



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Itapetinga

Itapetinga, 9 de novembro de 2021

PROJETO BÁSICO DISPENSA DE LICITAÇÃO TRADICIONAL

1. OBJETO

1.1. O objeto deste Projeto Básico é a **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural (PNAE)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A especificação, a quantidade e os valores estimados do objeto estão detalhados na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	ABACAXI , fruta in natura, de primeira, tamanho grande, não amolecida, sem partes podres ou mofadas, adequadas para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	750	5,00	3.750,00
2	AIPIM , legume in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentação: descascado e embalado, seguindo todas as normas de Boas Prática de Fabricação.	KG	400	5,50	2.200,00

3	ALHO cabeça, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequadas ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução ANVISA/INMETRO.	KG	100	27,20	2.720,00
4	BANANA DA TERRA , fruta in natura. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	200	9,30	1.860,00
5	BANANA DA PRATA , fruta in natura, consistência firme, médio a grande. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	600	4,40	2.640,00
6	BATATA INGLESA , tubérculo in natura, lavada, espécie lisa. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado. O produto deve estar intacto.	KG	750	5,40	4.050,00
7	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo branca. Em boas condições de consumo. Sem sujidades, bolores, vestígios de insetos. Casca íntegra, não amolecida, sem manchas. Polpa íntegra, em tamanho médio ou grande.	KG	300	4,40	1.320,00
8	CENOURA , verdura in natura, casca lisa, tipo A. Tamanho médio ou grande, acondicionada em caixa com aproximadamente 20 kg. Casca íntegra, característica, cor laranja-vivo, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	KG	200	5,20	1.040,00

9	CHUCHU , verdura in natura, tipo A. Espécie comum. Tamanho médio ou grande. Acondicionado em caixa com aproximadamente 20 kg. Superfície característica, firme, sem manchas, perfurações, rachaduras, bolores ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, não amolecida, coloração e umidade característica.	KG	200	3,80	760,00
10	ESPINAFRE , verdura in natura, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxica. Molho de 200g.	UND	800	3,30	2.640,00
11	LARANJA , fruta in natura, espécie pêra. Casca íntegra, coloração amarela esverdeado, característica consistente, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração. Levemente amadurecida e adocicada, com suco característico. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	KG	1.000	3,60	3.600,00
12	LIMÃO , fruta in natura, fresca, procedente de espécie sã. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	40	4,60	184,00
13	MAMÃO FORMOSA – fruta in natura, espécie formosa, consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecida, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sujidades, perfurações, bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	KG	300	4,40	1.320,00
14	MANGA tipo tommy, de primeira, in natura, não amolecida, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.000	5,00	5.000,00

15	MELÃO , fruta in natura, tipo melão, espécie amarela, tamanho grande, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200	3,70	740,00
16	MELANCIA , fruta in natura. Deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório (peso mínimo 10 kg).	KG	1.600	2,40	3.840,00
17	PEPINO , legume in natura, de primeira, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	3,60	1.440,00
18	PIMENTÃO VERDE , verdura in natura, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	60	5,30	318,00
19	REPOLHO BRANCO , hortaliça in natura. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05.	KG	200	3,70	740,00
20	TOMATE VERMELHO , in natura, tamanho médio ou grande. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	KG	1.000	5,00	5.000,00
21	IOGURTE sabores: Natural integral sem açúcar, morango, coco, ameixa, pêssego e frutas. Refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação. Acondicionado em embalagem resistente, atóxico, contendo 1000 ml, com identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.	L	400	6,80	2.720,00

22	POLPA DE FRUTA pasteurizada, 100% natural, congelada, sabores: cajá, acerola, maracujá. Embalagem de 1kg. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	300	8,80	2.640,00
VALOR TOTAL					R\$ 50.522,00

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente aquisição justifica-se devido à preparação e fornecimento de refeições para os estudantes matriculados no IF Baiano do campus Itapetinga no retorno às aulas presenciais ou semipresenciais, em atendimento à Legislação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e PAA (Programa de Aquisição de Alimentos). De acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do PNAE: Art.3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. Art.4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas 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. Art.29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A presente aquisição direta será realizada por meio de dispensa de licitação, conforme dispõe o art. 14, lei nº 11.947.

4. LOCAL, CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE

4.1. Os materiais deverão ser entregues no refeitório do IF Baiano, Campus Itapetinga, localizado no endereço avenida Júlio José Rodrigues, CEP: 45700-000, no horário de 8h a 12h e de 13h as 16h, de segunda-feira a sexta-feira, no prazo máximo de 8 (oito). Prazo contado a partir da emissão da nota de empenho.

4.3. O objeto será recebido por representantes do IF Baiano, Campus Itapetinga, na forma abaixo:

4.3.1 provisoriamente, no prazo de 2 (dois) dias, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;

4.3.2 definitivamente, no prazo de 2 (dois) dias, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.

