



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Campus Porto Nacional

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020

DISPENSA Nº 22/2020

CHAMADA PÚBLICA PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações condições a seguir:

1.2. Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores:

Requisitante: Comissão de Implantação do PNAE						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Unid.	Quant.	Valor médio	Valor Total	FRAÇÃO DE ENTREGA MENSAL
01	*Tangerina , fruta <i>in natura</i> , peso unitário em média 200g, espécie ponkan, frutos graúdos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas. Deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	3.000	4,45	13.350,00	220
02	*Laranja pera , fruta <i>in natura</i> , peso	kg	3.000	2,65	7.950,00	220

	unitário em média 200g, com baixo teor de acidez, frutos graúdos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas. Deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.					
03	*Banana prata , fruta <i>in natura</i> , peso unitário em média 200g, espécie prata. Devem vir frescos, com aroma e cor característicos, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.	kg	2640	3,56	9.398,40	367
04	**Batata doce , <i>in natura</i> , produto sem sujidades, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, devendo ser graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Produto apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	220	2,89	635,00	220
05	**Abóbora , <i>in natura</i> , produto sem sujidades, de boa qualidade, intactas. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Produto apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	220	3,49	767,80	220

06	**Inhame , <i>in natura</i> , 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. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Produto apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	220	4,99	1.097,80	220
07	**Mandioca , <i>in natura</i> , produto sem sujidades, íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Produto apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	220	3,22	708,40	220
08	**Farinha de mandioca , produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, Amarela, Isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses.	kg	220	5,69	1.251,80	220
09	**Polvilho doce , tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos	kg	220	4,45	979,00	220

ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses.						
---	--	--	--	--	--	--

***Itens a serem adquiridos para atender os semestres: 2020/2, 2021/1 e 2021/2.**

**** Itens para aquisição no período de pandemia e suspensão das atividades no Campus, pela inviabilidade de manipulação na Unidade. Estes produtos comporão os kits de entrega em domicílio ou retirada na Instituição.**

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para o segundo semestre de 2020 e segundo de 2021, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Fracionamento da Entrega" e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do PNAE.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, a alimentação escolar 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 conforme a Lei nº 11.947/2019 que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.2. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

2.3. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

2.4. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil orienta que os alimentos *in natura* sejam a base de uma alimentação saudável e sustentável (BRASIL, 2014).

2.5. Em se tratando de alimentos altamente perecíveis as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento da instituição, bem como do período de safra dos respectivos gêneros alimentícios.

2.6. A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento das 08:00 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas. O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

2.7. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação 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 carentes.

2.8. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além do que foi priorizado os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

3. **PREÇO DE AQUISIÇÃO**

3.1. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados no item 1.2 foi determinado com base na realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

4. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

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

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

4.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

4.1.4. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação; cujo produto ofertado tenha sido aprovado na fase da amostra;

4.2. 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.

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

5. **DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

5.1. A convocação do fornecedor pelo *Campus* Porto Nacional poderá ser feita por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

5.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Licitação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – Ruraltins-TO.

5.3. Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Restaurante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

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

5.6. A entrega dos produtos deverá ser realizada nas dependências do *Campus* Porto Nacional, na sala de nutrição.

5.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

5.8. Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

5.8.1. isentos de substâncias terrosas;

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

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

5.8.4. sem umidade externa anormal;

5.8.5. isentos de odor e sabor estranhos;

5.8.6. isentos de enfermidades.

5.9. 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.

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

5.11. A pontualidade na entrega das mercadorias para o *Campus* está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5.12. No caso de frutas e hortaliças, os produtos deverão ser entregues devidamente higienizados (deixados de molho em solução adequada de hipoclorito de sódio por 15 minutos e posteriormente enxaguados), de acordo com as quantidades do cronograma. O transporte das frutas deve se dar em veículo higienizado em caixas de polipropileno que ficarão na instituição em regime de comodato e serão coletados somente em horário posterior à distribuição. A administração definirá mensalmente um cronograma de entrega, conforme necessidade.

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Compete ao Contratante:

6.1.1. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

6.1.2. Realizar consulta on-line para verificar a manutenção das condições de habilitação.

6.1.3. Efetuar os pagamentos ao contratado;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

6.2. Compete ao Contratado:

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

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

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

6.2.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

6.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do *Campus* Porto Nacional, 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.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. 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:

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

7.1.2. Multa:

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

7.1.2.2. 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.

7.1.2.3. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

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

7.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no *Campus* Porto Nacional, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de GRU.

7.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus* Porto Nacional pelo prazo de até dois anos;

7.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a

reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

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

7.2. 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.

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

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

8.2. 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 no fornecimento dos produtos.

8.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

EDILSON LEITE DE SOUSA
Diretor-geral



Documento assinado eletronicamente por **Edilson Leite de Sousa, Diretor-Geral**, em 26/10/2020, às 17:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1119522** e o código CRC **474DEA81**.

Av. Tocantins, Loteamento Mãe Dedé, Setor - Jardim América — CEP 77500-000
Porto Nacional/TO — (63) 3363-9700
portal.iftto.edu.br — portonacional@iftto.edu.br