



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS TEIXEIRA DE FREITAS**

**EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 016/2019
DISPENSA DE LICITAÇÃO 08/2019
PROCESSO: 23334.000853/2019-93**

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

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

1.2. Das Quantidades e Valores

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Periodicidade de entrega	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacaxi , fruta in natura, ESPÉCIE HAVAIANO, 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. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	300	KG	Semanal	R\$ 4,4400	R\$ 1.332,00
2	Banana da Prata , fruta in natura Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar 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 do CNNPA. Unidade de fornecimento: Kg (quilograma)	700	KG	Semanal	R\$ 3,3400	R\$ 2.338,00
3	Banana da terra , fruta in natura, espécie da Terra, 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	700	KG	Semanal	R\$ 3,7650	R\$ 2.635,50

	sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)					
4	Cenoura, legume in natura ESPÉCIE COMUM, 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. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	130	KG	Semanal	R\$ 4,3375	R\$ 563,88
5	Manga , fruta in natura, TIPO TOMMY, 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. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	300	KG	Semanal	R\$ 3,5125	R\$ 1.053,75
6	Mamão, espécie Formosa – in natura. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	300	KG	Semanal	R\$ 3,9767	R\$ 1.193,00
7	Couve-flor , apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Embalado individualmente com saco plástico transparente. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: KG (quilograma)	80	KG	Semanal	R\$ 7,0925	R\$ 567,40
8	Melancia .Fruta in natura , espécie redonda. Apresentando grau de maturação			Semanal		

	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	850	KG		R\$ 2,2567	R\$ 1.918,17
9	Pepino Legume in natura, tipo pepino,,espécie comum. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	100	KG	Semanal	R\$ 2,6800	R\$ 268,00
10	Laranja Fruta in natura, espécie pêra. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	600	KG	Semanal	R\$ 2,5400	R\$ 1.524,00
11	Goiaba vermelha Fruta in natura, Espécie comum. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	300	KG	Semanal	R\$ 4,6567	R\$ 1.397,00
12	Repolho branco , verdura in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado individualmente com saco plástico transparente. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a	100	KG	Semanal	R\$ 3,6875	R\$ 368,75

	Resolução 12/78 da CNNPA . Unidade de Fornecimento:kg					
13	REPOLHO ROXO , verdura in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado individualmente com saco plástico transparente. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA . Unidade de Fornecimento:kg	100	KG	Semanal	R\$ 4,8425	R\$ 484,25
14	Tomate , in natura, tamanho medio a grande, consistência firme; sem sujidades, pele lisa, livre de fungos, TIPO MAÇÂ, com aproximadamente 80% de maturação,sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	200	KG	Semanal	R\$ 5,6925	R\$ 1.138,50
15	Batata doce , ESPÉCIE ROSADA, 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. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	500	KG	Semanal	R\$ 3,3650	R\$ 1.682,50
16	Farinha de mandioca . Torrada, seca, fina, Tipo 1, branca e amarela, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de no mínimo 1 kg e no máximo 2kg. Contém externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, .Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto. Unidade de Fornecimento: Kg	350	KG	Semanal	R\$ 3,6675	R\$ 1.283,63

	(quilograma)					
17	Feijão carioca tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 1 kg com registro no ministério da agricultura, Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	200	KG	Quinzenal	R\$ 5,4650	R\$ 1.093,00
18	Feijão fradinho tipo 1, novo, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, em pacotes de 01 kg, registro no ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)	100	KG	Quinzenal	R\$ 4,5150	R\$ 451,50
19	Brócolis Verdura in natura,, tipo brócolis,espécie japonês. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	80	KG	Semanal	R\$ 7,0233	R\$ 561,87
20	Polpa de fruta. Sabor Acerola: Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a – 18° C. Unidade de Fornecimento: kg	200	KG	Quinzenal	R\$ 11,8000	R\$ 2.360,00

