



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS

**ANEXO I**  
**PROJETO BÁSICO**  
**CHAMADA PÚBLICA 01/2025**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 132/2025**  
**PROCESSO 23807.251795.2025-07**

**1. DO OBJETO**

1.1Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações contidas no quadro abaixo;

1.2Da Especificação, Quantidades, Lote Mínimo e Valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUAN T	V. UNIT	V. TOTAL	FRAÇÃO MÍNIMA
1	BANANA, da prata, de primeira qualidade, com casca uniforme e sem rupturas (lesão física ou mecânica), sem partes escurecidas ou apodrecidas, tamanho médio, in natura, higienizada para o consumo. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, insetos e fungos. Acondicionados prontos para o consumo em	Kg	570			19kg por semana (entrega 1 vez na semana)

	<p>recipiente adequado para alimentos. Este deve estar íntegro, limpo, fechado e exclusivo para essa finalidade. Peso médio da unidade: 100g</p>			
2	<p>TANGERINA, de primeira qualidade, tamanho médio, in natura, higienizada para o consumo. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Com ausência de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, fungos e insetos. Acondicionados prontos para o consumo em recipiente adequado para alimentos. Este deve estar íntegro, limpo, fechado e exclusivo para essa finalidade. Peso médio da unidade: 100g.</p>	Kg	380	<p>19kg por semana (entrega 1 vez na semana)</p>
3	<p>GOIABA vermelha, de primeira qualidade, tamanho médio, in natura, higienizada para o consumo. Com polpa intacta e firme. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou</p>	Kg	570	<p>19kg por semana (entrega 1 vez na semana)</p>

biológica  
que afetem sua aparência. Com  
ausência de sujidades, materiais  
terrosos, parasitas, larvas, fungos  
e  
insetos. Acondicionados prontos  
para  
o consumo em recipiente  
adequado  
para alimentos. Este deve estar  
íntegro, limpo, fechado e  
exclusivo  
para essa finalidade  
Peso médio da unidade: 100g.

4 Bolo, sabor milho, Íntegro, de Porç 3800

ótima ão de  
qualidade. Produzido de forma 100g

artesanal, utilizando ingredientes  
naturais majoritariamente da  
agricultura familiar, sem gordura  
trans

(exemplo margarina),  
conservantes,

corantes e outros aditivos  
utilizados nos  
industrializados. O bolo não  
poderá

conter mistura industrial  
(prépreparado

de bolo). Não poderá  
apresentar nenhum tipo de  
cobertura ou

recheio, sem contaminantes e  
próprios

para consumo humano. Serão  
rejeitados, portanto, bolos que  
apresentem características  
organolépticas anormais, tais  
como:

bolos mal assados, queimados,  
amassados, de aspecto  
excessivamente

oleoso, com aspecto de massa  
pesada e

com contaminação por  
microrganismos.

Deve ser preparado atendendo ao  
disposto na legislação de  
alimentos,

estabelecida pela Agência  
Nacional de

190 porções  
por semana  
(entrega 1 vez  
na semana)

Vigilância Sanitária - ANVISA.

Cada

unidade deverá ser embalada individualmente em embalagem plástica transparente e resistente.

No

rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência,

ingredientes,

data de fabricação e data de validade.

Deve ser preparado, no máximo, 24h

antes do consumo no cardápio escolar.

- 5 Bolo, sabor chocolate, Íntegro, Porç 5700  
de ão de  
ótima qualidade. Produzido de 100g  
forma

artesanal, utilizando ingredientes naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans

(exemplo margarina), conservantes,

corantes e outros aditivos utilizados nos

industrializados. O bolo não poderá

conter mistura industrial (prépreparado

de bolo). Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou

recheio, sem contaminantes e próprios

para consumo humano. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como:

bolos mal assados, queimados, amassados, de aspecto excessivamente

oleoso, com aspecto de massa pesada e

com contaminação por microrganismos.

Deve ser preparado atendendo ao disposto na legislação de alimentos,

190 porções  
por semana  
(entrega 1 vez  
na semana)

estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Cada unidade deverá ser embalada individualmente em embalagem plástica transparente e resistente.

No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.

Deve ser preparado, no máximo, 24h

antes do consumo no cardápio escolar

- 6 Bolo, sabor laranja, Íntegro, de Porç 5700  
ótima ão

qualidade. Produzido de forma de artesanal, utilizando ingredientes 100g naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans

(exemplo margarina), conservantes,

corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo não poderá

conter mistura industrial (pré-preparado de bolo). Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio, sem contaminantes e próprios

para consumo humano. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como:

bolos mal assados, queimados, amassados, de aspecto excessivamente

oleoso, com aspecto de massa pesada e

com contaminação por microrganismos. Deve ser preparado

atendendo ao disposto na

190 porções  
por semana  
(entrega 1 vez  
na semana)

legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Cada unidade deverá ser embalada individualmente em embalagem plástica transparente e resistente. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Deve ser preparado, no máximo, 24h antes do consumo no cardápio escolar.

