**ANEXO I**

**PROJETO BÁSICO**

**1. OBJETO**

* 1. Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), durante o período de novembro de 2018 a julho de 2019 no âmbito do IFRS - *Campus* Ibirubá.
  2. A escolha dos itens (produtos) atende às diretrizes e o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Capítulo I da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, e seu quantitativo total foi estimado considerando-se o atual número usuários (alunos matriculados na educação básica) do programa neste C*ampus* do IFRS, o período letivo, e a disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE.

1.3. Serão adquiridos itens para o cardápio de alimentação escolar (lanche) elaborado pela nutricionista do IFRS, conforme especificações, quantidades e preços constantes da tabela abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do objeto com especificações** | **Qtd** | **Un.** | **Valor Unitário (Preço de Aquisição\*)** | **Valor Total** |
| 1 | Apresuntado fatiado resfriado, produto cárneo obtido a partir de recortes e cortes selecionados de suínos, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnica, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalado a vácuo, validade de 45 dias e com data de fabricação não superior a 15 dias, contando da data da entrega. | 20 | Kg | R$ 12,64 | R$ 252,80 |
| 2 | Banana, variedade prata. Peso médio de 125g cada fruta. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças. | 300 | Kg | R$ 3,54 | R$ 1.062,00 |
| 3 | Barra de cereal de aproximadamente 25g, sabores diversos (castanha, morango, coco ou brigadeiro), com cobertura de chocolate. Validade mínima de 6 meses. | 2000 | unidade | R$ 1,72 | R$ 3.440,00 |
| 4 | Bebida de leite integral sabor chocolate (achocolatado), pronto para beber, composto de leite reconstituído, embalagens tetraPack individuais de 200ml (acompanha canudo), reembaladas em caixa de papelão vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. | 1350 | unidade | R$ 1,89 | R$ 2.551,50 |
| 5 | Bebida láctea, sabores diversos (morango, coco, frutas vermelhas, salada de frutas), embalagem garrafa plástica de 1L, produto com fabricação recente, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, produto inspecionado. | 150 | L | R$ 3,22 | R$ 483,00 |
| 6 | Biscoito doce frito, à base de farinha de trigo e ovos, polvilhada com açúcar, tipo “Cueca virada” ou “ceroula virada”. A massa deve ser macia e frita uniformemente. Peso aproximado de 80g por unidade. O lote deve estar identificado com etiqueta em que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Data de fabricação não superior a 1 dia da data de entrega. | 60 | Kg | R$ 20,71 | R$ 1.242,60 |
| 7 | Biscoito de manteiga colonial. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Validade 30 dias a partir da data de entrega. | 70 | Kg | R$ 22,05 | R$ 1.543,50 |
| 8 | Biscoito de mel glaceado colonial. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Validade 30 dias a partir da data de entrega. | 70 | Kg | R$ 22,42 | R$ 1.569,40 |
| 9 | Bolacha pintada colonial, decorada com glacê e açúcar colorido. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Validade 30 dias a partir da data de entrega. | 70 | Kg | R$ 20,95 | R$ 1.466,50 |
| 10 | Bolacha biscoito de milho e coco. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Validade 30 dias a partir da data de entrega. | 50 | Kg | R$ 22,30 | R$ 1.115,00 |
| 11 | Bolo, porção individual de 60g aproximadamente, sabores diversos (chocolate, laranja, cenoura, iogurte, maça), apresentar características desejáveis de sabor e odor, massa fofa e bem assada. | 75 | Kg | R$ 21,95 | R$ 1.646,25 |
| 12 | Doce cremoso de fruta, sabores diversos (uva, pera, goiaba, figo, pêssego), preparado à base de fruta, açúcar e água. Sem adição de espessantes. Embalagem de plástico de 1Kg. | 20 | Kg | R$ 10,91 | R$ 218,20 |
| 13 | Doce de Leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem de vidro de 1Kg. Prazo de validade mínimo de 3 meses. | 30 | Kg | R$ 13,33 | R$ 399,90 |
| 14 | Farinha de milho média. Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Pacotes de 1kg. Validade mínima de 3 meses e data de embalamento não superior a 15 dias. | 5 | Kg | R$ 2,98 | R$ 14,90 |
| 15 | Farinha de trigo. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, sãos e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote. Validade mínima de 4 meses e data de embalamento não superior a 30 dias. Pacote de 5Kg. | 20 | pacote | R$ 13,12 | R$ 262,40 |
| 16 | Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado com 1 kg. Data de embalamentonão superior 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses. | 20 | pacote | R$ 22,73 | R$ 454,60 |
| 17 | Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. | 48 | L | R$ 3,35 | R$ 160,80 |
| 18 | Maçã nacional, variedades gala ou fugi. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. | 100 | Kg | R$ 4,37 | R$ 437,00 |
| 19 | Molho de tomate. Preparado de tomate. Podendo conter temperos: alho, cebola, manjericão, orégano e sal. Pote de 1Kg. | 6 | Kg | R$ 9,68 | R$ 58,08 |
| 20 | Ovos de galinha vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isentos de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | 50 | dúzias | R$ 5,05 | R$ 252,50 |
| 21 | Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. | 200 | Kg | R$ 12,05 | R$ 2.410,00 |
| 22 | Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, peso aproximado de 80g. Congelado para assar. | 25 | Kg | R$ 25,79 | R$ 644,75 |
| 23 | Pastel assado de frango. Peso aproximado de 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo. | 150 | Kg | R$ 26,28 | R$ 3.942,00 |
| 24 | Pastel assado de carne. Peso aproximado de 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. | 150 | Kg | R$ 26,28 | R$ 3.942,00 |
| 25 | Suco de laranja integral refrigerado. Bebida produzida a partir do suco natural da fruta, sem adição de outros componentes, como água, açúcar e conservantes. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Preparado preferencialmente no dia anterior a data de entrega. Garrafa pet de 2L. | 100 | garrafa | R$ 17,69 | R$ 1.769,00 |
| 26 | Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, conservantes, corantes, edulcorantes sintéticos ou outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L. | 48 | garrafa | R$ 14,27 | R$ 684,96 |
| **VALOR TOTAL** | | | | | **R$ 32.023,64** |

