INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 001/2020
DISPENSA DE LICITAÇÃO 008/2020

PROCESSO: 23474.000712/2020-18

ANEXO I

PROJETO BÁSICO AQUISIÇÃO DO FNDE/PNAE
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição parcelada 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	Quant	Unidade	Descrição	Preço unitário em R$*	Valor total do item em R$
1	224	Kg	AMEIXA COMUM VERMELHA/ AMARELA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 9,03	R$ 2.022,72
2	1598	kg	BANANA PRATA (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos.)	R$ 3,66	R$ 5.848,68
3	22	kg	Biscoito caseiro amanteigado	R$ 16,74	R$ 368,28

			(preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.		
4	22	Kg	Biscoito caseiro de coco (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	R$ 19,94	R$ 438,68

5	22	Kg	Biscoito caseiro leite (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	R$ 17,25	R$ 379,50
6	22	Kg	Biscoito caseiro maisena (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	R$ 20,10	R$ 442,20

7	30	kg	Biscoito caseiro integral (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	R$ 21,31	R$ 639,30
8	150	Kg	Biscoito caseiro salgado (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	R$ 18,91	R$ 2.836,50

9	75	Kg	Bolo caseiro simples, sabor aipim. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	R$ 13,22	R$ 991,50
10	75	Kg	Bolo caseiro simples, sabor cenoura. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	R$ 9,80	R$ 735,00

11	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor fubá. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	R$ 11,40	R$ 684,00
12	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor laranja. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	R$ 15,16	R$ 909,60

13	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor inglês. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	R$ 12,46	R$ 747,60
14	618	Kg	CAQUI FUGY/CHOCOLATE (de primeira qualidade; em unidades com unidades de tamanho e coloração uiformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos.)	R$ 5,81	R$ 3.590,58
15	445	Kg	GOIABA BRANCA E VERMELHA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; higienizadas; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 5,15	R$ 2.291,75

16	1810	Kg	MAÇA, FUJI E GALA (de primeira qualidade, em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em otimo ponto de maturação, com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 6,07	R$ 10.986,70
17	604	Kg	MORANGO (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 18,17	R$ 10.974,68
18	188	Kg	NECTARINA COMUM (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 6,73	R$ 1.265,24

19	72	Kg	PÃO DE QUEIJO, sem recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. Os pães de queijo deverão pesar, individualmente, 60 g cada)	R$ 24,47	R$ 1.761,84
20	435	Kg	PERA WILLIANS ou SIMILAR (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 6,88	R$ 2.992,80
21	252	Kg	PÊSSEGO COMUM (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 7,12	R$ 1.794,24

22	30	Kg	ROSCA AMERICANA DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada	R$ 16,96	R$ 508,80
23	82	Kg	ROSCA AMERICANA SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada	R$ 16,96	R$ 1.390,72

24	30	Kg	ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	R$ 18,99	R$ 569,70
25	90	Kg	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	R$ 18,99	R$ 1.709,10
26	234	litros	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)	R$ 12,38	R$ 2.896,92
27	396	litros	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)	R$ 9,97	R$ 3.948,12

28	1470	Kg	TANGERINA PONKAN (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; hiegenizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	R$ 3,96	R$ 5.821,20
				Valor total	R$ 69.545,95

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios se faz importante, pois em nosso campi temos uma demanda de mais ou menos 350 discentes, e o PNAE consegue proporcionar a estes, lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios nutricionais adequados para um melhor rendimento escolar, um melhor crescimento e desenvolvimento físico (especialmente na fase da adolescência), contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um espaço de estímulo de convivência saudável.

2.2 Além destes fatores a comissão ainda aponta outro, nosso campi possuí discentes com realidade financeira muito precária, estes dependem de auxílios e bolsas para continuar estudando, porém mesmo com esses estímulos não conseguem “comprar” suas refeições enquanto estão fora de casa, tornando o lanche fornecido pelo PNAE algo de suma importância para a sua manutenção nas aulas.

3. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

3.1.1 que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

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

3.1.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

3.1.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

3.1.5 que atenda as demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos

3.2 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

3.3 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

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

4. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1. A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Ibirama 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 fração mínima de entrega constante no projeto básico.

4.2. 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 e sejam aceitos pelo IFC – Campus Ibirama, formalmente.

4.3. O IFC Campus Ibirama reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

4.3.1. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhando, respeitando o disposto no item anterior.

4.3.2. Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, cronograma de entrega.

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

4.5. 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.

4.6. Os produtos deverão ser entregues no IFC Campus Ibirama, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

4.8. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2021, nas 2ª e 5ªas feiras, na qual se atestará o seu recebimento.

4.9. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentarem-se:

4.9.1. isentos de substâncias terrosas;

4.9.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.9.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.9.4. sem umidade externa anormal;

4.9.5. isentos de odor e sabor estranhos;

4.9.6. isentos de enfermidades.

4.10. 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.

4.11. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

4.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para os Câmpus 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.

4.13 Os produtos de panificação devem ser preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. A aparência deverá ser em unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura com alimentos ultraprocessados.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 Incumbe ao Contrante:

5.1.1. 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;

5.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

5.1.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

5.1.4 Recusar embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos os vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.

5.2 Incumbe ao Contratado:

5.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

5.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;

5.2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

5.2.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

5.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, 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;

5.2.6. Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;

5.2.7. Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;

5.2.8. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

6. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1 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:

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

6.1.2. Multa:

6.1.2.1. 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.

6.1.2.2. 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.

6.1.2.3. 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.

6.1.2.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

6.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFC Campus Ibirama, 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.

6.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense pelo prazo de até dois anos;

6.1.4. 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.

6.1.4.1. Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

6.2. 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.

6.3. As sanções serão, quando for o caso, 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.

6.4. 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.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 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 n° 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

7.2. 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 serviços contratados.

7.3. 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.

Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o exercício 2021, Portaria 131/2020-GAB/IBI

Camila Sita Kuster
Pedagoga/Orientadora Educacional
Setor de Licitações

Karine Damaris Fraron
Assistente Social

José Moacir de Lucca
Assistente em Administração

Yuri Victor Santos Rutkoski Oliveira
Técnico de Laboratório

8. DA APROVAÇÃO

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Douglas Horner
Diretor Geral
IFC Campus Ibirama

Emitido em 27/10/2020

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 16/2020 - CCLIC/IBI (11.01.10.01.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/10/2020 16:36)
CAMILA SITA KUSTER
PEDAGOGO-AREA
SISAE/IBIR (11.01.10.12)
Matrícula: 2163225

(Assinado digitalmente em 27/10/2020 17:02)
DOUGLAS HORNER
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/IBI (11.01.10.01)
Matrícula: 1901863

(Assinado digitalmente em 27/10/2020 16:34)
JOSE MOACIR DE LUCCA
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
SISAE/IBIR (11.01.10.12)
Matrícula: 1246611

(Assinado digitalmente em 27/10/2020 16:44)
KARINE DAMARIS FRARON
ASSISTENTE SOCIAL
SISAE/IBIR (11.01.10.12)
Matrícula: 3006705

(Assinado digitalmente em 27/10/2020 16:48)
YURI VICTOR SANTOS RUTKOSKI OLIVEIRA
TECNICO DE LABORATORIO AREA
CGE/IBI (11.01.10.01.03.03)
Matrícula: 1908590

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sig.ifc.edu.br/documentos/ informando seu número: **16**, ano: **2020**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **27/10/2020** e o código de verificação: **987448da1b**