



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS SANTA TERESA

Rodovia ES 080, KM 93 – São João de Petrópolis – 29.660-000 – Santa Teresa – ES

27 3259-7878 / 3259-7847

UASG 158426

**PROJETO BÁSICO
(TERMO DE REFERÊNCIA)**

CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

PROCESSO N.º 23156. /2023-

1 INTRODUÇÃO

1.1 O presente Projeto Básico, elaborado pela Comissão de Implantação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Ifes Campus Santa Teresa, referente ao ano de 2023 (Portaria nº 304, de 7 de agosto de 2023) apresenta orientações aos interessados em apresentar seus projetos de venda de gêneros alimentícios, em atendimento à Lei nº 11.947, de 16/06/2009, que estabelece o percentual mínimo a ser observado pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006.

1.2 Esta solicitação será para o atendimento das necessidades da Instituição, através da Coordenadoria Geral de Assistência à Comunidade. Os gêneros alimentícios serão utilizados no atendimento às demandas dos discentes matriculados nos cursos técnicos integrados ao médio geradas pela Comissão Responsável pela Fiscalização dos Contratos referentes à Chamada Pública.

1.3 Diariamente são servidos, no Restaurante Institucional do Ifes - Campus Santa Teresa: desjejum, almoço, lanche vespertino e jantar. Dentre essas, são servidas uma média de 924 refeições por dia, podendo ser proveniente dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, sendo necessário planejar esta compra para os meses letivos.

2 OBJETO

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no edital de chamada pública n° xx/2023 e em seus anexos.

3 OBJETIVO

3.1 Fornecer alimentação de qualidade para os alunos da educação básica do Ifes Campus Santa Teresa.

3.2 Entende-se por alunos da educação básica:

A LDBN (1996) em seu artigo 21 deixa claro que a educação escolar [...] compõe-se de:

*“I - Educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;
II - Educação superior.”*

Em seguida no Capítulo II (da Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos.

3.3 Especificamente no artigo 36-B, que corresponde à seção da educação profissional e tecnológica, há o esclarecimento do desenvolvimento dessa modalidade em nível médio.

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

I - Articulada com o ensino médio;

II – Subsequente em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio”.

4 JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

4.1 Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional (FNDE) para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, faz-se necessária a aquisição de alimentos visando a garantia de atendimento desse direito aos alunos do Ifes - Campus Santa Teresa.

4.2 Atualmente são 555 alunos matriculados no ensino médio integrado ao técnico em 200 dias letivos no Ifes - Campus Santa Teresa para o ano de 2023.

4.3 Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do Campus Santa Teresa para o ano de 2024. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, destaca-se os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos serão prioritariamente provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.

4.4 Desta maneira, o serviço do restaurante institucional tem por objetivo oferecer ao aluno, além da garantia do direito, 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.

5 LEGISLAÇÃO

5.1 O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, da Resolução CD/FNDE nº 21/2021 e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

6 DETALHAMENTO DO OBJETO

6.1 Os gêneros alimentícios que serão adquiridos são:

Item	Produto	Quantid. Total	Preço Estimado			
			CONVENCIONAL		ORGÂNICO	
			VI. Unit.	VI. Total	VI. Unit.	VI. Total
01	ABÓBORA MADURA: Frutos maduros, pesando de 1 a 2 kg,	900 kg	4,52	4.065,00	5,87	5.284,50

	sem danos físicos nem problemas fitossanitários, formato arredondado, devem conservar uma parte do pedúnculo com tamanho aproximado de 01 cm.					
02	ABOBRINHA: De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de tamanho médio/grande, de 1ª qualidade, sem ferimentos, fresca, compacta e firme. Apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.	600 kg	4,50	2,700	5,85	3510,00
03	AIPIM: Tipo extra (branca ou amarela). Raízes bem desenvolvidas, com colheita recente, secas em locais secos, ventilados e limpos; não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estejam livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não sejam capazes de produzir ácido clorídrico.	1.400 kg	5,00	7003,50	6,50	9104,55
04	AGRIÃO: in natura, 1ª qualidade, frescos com folhas verdes escuras e firmes, livres de folhas amareladas e murchas e com talos firmes. Devem estar livres de enfermidades e insetos; não	30 kg	15,25	457,50	19,83	594,75

	estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; limpas sem resíduos de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
05	ALFACE: crespa, lisa ou americana, in natura, 1ª qualidade. As plantas deverão ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	5.000 unidades	3,63	18125,00	4,71	23562,50
06	ALHO PORÓ: in natura, frescos, de tamanho médio, firmes, de 1ª qualidade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de lagartas, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	15 kg	18,11	271,65	23,54	353,15
07	BANANA NANICA: fruta in natura. 1ª qualidade. Em pencas, ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;	200 kg	4,30	860,00	5,59	1118,00

	estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
08	BANANA PRATA: fruta in natura. 1ª qualidade. Em pencas, ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.	2.200 kg	4,58	10076,00	5,95	13098,80
09	BANANA DA TERRA: fruta in natura, extra. Em pencas, de 1ª 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 ou corpos estranhos, sem ser amassada. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	900 kg	5,57	5010,00	7,24	6513,00
10	BATATA DOCE: in natura, extra, lisa, lavada, tamanho grande ou médio. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Isenta de ferimentos, defeitos, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	800 kg	4,83	3866,67	6,28	5026,67
11	BATATA INGLESA: in natura, de	1.500 kg	4,50	6750,00	5,85	8775,00

	primeira qualidade, extra, lisa, lavada, tamanho médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Isenta de ferimentos, defeitos, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos, de acordo com a Resolução 12/78 da					
12	BERINJELA: in natura, de 1ª qualidade, de colheita recente, de tamanho médio e uniforme, limpos, sem manchas ou defeitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Com casca firme, lisa, lustrosa e macia, aspecto fresco. Livre de partes apodrecidas. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras ou cortes. Não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais	400 kg	5,33	2133,33	6,93	2773,33
13	BETERRABA: raízes colhidas com peso médio de 200 a 300 g (duzentos a trezentos gramas), lavadas e secas à sombra, sendo as folhas e o resquício da raiz pivotante cortadas rentes. Após esse preparo, as raízes devem ser acondicionadas em caixas tipo "K".	700 kg	4,75	3325,00	6,18	4322,50
14	BICOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho, que tenha como base polvilho, óleo, sal, leite, ovos. Não serão aceitos biscoitos queimados, duros ou com aspecto ruim. Em embalagens de 1 kg, aproximadamente, com data de validade de pelo menos 30 dias. O produto deve ser entregue em em embalagens de polietileno atóxica, em condições	320 kg	41,00	13120,00	53,30	17056,00

	adequadas para consumo imediato, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devidamente acondicionadas e em quantidades de acordo com o cronograma de entrega. Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente.					
15	BRÓCOLIS HÍBRIDO: inflorescências que atingiram o tamanho máximo, sem pétalas amarelas (hastes endurecidas), de coloração verde-escura, compactas, de boa granulometria, com tamanho médio de 300 a 400 g de peso e diâmetro entre 12 e 15 cm, livres de manchas provocadas por fitopatógenos, insetos pragas, anomalias fisiológicas e danos mecânicos.	270 kg	6,78	1829,70	8,81	2378,61
16	CEBOLINHA: as folhas deverão ser colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem-se com coloração verde intensa e com aroma próprio da espécie; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	108 Kg	18,45	1992,60	23,99	2590,38
17	CENOURA: produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, com coloração e tamanho uniformes.	1.000 kg	6,75	6750,00	8,78	8775,00
18	CHUCHU: in natura, pouca rugosidade. Frutos bem desenvolvidos, ainda imaturos, de coloração brilhante; livres de enfermidades; não estarem	1.000 kg	3,53	3533,33	4,59	4593,33

	danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estejam sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
19	COENTRO: folhas frescas de coloração verde viva, sem manchas, com talos crocantes. Não deve apresentar folhas amareladas, problemas fitossanitários, talos moles e sinais de florescimento.	22 kg	16,60	365,09	21,57	474,62
20	COUVE CHINESA: in natura, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, tamanho e conformação uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica. Folhas crocantes e bem unidas. Livre de sujidades e insetos.	1.000kg	4,33	4333,33	5,63	5633,33
21	COUVE-FLOR: cabeças completamente desenvolvidas, bem compactas, com os botões florais ainda unidos, de coloração branco-leitosa, sem manchas, pesando de 1 a 2 kg. As folhas que envolvem a cabeça não devem estar murchas.	270 kg	5,00	1350,00	6,50	1755,00
22	COUVE MANTEIGA: extra, fresca, limpa, com coloração verde-escuro, as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos que comprometam o produto. Colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor própria da espécie e variedade; estejam livres de enfermidades e insetos; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estejam livres da maior parte possível da terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	300 kg	16,30	4888,50	21,18	6355,05

