, como o pimentão, podem reduzir a incidência dessa doença.

A quercetina presente no pimentão é importante para proteger a saúde do coração. É um flavonóide associado à diminuição do risco de doença cardiovascular, pois atua na diminuição da pressão sanguínea. Além disso, o colesterol só forma placas de gordura nas artérias quando oxidado, portanto os antioxidantes do pimentão têm um papel importante em evitar esse quadro, que leva ao AVC e infartos.

O colágeno também é importante para os ossos e articulações, por isso mesmo é interessante consumir alimentos ricos em vitamina C ajuda de certa forma na saúde dessas partes do corpo, ajudado na locomoção.

Fortalece o sistema imunológico; Ajuda na prevenção do câncer; Protege o cérebro de degenerações; Auxilia na saúde da visão; Combate o envelhecimento precoce; Articulações e ossos bem cuidadas.

* **REPOLHO:** O repolho é um vegetal que pode ser consumido cru ou cozido, por exemplo, podendo ser um acompanhamento das refeições ou o ingrediente principal.

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.

O repolho é um vegetal rico em vitamina e minerais, possuindo diversos benefícios para a saúde, sendo os principais: Fortalece o sistema imunológico, já que é rico em vitamina C e

antioxidantes; Previne doenças cardiovasculares, pois possui antioxidantes e impede que o colesterol seja absorvido no organismo, reduzindo os níveis de colesterol; Controla a pressão arterial, porque promove a eliminação de sódio na urina; Auxilia no processo de coagulação sanguínea, já que fornece vitamina K, que é fundamental para a cascata de coagulação; Melhora a aparência e retarda o envelhecimento da pele, pois os antioxidantes evita o acúmulo de radicais livre, prevenindo o aparecimento de manchas acastanhadas na pele e linhas de expressão; Ajuda a emagrecer, uma vez que é um vegetal pouco calórico e rico em fibras, vitaminas e minerais; Previne problemas do estômago, principalmente gastrite, uma vez é capaz de evitar que a bactéria H.pylori fique no estômago e se prolifere; Fortalece os ossos, pois é rica em cálcio, magnésio e potássio; Melhora o funcionamento do intestino, já que é rico em fibras.

Além disso, o repolho pode ser útil para ajudar no controle do processo inflamatório, além de poder auxiliar no tratamento do reumatismo, gota e náusea e prevenir o aparecimento de úlceras.

O consumo do repolho não possui muitas contraindicações, uma vez que é um vegetal muito rico nutricionalmente e que possui vários benefícios.

* **TAIOBA:** Ela é considerada uma planta alimentícia não convencional, uma PANC, verdura de folhas escuras. Possui uma série de vitaminas e minerais importantes, embalados com fibras e poucas calorias

Sua composição é repleta de nutrientes. A vitamina A está presente em quantidades significativas e superiores a outros alimentos como, por exemplo, o espinafre, cenoura e o brócolis, além de conter vitamina C, cálcio, fósforo e outros.

Uma porção de taioba, contendo aproximadamente 100 gramas da folha crua, supre as necessidades diárias de vitamina A para adultos, que é de 0,9 miligrama para homens e 0,7 miligrama para mulheres. É rica em colágeno, que é o responsável por manter a estrutura da nossa pele. Ele é capaz de ajudar a tratar linhas e rugas de expressão e diminuir a flacidez, o que mantém a pele saudável e bonita.

A taioba contém expressivas quantidades de fósforo, cálcio e outros minerais que podem contribuir com a formação e manutenção da saúde óssea, além de auxiliar no fortalecimento dos ossos, o que melhora a resistência, impedindo fraturas, lesões e doenças como a osteoporose, comum em mulheres na menopausa e idosos.

Promove uma pele mais jovem e saudável; Ajuda a tratar e prevenir a anemia; Fortalece o sistema imunológico; Promove ossos fortes; Ajuda a equilibrar a pressão arterial; Ajuda o trânsito intestinal; Promove a saúde dos olhos; Pode ajudar a perder peso.

* **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 livres 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.

Melhora a saúde dos olhos, auxilia na perda de peso, previne o câncer de próstata, de pulmão e do pâncreas, previne doenças cardiovasculares, controla e previne o diabetes, combate

inflamações no corpo, fornece potássio ao organismo, previne o Mal de Alzheimer, ajuda na manutenção dos ossos, melhora o sono, mantém a pele saudável, auxilia o ganho de massa muscular.

* **VAGEM:** A vagem é rica em ácido fólico, fibras e minerais como o magnésio, cálcio, ferro, fósforo, vitaminas de complexo B e vitamina C que é importante para o fortalecimento do corpo, aumentando a imunidade. Melhora o sistema cardiovascular e deixa os ossos mais fortes, pelas porções de minerais como o Silício, Magnésio, além de sua ação antioxidante.