4.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos deste instrumento.

4.5. Caso sejam identificados problemas ou discrepâncias em relação às especificações técnicas exigidas, o fornecedor deverá substituir o(s) produto(s) em até 2 (dois) dias úteis, contados da

ciência da empresa.

4.6. O fornecedor deverá executar fielmente a(s) entrega(s) de materiais de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização.

4.7. A Contratada se obriga a efetuar, a qualquer tempo, a substituição de material rejeitado, se este apresentar defeito de fabricação ou divergências relativas às especificações constantes deste Projeto Básico, independentemente da quantidade rejeitada.

5. VALOR TOTAL DA [AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO], RECURSOS E PROGRAMA DE TRABALHO

5.1. O valor total estimado do(s) material(is) objeto da aquisição é R\$ 50.522,00.

5.2. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta dos recursos específicos, consignados no Orçamento Geral da União, os quais serão informados em documento apropriado pelo setor responsável, contendo todos os dados orçamentários.

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado pelo Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura contendo o detalhamento dos materiais entregues, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, em conformidade com o estabelecido na alínea "a" do inciso XIV do art. 40 da Lei nº 8.666/93.

6.2. Não serão pagas Notas Fiscais ou Faturas em nome de terceiros.

6.3. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado à Contratada.

6.4 Os pagamentos somente serão realizados após a comprovação da regularidade fiscal federal e trabalhista, bem como, nos cadastros de sanções administrativas instituídos, da Contratada.

6.5 Dos pagamentos efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso.

6.6 De acordo com a Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e legislação complementar, será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme o caso, (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR) a título de antecipação, exceto para os optantes pelo SIMPLES, que deverão apresentar declaração a ser enviada juntamente com a Nota Fiscal ou Fatura por ocasião da entrega dos materiais.

6.7 O Contratante poderá impugnar ou atrasar o pagamento, quando:

6.7.1 a Nota Fiscal ou Fatura estiver em desacordo com o estabelecido;

6.7.2 a Nota Fiscal ou Fatura contiver erros de preenchimento a cargo da Contratada.

7. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO OU RECEBIMENTO

7.1. O(a) responsável pelo acompanhamento do(a) recebimento do material objeto deste instrumento, será o(a) servidor(a):

a) Nome:	Luciane Costa Ferreira
b) SIAPE:	2338136
c) Cargo/Função:	Nutricionista
d) Setor de Lotação:	ITA-REF

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Compete ao fornecedor:

8.1.1 fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;

8.1.2 não transferir a outrem, no todo ou em parte, a entrega do material;

8.1.3 entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;

8.1.4 responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao IF Baiano, Campus Itapetinga, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da Instituição;

8.1.5 arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;

8.1.6 comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Compete ao IF Baiano - Campus Itapetinga:

9.1.1 permitir acesso dos empregados da empresa vencedora nas dependências do IF Baiano, Campus Itapetinga, se for o caso;

9.1.2 prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos empregados da empresa vencedora;

9.1.3 atestar as faturas correspondentes, por intermédio do servidor responsável pelo evento, sendo que as decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

9.1.4 efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Se a Contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

10.1.1 pelo atraso na entrega do material em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;

10.1.2 pela recusa em efetuar o fornecimento ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;

10.1.3 pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;

10.1.4 pela recusa da Contratada em substituir o material rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivado(a) nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do material rejeitado;

10.1.5 pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Projeto Básico e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado.

10.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

10.3. As importâncias relativas às multas poderão ser descontadas do pagamento porventura devido à Contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei:

10.3.1 caso a Administração esteja impossibilitada de efetuar desconto no pagamento devido à Contratada, a multa deverá ser recolhida no prazo de 5 (cinco) dias após comunicação, por escrito, por parte do IF Baiano.

10.4. O órgão Contratante poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

10.5. Em caso de manifestação de desistência do fornecedor, fica caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, consoante o estabelecido no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

10.6. A eventual rescisão do ajuste se dará nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/93, não cabendo, à Contratada, direito a qualquer indenização.

10.7. As penalidades serão aplicadas, garantindo-se a ampla defesa e o contraditório.

O presente Projeto Básico foi elaborado pelo INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – CAMPUS ITAPETINGA, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, e integra o processo administrativo.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Emilson Batista da Silva, DIRETOR GERAL - CD0002 - ITA-DG**, em 09/11/2021 08:48:59.
- **Luciane Costa Ferreira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 09/11/2021 08:44:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/11/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 256490

Código de Autenticação: 58339ac26b



Km 02, Clerolandia, ITAPETINGA / BA, CEP 45700-000

Fone: (77) 3261-2213