23	FUBÁ DE MILHO: fubá de milho amarelo novo, moído, em pó, refinado, isento de sujidades, homogêneo, solto, enriquecido com ácido fólico, embalagem de 01 kg.	400 kg	7,91	3162,40	10,28	4111,12
24	GOIABA VERMELHA: o fruto deverá apresentar tamanho médio de 118 a 470 gramas, com casca amarelada ou esverdeada, de polpa vermelha, lisa, sem sinais de danos físicos como também problemas fitossanitários.	300 kg	5,00	1500,00	6,50	1950,00
25	GOIABADA CASÇÃO EM BARRA: produzida a partir de frutos maduros (polpa e pedaços) de goiaba vermelha e açúcar, sem espessantes. Embalagem: plástico transparente, atóxico e resistente, 500g, contendo informações de, no mínimo, composição, data de fabricação e data de validade Fabricada por agroindústria familiar autorizada e inspecionada pelo serviço de Vigilância Sanitária.	100 kg	22,67	2266,67	29,47	2946,67
26	HORTELÃ: folhas vistosas, bem verdes, sem apresentarem sinais de murchamento e manchas provocadas por problemas fitossanitários ou danos mecânicos.	18 kg	20,33	366,00	26,43	475,80
27	INHAME: in natura, de 1ª qualidade, saca de 20kg. Rizomas médios ou grandes que apresentam facilidade de cozimento; colhidos recentemente e curados em locais secos, ventilados e limpos; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estarem livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá	800 kg	7,5	6000,00	9,75	7800,00

	estar intacta e limpa.					
28	LARANJA: tipo Seleta amarela. Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa deve se apresentar intacta e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.	400 kg	5,70	2280,00	7,41	2964,00
29	LIMÃO GALEGO: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	250 kg	3,67	916,67	4,77	1191,67
30	LIMÃO TAITI: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	200 kg	3,40	680,00	4,42	884,00
31	MAMÃO HAWAY: in natura, 1ª qualidade, fruto fresco, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa	150 kg	5,88	881,25	7,64	1145,63

	<p>firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, livres de resíduos de fertilizantes. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo.</p>					
32	<p>MANGA COQUINHA: in natura, de 1 qualidade, com casca espessa e formato oval, tamanho médio 120/150 g, com formatos uniformes, coloração amarelo alaranjado, com polpa firme, succulenta, sem manchas indicativas de podridão, machucaduras, bolores, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo.</p>	200 kg	6,25	1250,00	8,13	1625,00
33	<p>MASSA CASEIRA DE LASANHA: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem de 1 Kg, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade e ingredientes.</p>	150 kg	25,5	3825,00	33,15	4972,50
34	<p>MASSA CASEIRA DE MACARRÃO: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade.</p>	350 kg	28,84	10092,25	37,49	13.119,93

	Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem de 1 Kg, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade e ingredientes.					
35	MARACUJÁ: in natura, de 1ª qualidade, azedo, extra, graúdos e selecionados. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200 kg	7,67	1533,33	9,97	1993,33
36	MEL DE ABELHA: produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal nem ser adicionado de corretivos de acidez e sem espuma superficial. Deve apresentar aspecto líquido denso. De cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. Sem a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g, Informações mínimas de data de validade e Selo de Inspeção.	20 litros	39,00	780,00	50,70	1014,00
37	MEXERICA: frescas; terem atingido o grau máximo ao	1.200 kg	5,67	6800,00	7,37	8840,00

	tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa deve se apresentar intacta e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
38	MILHO VERDE: espigas bem desenvolvidas, bem fechadas, estado leitoso; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujas de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	1.600 unidades	2,5	4000,00	3,25	5200,00
39	PALMITO PUPUNHA: in natura, de 1ª qualidade, livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujas de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	100 kg	24,10	2410,00	31,33	3133,00
40	PIMENTÃO: com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou	300 kg	6,5	1950,00	8,45	2535,00

	umidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Sem sinais de apodrecimento.					
41	PEPINO: frutos lisos, com tamanho (comprimento x diâmetro) aproximado de 20-22 x 4,5 – 5,0 cm, de coloração verde escura brilhante (grupo Aodai) ou verde clara (grupo Caipira), sem anomalias fisiológicas como barriga branca, fruto anzol e pescoço fino, além de não apresentar problemas fitossanitários como a broca.	400 kg	5,67	2266,67	7,37	2946,67
42	PÓ DE CAFÉ: tipo Arábica, apresentação torrado e moído; identificação: 100% da espécie arábica; origem única ou blendados; padrão de qualidade global entre 7,3 e 10 pontos; perfil sabor: bebida mole ou dura; aroma: suave ou intenso; corpo: encorpado; moagem: média a fina; torra: máxima até o ponto achocolatado, sistema agtron; sabor: suave ou intenso; embalagem comum, validade 03 meses. Embalagem valvulada, validade 06 (seis) meses. Embalagem a vácuo, validade 12 meses. Todas as validades a partir da data de entrega. Apresentar dados de identificação do produto, data de fabricação, validade e número do lote estampados no rótulo. atender resolução conjunta SEPLAG/SEAPA/SES e Legislação Agricultura Familiar. Pacote de 1 Kg.	200 kg	38,00	7600,00	49,40	9880,00
43	QUEIJO MINAS PADRÃO: produto obtido por coagulação do leite pasteurizado integral ou padronizado, acrescido de fermento láctico, coalho e sal. Com validade mínima de 30 dias. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	400 kg	44,40	17760,00	57,72	23088,00
44	QUIABO: in natura, frutos pequenos ou médios, de coloração verde-escura e sem manchas, devem estalar	150 kg	7,88	1181,25	10,24	1535,63

	facilmente sob suave pressão; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
45	RABANETE: in natura, de 1ª qualidade, firmes, com casca inteira, sem rachaduras. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	200 kg	7,43	1486,4	9,66	1932,32
46	REPOLHO BRANCO: in natura, extra, fresco. Produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem manchas ou partes murchas, sem raízes. Tamanho e coloração uniforme.	1.440 kg	5,17	7440,00	6,72	9672,00
47	REPOLHO ROXO: in natura, extra, fresco. Produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem manchas ou partes murchas, sem raízes. Tamanho e coloração uniforme.	200 kg	6,33	1266,67	8,23	1646,67
48	RÚCULA: in natura, 1ª qualidade, frescos com folhas verdes escuras e firmes, livres de folhas amareladas e murchas e com talos firmes. Devem estar livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; limpas sem resíduos de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	15 kg	13,00	195,00	16,90	253,50
49	SALSINHA: fresca, com coloração verde-escuro; colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios	65 kg	16,25	1056,25	21,13	1373,13

	solares; apresentarem-se com coloração verde intensa e com aroma próprio da espécie; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
50	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: suco integral de uva, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem conservantes e sem corantes, 100% uva. Embalagem em recipiente de 1 litro com validade mínima de 180 meses.	322	17,83	5742,33	23,18	7465,03
51	TAIOBA: fresca, com coloração verde-escuro e tamanho uniforme, típicos da variedade, com folhas viçosas, firmes, sem manchas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	50 kg	9,67	483,25	12,56	628,23
52	TOMATE: in natura, tamanho médio. Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, sem apresentar perfurações, avarias ou manchas na casca, sem partes amolecidas. Isenta de sujidades, fungos, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos	950 kg	9,50	9025,00	12,35	11732,50
52	VAGEM MACARRÃO: in natura, vagens com diâmetro aproximado de um lápis, coloração verde escura, flexíveis, ou seja, quebram facilmente sob leve pressão; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;	250 kg	12,67	3166,67	16,47	4116,67

	estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
TOTAL R\$				212.169,26	275.820,03

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

6.2 Assim, os alimentos solicitados são importantes para uma alimentação saudável, pois são fontes de macro e micronutrientes, fibras, vitaminas e minerais e de outros componentes com propriedades nutricionais.