- |   |   |                                |      |   |
|---|---|--------------------------------|------|---|
| 7 | Iogurte, sabor coco. Embalagem de 200 ml. Coloração, odor e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da entrega do Produto. | Unid<br>ade<br>de<br>200<br>ml | 5700 | 190 unidades por semana (entrega 1 vez na semana) |
| 8 | Iogurte, sabor morango. Embalagem de 200 ml. Coloração, odor e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade  | Unid<br>ade<br>de<br>200<br>ml | 5700 | 190 unidades por semana (entrega 1 vez na semana) |

de  
produto e atender as  
especificações  
técnicas da ANVISA e  
INMETRO. Temperatura de  
entrega  
de 10°C. Prazo de validade de no  
mínimo 30 dias a partir da  
entrega do  
Produto.

9	Iogurte, sabor salada de frutas. Embalagem de 200 ml. Coloração, odor e sabor próprios. A 200 embalagem ml deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da entrega do Produto.	Unid 3800	190 unidades por semana (entrega 1 vez na semana)
---	---	-----------	---

**OBS.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2025, 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 Refeitório. Este cronograma não é fixo, portanto pode sofrer modificações dependendo das necessidades do setor solicitante.**

## 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1Tendo em vista que a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, o Programa de Aquisição de Alimentos, junto ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2Dessa forma, os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais e se baseiam nos alimentos da agricultura familiar disponíveis na região, assim como o quantitativo disponível para fornecimento e a sua real utilização pelo refeitório do campus.

2.3Nesse contexto, a estimativa de consumo utilizada considera o possível funcionamento do refeitório do campus em 2025, com o atendimento de cerca de aproximadamente 700 refeições semanais, levando-se em consideração que essa demanda tende a aumentar devido ao início de novas turmas durante o ano letivo, além da prevista inclusão de outros tipos de refeições para os alunos para atender aos projetos desenvolvidos, eventos programados e lanches em diferentes turnos da unidade.

### **3. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**3.1** A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – *Campus Alagoinhas*, poderá ser por e-mail 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;

3.2Entende-se como critério de aceitação do objeto, que o mesmo esteja de acordo com a especificação descrita no Item 1.2 do presente Projeto Básico;



3.3 Não serão aceitos produtos com características divergentes das descritas no Projeto Básico , qualquer alteração deverá ser consultada antes da entrega:

3.3.1. 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 e declarado pela área competente do IF Baiano - *Campus Alagoinhas*, que poderá contar com o respaldo do CAE.

3.4 Após a verificação do quantitativo e a equivalência dos gêneros alimentícios entregues com as especificações contidas no Projeto Básico e, também, com o Projeto de Venda apresentado pelo fornecedor vencedor, será feito o recebimento definitivo;

**3.5** A área competente do IF Baiano - *Campus Alagoinhas* deverá avaliar todos os gêneros alimentícios entregues, autorizando ou não o seu recebimento. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

**3.6** A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento da área competente do IF Baiano - *Campus Alagoinhas*. O prazo para entrega será de sete dias, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento:

3.6.1. todo o fornecimento deverá ser entregue em um único endereço no IF Baiano – *Campus Alagoinhas*, Rua Manoel Romão de Souza, 166/155. Alagoinhas Velha, Alagoinhas/BA. CEP: 48007-656;

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

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

3.7 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, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

#### **4. DO PAGAMENTO**

4.1 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele;

4.2 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal;

4.3 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até cinco dias úteis, contado do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993;

4.4 A nota fiscal deverá referir-se a produtos de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias;

**4.5** Ficaré reservado ao IF Baiano – *Campus Alagoinhas* o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas;

4.6 Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança;

4.7 Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

**4.8** A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação:

4.8.1 constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

4.8.2. o prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;

4.8.3. não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

4.8.4. persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

4.8.5. havendo o efetivo fornecimento dos produtos, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;

4.8.6. somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com fornecedor inadimplente no SICAF.

- 4.9 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;
- 4.10 Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 4.11 O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato;
- 4.12 A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado
- 4.13 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 5.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.2 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal ou Fatura, a entrega efetiva do objeto, ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 5.4 Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

5.5 Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro;

5.6 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais;

**5.7** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

5.8 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

6.1 Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os gêneros alimentícios recusados na fase de recebimento;

6.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios;

6.3 Fornecer os gêneros alimentícios pelos preços apresentados em seu Projeto de Venda;

6.4 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;

- 6.5** Retirar todos os gêneros alimentícios recusados, das dependências do IF Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa, 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 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:

7.1.2.4.1 caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, 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 Baiano 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:

7.1.4.1 incorre nesta sanção, entre outros, 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. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o fornecedor deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais;
- 7.4. 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 houver indícios 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;
- 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 na execução dos itens contratados;
- 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.

*Assinado eletronicamente*

**Robson de Souza Santos**

**Responsável da Comissão da Chamada Pública**

*Assinado eletronicamente*

**Acácia Angélica Monteiro**

**CAE - Coordenação de Assistência Estudantil**

**Presidente da Comissão Portaria 71/2025/IF Alagoinhas**



À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, APROVO o presente Projeto Básico e AUTORIZO a realização da Chamada Pública.

Bom Jesus da Lapa, 18 de Novembro de 2025.

*Assinado eletronicamente*

Francisco de Assis dos Santos Silva

Diretor-Geral