A ação antioxidante é benéfica para a saúde muscular (rica em magnésio que atua na saúde das articulações. Contém poucas calorias, melhora o humor por ser fonte de ácido fólico, produz dopamina, noradrenalina, homocisteína e serotonina, previne o diabetes e a anemia, é benéfica para o intestino, ajuda no emagrecimento e os músculos (reconhecida como suplemento de Magnésio, mineral importante para a síntese de proteínas e crescimento muscular).

* **PEIXE:** O peixe é uma excelente fonte de proteínas completas, ferro e outros minerais, além de conter ácidos graxos ômega-3. Alguns tipos são ricos em vitamina A.

Além do alto valor proteico, a tilápia tem uma quantidade significativa de ômega-3, gordura boa que diminui o risco de doenças cardíacas e cardiovasculares, reduz os processos inflamatórios, ajuda no desenvolvimento cerebral e regeneração de suas células.

Esse pescado é fonte de Magnésio, Zinco, vitaminas do complexo B (B3, B6, B9 e B12), potássio e fósforo, essenciais para manter nossos dentes e ossos fortes e saudáveis. O consumo regular da Tilápia previne a osteoporose e outras doenças. Cada porção de 100 gramas oferece até 20 gramas de proteína, ou seja, uma quantidade similar a que o frango contém.

Melhora a digestão. Diferentemente dos outros tipos de carne, a tilápia contribui para a melhora do processo de digestão, não apenas por seus nutrientes essenciais, mas por sua textura.

Previne a anemia e ajuda a manter um peso saudável. Os nutrientes ajudam no processo de formação de massa muscular, o que permite melhorar a atividade do metabolismo.

É um alimento que prolonga a sensação de saciedade, diminuindo a ansiedade, o que reduz a vontade de fazer pequenos lanches calóricos.

O consumo de peixe três vezes por semana tem sido associado a uma diminuição significativa no desenvolvimento de doenças do coração.

* **FRANGO:** Uma das melhores fontes 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), Cálcio (11mg), Ferro (0,9mg), Magnésio (20mg), Fósforo (147mg), Potássio (189mg), Zinco (1,3mg), Gordura (15g), Colesterol (75mg), Sódio (70mg).

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 causam danos às paredes dos vasos sanguíneos.

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

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

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.

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

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, caso necessário, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos itens: **feijão preto, filé de tilápia, coxa, sobrecoxa e peito 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”;

5.1.1. As entregas serão realizadas na Coordenadoria de Patrimônio, Materiais e Suprimentos do Campus de Alegre, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante;

5.1.2. 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;

5.1.3. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, km 72, Distrito de Rive, Alegre-ES, CEP 29500-000;

5.1.4. **As entregas devem ser realizadas em dia e horário de expediente: 2ª a 6ª feira, de 07h30 a 10h30 e de 12h00 a 15h30.**

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;
- G) sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

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 da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição, o fornecido no qual se verifiquem 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 Coordenador de Patrimônio, Materiais e Suprimentos 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 com 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.

ANTONIO FARIA DA SILVA

*Substituto da Coordenadora de Alimentação e Nutrição
Portaria nº 110, de 04/03/2020*

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 01/2021 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. 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/Tel		
18. Endereço		19. Município/UF			
III- IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS DE ALEGRE					
1. Nome: Ifes / Campus de Alegre		2. CNPJ: 10.838.653/0012-50		3. Município/UF: Alegre-ES	
4. Endereço: Rodovia BR 482 Cachoeiro/Alegre, Km 72 - 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 01/2021.					
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 01/2021 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
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/Tel	
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: Ifes / 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 01/2021.					
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 01-2021 – IFES/CAMPUS DE ALEGRE					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Tel		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
III- IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS DE ALEGRE					
1. Nome: Ifes / 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 01/2021.					
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 01/2021
PROCESSO N.º 23149.002899/2021-09

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 01/2021, Processo nº 23149.002899/2021-09, 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 01/2021
PROCESSO N.º 23149.002899/2021-09

ANEXO IV - MODELO
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE
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 é o responsável pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus associados/cooperados no valor de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO/ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020 que rege 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, Km 72 - Distrito de Rive - Alegre-ES
CEP: 29500-000
Tel: (28) 3564-1812 - e-mail: contratos.alegre@ifes.edu.br

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021
PROCESSO N.º 23149.002899/2021-09

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

Pelo presente instrumento de contrato, aos xx (xxxxxxx) dias do mês de xxxxxx de 2021 (dois mil e vinte e um) 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 nº _____ (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, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.326/2006, Lei nº 12.512/2011, no Decreto nº 7.775/2012, na Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 6, de 08/05/2020 e na Lei 8.666/1993, visto o que consta na Chamada Pública nº 01/2021, Processo nº 23149.002899/2021-09, 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 contratado, 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
Valor Total do Contrato:					

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, quinzenalmente ou mensal (conforme o caso);

4.1.1. Na entrega, o CONTRATADO deve se dirigir a Coordenadoria de Patrimônio, Materiais e Suprimentos, para verificação da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos;

4.1.2. Após, o CONTRATADO encaminhará os produtos à Coordenadoria 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 07h30 a 10h30 e de 12h00 a 15h30.