7 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma estimado abaixo:

Item	Produto	Quant. Total	Periodicidade de Entrega (estimada)	
01	ABÓBORA MADURA	900 kg	50 kg	Quinzenal
02	ABOBRINHA	600 kg	30 kg	Quinzenal
03	AIPIM	1.400 kg	60 kg	Semanal
04	AGRIÃO	30 kg	10 kg	Mensal
05	ALFACE	5.000 unidades	300 unidades	Semanal
06	ALHO PORÓ	15 kg	5 kg	Mensal
07	BANANA NANICA	200 kg	40 kg	Quinzenal
08	BANANA PRATA	2.200 kg	80 kg	Semanal
09	BANANA DA TERRA	900 kg	40 kg	Quinzenal
10	BATATA DOCE	800 kg	60 kg	Semanal
11	BATATA INGLESA	1.500 kg	60 kg	Semanal
12	BERINJELA	400 kg	20 kg	Quinzenal
13	BETERRABA	700 kg	30 kg	Quinzenal
14	BISCOITO DE POLVILHO	320 kg	32 kg	Quinzenal
15	BRÓCOLIS HÍBRIDO	270 kg	20 kg	Quinzenal
16	CEBOLINHA	108 kg	5 kg	Semanal
17	CENOURA	1.000 kg	40 kg	Semanal
18	CHUCHU	1.000 kg	60 kg	Quinzenal
19	COENTRO	22 kg	3 kg	Quinzenal
20	COUVE CHINESA	1.000 kg	60 kg	Semanal
21	COUVE- FLOR	270 kg	20 kg	Quinzenal
22	COUVE MANTEIGA	300 kg	20 kg	Quinzenal
23	FUBÁ DE MILHO	400 kg	40 kg	Mensal

24	GOIABA VERMELHA	225 kg	40 kg	Quinzenal
25	GOIABADA CASCAO EM BARRA	100 kg	20 kg	Mensal
26	HORTELÃ	18 Kg	5 Kg	Mensal
27	INHAME	800 kg	60 kg	Quinzenal
28	LARANJA	400 kg	60 kg	Quinzenal
29	LIMÃO GALEGO	250 kg	45 kg	Mensal
30	LIMÃO TAITI	200 kg	45 kg	Mensal
31	MAMÃO HAWAY	150 kg	20 kg	Quinzenal
32	MANGA COQUINHA	200 kg	20 kg	Semanal
33	MASSA CASEIRA DE LASANHA	150 kg	10 kg	Semanal
34	MASSA CASEIRA DE MACARRÃO	350 kg	16 kg	Semanal
35	MARACUJÁ	200 kg	20 kg	Quinzenal
36	MEL DE ABELHA	20 litros	4 litros	Mensal
37	MEXERICA	1.200 kg	200 kg	Semanal
38	MILHO VERDE	1.600 unidades	400 unidades	Quinzenal
39	PALMITO PUPUNHA	100 kg	20 kg	Quinzenal
40	PIMENTÃO	300 kg	40 kg	Quinzenal
41	PEPINO	400 kg	20 kg	Mensal
42	PÓ DE CAFÉ	200 kg	30 kg	Mensal
43	QUEIJO MINAS PADRÃO	400 kg	21 kg	Quinzenal
44	QUIABO	150 kg	15 kg	Quinzenal
45	RABANETE	200 kg	15 kg	Semanal
46	REPOLHO BRANCO	1.440 kg	60 kg	Semanal
47	REPOLHO ROXO	200 kg	20 kg	Quinzenal
48	RÚCULA	15 kg	5 kg	Quinzenal
49	SALSINHA	65 kg	5 kg	Semanal
50	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL	322 litros	32 litros	Mensal
51	TAIOBA	50 kg	10 kg	Semanal
52	TOMATE	950 kg	40 kg	Semanal
53	VAGEM MACARRÃO	250 kg	20 kg	Quinzenal

7.2 As entregas serão realizadas no Restaurante institucional do Ifes Campus Santa Teresa, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante: Rodovia ES 080, KM 93 - São João de Petrópolis – 29660-000 - Santa Teresa – ES, no horário de expediente do órgão das 7h às 11h e das 12:30hs às 16:30hs.