21	Polpa de fruta. Sabor Maracujá: Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a – 18° C. Unidade de Fornecimento: kg	100	KG	Quinzenal	R\$ 15,3000	R\$ 1.530,00
22	Polpa de fruta. Sabor Manga: Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a – 18° C. Unidade de Fornecimento: kg	200	KG	Quinzenal	R\$ 12,0000	R\$ 2.400,00
23	Tangerina Ponkan. 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, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	300	KG	Semanal	R\$ 3,0175	R\$ 905,25
24	Colorau Alimentício. Produto obtido a partir do urucum. Apresentação em pó. Embalagem: Pacote com 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	40	KG	Quinzenal	R\$ 11,1875	R\$ 447,50
25	Alface . Variedade crespa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de	200	UND	Semanal	R\$ 1,8200	R\$ 364,00

	resíduos de fertilizantes.					
26	<p>Aipim congelado. Aipim congelado, características gerais de primeira, deve, proceder de espécimes vegetais genuínas e saudáveis e satisfazer as condições mínimas: serem suficientemente desenvolvidos com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência, livres de casca e enfermidades. Estarem congelados, acondicionados em embalagem plástica, transparentes e atóxicas, resistentes, contendo de 01 a 02 kg cada.</p>	400	KG	Semanal	R\$ 4,0900	R\$ 1.636,00
TOTAL					R\$ 31.497,43	

2. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

2.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 2.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
 - 2.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;
 - 2.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
 - 2.1.4. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
 - 2.1.5. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.
- 2.2. 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.
- 2.3. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

3. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- 3.1. A convocação do fornecedor pelo *Campus Teixeira de Freitas* poderá ser 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 periodicidade de entrega constante no projeto básico.
- 3.2. 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.

- 3.3.** Os quantitativos por entrega será definido de acordo com o histórico de consumo do *Campus*.
- 3.3.1.** Nos meses de julho, dezembro, janeiro e fevereiro o fracionamento de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do *Campus* Teixeira de Freitas, principais usuários do refeitório do *Campus*.
- 3.4.** As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 3.5.** 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.
- 3.6.** 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.
- 3.7.** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- 3.8.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas segundas, quartas ou quintas-feiras, nos horários das 08h00 às 11h00 ou das 14h00 às 16h00.
- 3.9.** **As entregas dos gêneros alimentícios não perecíveis e congelados** (polpa de frutas e aipim) deverão ser efetuadas quinzenalmente de acordo com a quantidade solicitada, no prazo máximo de 08 (oito) dias entre a data do pedido e a data de entrega; os produtos deverão apresentar prazo de validade mínimo de 03 (três) meses. **Os gêneros perecíveis** deverão ser entregues semanalmente, conforme quantidade solicitada.
- 3.10.** A previsão da data em que deverá ser iniciada a entrega dos produtos será na 1ª quinzena de outubro de 2019.
- 3.11.** Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentarem-se:
- 3.11.1.** isentos de substâncias terrosas;
- 3.11.2.** sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 3.11.3.** sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 3.11.4.** sem umidade externa anormal;
- 3.11.5.** isentos de odor e sabor estranhos;
- 3.11.6.** isentos de enfermidades.
- 3.12.** 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.
- 3.13.** Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.
- 3.14.** A pontualidade na entrega das mercadorias para os *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.

4. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.1. Incumbe ao Contratante:

- 4.1.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 4.1.2.** Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 4.1.3.** 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.
- 4.1.4.** Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

4.2. Incumbe ao Contratado:

- 4.2.1.** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 4.2.2.** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 4.2.3.** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 4.2.4.** 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.
- 4.2.5.** Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Teixeira de Freitas, 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.

5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

5.1. 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:

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

5.1.2. Multa:

- 5.1.2.1.** 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.
- 5.1.2.2.** 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.

- 5.1.2.3.** 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.
- 5.1.2.4.** compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
- 5.1.2.4.1.** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no *Campus Teixeira de Freitas*, 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.
- 5.1.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano pelo prazo de até dois anos;
- 5.1.4.** 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.
- 5.1.4.1.** **Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.**
- 5.2.** 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.
- 5.3.** As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.
- 5.4.** 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 se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

6. DA FISCALIZAÇÃO

- 6.1.** A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.
- 6.2.** 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.
- 6.3.** O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

Teixeira de Freitas, 12 de julho de 2019.

Jean Bispo Moreira
Presidente
Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar – CECAF
Portaria nº 34 de 12 de julho de 2019
SIAPE 2057463

De acordo:

Ronaldo Augusto Barbosa
Diretor Administrativo
Portaria nº 1.761 de 25 de junho de 2018
D.O.U. de 26 de junho 2018
SIAPE 2329137

Aprovo:

Elen Sonia Maria Duarte Rosa
Diretora Geral Pro Tempore
Portaria n. 1.330 de 17 de maio de 2018
D.O.U. de 18 de maio de 2018
SIAPE 2000080