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. 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;

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

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

4.4. O CONTRATADO obriga-se a responder pela quantidade, qualidade e integridade dos produtos, devendo suprir ou suprimir a quantidade, caso haja interesse da Administração, desde

que esta comunique previamente, por escrito, com antecedência de 24h;

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

4.5. O CONTRATADO deverá atender a toda a legislação afeta à área e normas técnicas em vigor correspondentes à utilização, transporte e acondicionamento dos produtos e embalagens, expedidas pelos órgãos e agências reguladoras competentes.

4.6. O CONTRATADO substituirá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação da Coordenadoria de Patrimônio, Materiais e Suprimentos, 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;

4.6.1. O CONTRATADO fica obrigado a realizar a troca no prazo estipulado acima; prazo contado a partir da notificação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

4.7. Caso o fornecedor não tenha como realizar a entrega de algum item, por intempéries ou eventualidade devidamente comprovada e atestada, o produto poderá ser substituído por outro de valor nutricional equivalente.

4.8. 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.

4.9. 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 Coordenador de Patrimônio, Materiais e Suprimentos do Campus de Alegre no recebimento do produto.

4.10. 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 da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição.

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. 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.

4.14. 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);

4.14.1. 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

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

4.16. Os produtos serão entregues sob a supervisão da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição, no intuito de atender aos interesses da Instituição.

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 do Ifes, para o exercício de 2021.

Programa de Trabalho	Fonte	Elemento de Despesa	Empenho
169949	0113150072	339032-05	Global

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença

correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1. O CONTRATADO poderá requerer o reequilíbrio econômico-financeiro quando ocorrer desequilíbrio econômico-financeiro em razão de um fato imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, anormal e extraordinário, conforme alínea d, do Inc. II da Lei nº 8.666/1993.

8.2. O reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser requerido até a data de encerramento do contrato.

8.3. O reequilíbrio econômico-financeiro será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1. 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.

9.2. 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.

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

9.4. 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.

9.5. 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 – DAS ALTERAÇÕES

10.1. As alterações do contrato obedecerão ao que estabelece o art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

11.1. 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;

11.1.1. A vigência poderá ser prorrogada na forma do § 1º, do art.57 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1. Este contrato, desde que observada à 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 TERCEIRA – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

13.1. 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.

13.2. 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 QUARTA – DAS PENALIDADES

14.1. 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:

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

14.1.2. Multa:

14.1.2.1. 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;

14.1.2.2. 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;

14.1.2.3. 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;

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

14.1.2.4.1. 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;

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

14.1.4. 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;

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

14.2. 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.

14.3. 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 QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1. 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 SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

16.2. 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.

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

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

16.5. O CONTRATADO fica obrigado 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.

16.6. 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.

16.7. 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 SÉTIMA – DO FORO

17.1. 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 2021.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____

CPF: _____

CPF: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS DE ALEGRE
Rodovia BR-482 Cachoeiro/Alegre, km 72, Distrito de Rive
Alegre-ES - CEP: 29500-000 - Caixa Postal 47

ANEXO VI
ORDEM DE FORNECIMENTO Nº 000/2021

Referência: Chamada Pública nº 01/2021

Processo: 23149.002899/2021-09

Nota de Empenho:

Fornecedor:

CNPJ nº:

CONVOCAMOS a contratada em epígrafe para fornecer o quantitativo constante nesta Ordem de Fornecimento.

Item	Quant. Pedida	Unid.	Discriminação
1	xx	Kg	
2	xx	Kg	
3	xx	Kg	

A contratada deve se dirigir ao Almoxarifado, para verificação da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos. Após isto, encaminhará os produtos ao Refeitório para a entrega definitiva. As entregas devem ser realizadas em dias e horários de expediente (2ª a 6ª feira, de 07h30 às 10h30 e de 12h30 às 15h30).

A contratada tem o prazo de até ____ (____) dias, contados do recebimento desta Ordem de Fornecimento, para efetuar a entrega.

Alegre-ES, ____ de _____ de 2021.

Coordenadoria Responsável
IFES/Campus de Alegre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS DE ALEGRE

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021
PROCESSO N.º 23149.002899/2021-09

ANEXO VII
TERMO DE RECEBIMENTO
(MODELO)

Eu, _____ (servidor), Matrícula SIAPE _____, declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os produtos entregues por ___Beneficiário Fornecedor___, RG _____, CPF _____ ou por ___Organização Fornecedor___ 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 Projeto Básico e conforme quantidades contratadas.

Alegre-ES, ____ de _____ de 2021.

IFES/Campus de Alegre
Responsável Pelo Recebimento