



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 06/2021
DISPENSA DE LICITAÇÃO 07/2021
PROCESSO: 23334.250833.2021-86

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

| LOTE | IT E M | DESCRIÇÃO | CÓDIGO CATMAT | UND | QTD | PREÇO UNITÁRIO MÉDIO | VALOR TOTAL | PERIODICIDADE DA ENTREGA | PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE |
|------|--------|--|---------------|-----|-----|----------------------|-------------|--------------------------|--------------------------|
| | 01 | 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) | 464375 | KG | 300 | 4,49 | 1.348,00 | SEMANAL | |
| | 02 | Banana da Prata , fruta in natura Apresentando grau de maturação tal | 464381 | KG | 500 | 3,42 | 1.711,67 | SEMANAL | |

Comissão Especial de Compras das Agricultura Familiar - CECAF - Rodovia BR 101, KM 882, S/N, Zona Rural, Teixeira de Freitas/ BA - Telefone: 73 3665-1032 - E-mail: cecaf@teixeira.ifbaiano.edu.br

| | | | | | | | | |
|----|--|--------|----|-----|------|----------|---------|--|
| | 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) | | | | | | | |
| 03 | 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 sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma) | 464377 | KG | 500 | 3,60 | 1.800,00 | SEMANAL | |
| 04 | 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 | 463770 | KG | 130 | 4,19 | 544,70 | SEMANAL | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|---|--------|----|-----|------|----------|---------|--|
| | | (quilograma) | | | | | | | |
| 05 | | <p>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.</p> <p>Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma)</p> | 464406 | KG | 200 | 4,87 | 974,00 | SEMANAL | |
| 06 | | <p>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.</p> | 464405 | KG | 300 | 3,31 | 994,00 | SEMANAL | |
| 07 | | <p>Melancia .Fruta in natura , espécie redonda. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com</p> | 224411 | KG | 500 | 2,18 | 1.090,00 | SEMANAL | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|--------|----|-----|------|----------|---------|--|
| | | ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | | | | | |
| 08 | | 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. | 463796 | KG | 100 | 3,12 | 312,33 | SEMANAL | |
| 09 | | 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. | 464393 | KG | 500 | 3,59 | 1.793,33 | SEMANAL | |
| 10 | | 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 | 463839 | KG | 100 | 3,06 | 305,67 | SEMANAL | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|--------|----|-----|------|----------|---------|--|
| | | saco plástico transparente. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA . Unidade de Fornecimento:kg | | | | | | | |
| 11 | | 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 | 463829 | KG | 100 | 4,50 | 450,33 | SEMANAL | |
| 12 | | Tomate , in natura, tamanho medio a grande, consistência firme; sem sujidades, pele lisa, livre de fungos, TIPO SALADA, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (quilograma) | 463806 | KG | 200 | 6,01 | 1,202,00 | SEMANAL | |
| 13 | | Batata doce , ESPÉCIE ROSADA, | 463753 | KG | 300 | 3,22 | 967,00 | SEMANAL | |

| | | | | | | | | |
|----|---|--------|----|-----|-------|----------|-----------|----------|
| | 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) | | | | | | | |
| 14 | 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. Conter 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 (quilograma) | 458920 | KG | 350 | 5,29 | 1.851,50 | QUINZENAL | |
| 15 | Polpa de fruta. Sabor Acerola: Suco apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro | 464484 | KG | 300 | 12,00 | 3.600,00 | QUINZENAL | 12 meses |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|--------|----|-----|-------|----------|-----------|----------|
| | | 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 | | | | | | | |
| 16 | | Polpa de fruta. Sabor Maracujá: Suco apresentação polpa, sabor maracujá, 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 | 464474 | KG | 300 | 12,67 | 3.800,00 | QUINZENAL | 12 meses |
| 17 | | Polpa de fruta. Sabor Manga: Suco apresentação polpa, sabor manga, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, | 464475 | KG | 300 | 11,67 | 3.500,00 | QUINZENAL | 12 meses |

| | | | | | | | | |
|----|--|--------|----|-----|-------|----------|-----------|----------|
| | 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 | | | | | | | |
| 18 | Polpa de fruta. Sabor Goiaba: Suco apresentação polpa, sabor goiaba, 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 | 464514 | KG | 300 | 11,67 | 3.500,00 | QUINZENAL | 12 meses |
| 19 | Tangerina Ponkan. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições | 464436 | KG | 300 | 4,01 | 1.204,00 | SEMANAL | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|--------|-----|-----|-------|----------|-----------|--|
| | | adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | | | | | |
| 20 | | 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. | 463937 | KG | 40 | 14,86 | 594,27 | QUINZENAL | |
| 21 | | 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 resíduos de fertilizantes. | 463832 | UND | 100 | 3,52 | 352,33 | SEMANAL | |
| 22 | | Aipim congelado. Aipim congelado, características gerais de primeira, deve, proceder de espécimes vegetais genuínas e são e satisfazer as condições mínimas: serem suficientemente desenvolvidos com tamanho, aroma, sabor e cor próprios | 466600 | KG | 400 | 5,52 | 2.209,33 | QUINZENAL | |

| | | | | | | | | |
|---------------|---|--|--|--|--|----------------------|--|--|
| | 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. | | | | | | | |
| TOTAL: | | | | | | R\$ 34.104,47 | | |

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** (condimentos, farinha de mandioca) 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 setembro de 2021.
- 3.11.** Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-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 re-

tirado, 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, 29 de junho de 2021.

(assinado digitalmente via SUAP)

Jean Bispo Moreira

Presidente

Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar – CECAF

Portaria nº 22 de 19 de março de 2021

DOU 24 de março de 2021

SIAPE 2057463

De acordo:

(assinado digitalmente via SUAP)

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:

(assinado digitalmente via SUAP)

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