7.3 Poderá, a critério da administração, estabelecer cronograma com horários e dias específicos para o recebimento dos gêneros alimentícios.

7.4 Após a conferência, o contratado encaminhará os produtos ao restaurante institucional para a entrega final. O setor localiza-se na área do próprio campus.

8 ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

8.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

8.1.1 que tenha atendido a todas as exigências da habilitação;

8.1.2 cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

8.1.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do Edital;

8.1.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Projeto Básico;

8.1.5 que atenda às demais exigências do Edital da Chamada Pública e de seus anexos.

8.2 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.

8.3 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo projeto de venda.

9 DAS AMOSTRAS

9.1 Após homologação do procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos produtos ofertados, no prazo de três (3) dias úteis, dos itens: **14 (biscoito de polvilho), 23 (fubá de milho), 25 (goiabada cascão), 33 (massa caseira de lasanha), 34 (massa caseira de macarrão), 36 (mel de abelha), 42 (pó de café), 43 (queijo minas padrão), 50 (suco de uva tinto integral).**

9.2 Deverão ser apresentadas na quantidade de 1 kg por item para análise.

9.2.1 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, data de fabricação e validade.

9.3 As amostras serão submetidas aos testes para avaliação dos produtos adquiridos. Após análise pela Comissão Responsável do campus, será emitido parecer em ata devidamente assinada e identificada.

9.4 O resultado da análise será informado após apresentação das amostras. A Comissão responsável divulgará o resultado do processo no prazo de até 3 (três) dias úteis.

9.5 A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com o Edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

9.6 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;

9.7 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.

10 ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

10.1 O contratado entregará os produtos tão somente, mediante “Ordem de Fornecimento”, expedida semanalmente/mensalmente.

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

10.1.2 Após, o contratado encaminhará os produtos ao Restaurante Institucional do Ifes - Campus Santa Teresa, para a entrega definitiva;

10.1.3 As entregas devem ser realizadas em dias e horários de expediente: segunda a sexta-feira, das 07:00h às 11:00h e das 12:30h às 16:30h.

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

10.2.1 isentos de substâncias terrosas;

10.2.2 sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

10.2.3 sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive na embalagem;

10.2.4 sem umidade externa anormal;

10.2.5 isentos de odor e sabor estranhos;

10.2.6 isentos de enfermidades.

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

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

10.4 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.

10.5 No mês de janeiro não haverá entregas.

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

10.7 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;

10.7.1 Os itens: **14 (biscoito de polvilho), 23 (fubá de milho), 25 (goiabada cascão), 33 (massa caseira de lasanha), 34 (massa caseira de macarrão), 36 (mel de abelha), 42 (pó de café), 43 (queijo minas padrão), 50 (suco de uva tinto integral)** deverão conter, no mínimo, em suas embalagens: identificação do produto, peso, data fabricação, data de validade e identificação do produtor.

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

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

10.8.1 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.

10.9 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.

10.10 Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Ifes Campus Santa Teresa. Essas quantidades poderão ser alteradas, com aviso prévio, conforme necessidade.

10.11 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo: data de entrega, produto, peso e quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, devendo uma via ser entregue ao Almoxarifado do Ifes Campus Santa Teresa no recebimento do produto.

10.12 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.

10.13 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.

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

10.15 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).

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

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

11 FISCALIZAÇÃO

11.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação pelo Gestor do Contrato, designado através de Portaria da Diretora Geral do Ifes Campus Santa Teresa.

11.2 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.

11.3 O Ifes Campus Santa Teresa se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

12 PAGAMENTO

12.1 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 Santa Teresa), seguido de consulta à situação fiscal do fornecedor.

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

13 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

13.1 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.

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

13.1.2 Resolução CD/FNDE nº 6/2020 Art. 33, Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Santa Teresa, xx de novembro de 2023.

Eloizio Stanger
SIAPE: 1100847

Nathália Miguel Teixeira Santana
SIAPE: 1352333
Nutricionista CRN4: 09100256

Márcio Oliveira Franskoviaky
SIAPE: 1970817

Lusinério Prezotti
SIAPE: 1730942

João Nacir Colombo
SIAPE: 0054105