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da Agricultura Familiar, conforme Resolução CD/FNDE nº 26/2013, Art. 29, §3º, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

**2. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR**

2.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

2.1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

2.1.2. Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

2.1.3. Que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

2.2. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo projeto de venda.

**3. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

3.1. Os produtos devem ser entregues na sede do IFRS – *Campus* Ibirubá, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, sito à Rua Nelsi Ribas Fritsch, nº 1111, no bairro Esperança, em Ibirubá/RS.

3.2. O produto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

# 3.3. A regularidade da oferta de lanches aos beneficiários do PNAE, assim como o cumprimento do Cardápio Nutricional, está vinculada ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta Chamada Pública, conforme Cronograma de Entregas (Anexo V); a impontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à manutenção do programa, assim como a alteração dos itens relacionados neste edital, sem prévia anuência da responsável técnica, poderá comprometer o balanceamento nutricional, ensejando a rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

3.4. A entrega deve ser feita mediante agendamento do fornecedor junto ao Setor de Almoxarifado ou Requisitante, após solicitação formal feita pela Tecnóloga de Alimentos do IFRS – *Campus* Ibirubá,para entrega no horário:  
das 08h30min até às 11h30min e das 13h30min às 16h30min, em dias úteis,  
de segunda a sexta-feira, conforme a periocidade disposta no **Cronograma de Entrega** (Anexo V) do Edital.

3.4.1. Os quantitativos por entrega (“Fração de Entrega”) foram estimados de acordo com o histórico de consumo do C*ampus*, podendo, portanto, sofrer alterações; a exemplo disso, nos meses de julho, dezembro, janeiro e fevereiro, o fracionamento de entrega poderá ser reduzido significativamente devido às férias dos alunos, usuários do PNAE.

3.4.2. O IFRS – *Campus* Ibirubá reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações de Entrega, a fim de adequar-se às variações na demanda, desde que não causem ônus (que não os previstos nesta chamada pública) aos fornecedores e não excedam a quantidade total do item.

3.5. Para o devido entendimento do Cronograma de Entregas, deve-se considerar a coluna “fração de entrega”, assim como as quantidades dispostas nos quadros referentes às semanas de cada mês.

3.6. O cronograma de entrega poderá ser revisto a qualquer momento em razão da sazonalidade da entrega dos itens, épocas de produção e fornecimento ou, ainda, situações supervenientes que comprometam o consumo ou utilização dos itens em função do período de validade.

3.7. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente as suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

3.8. A primeira entrega somente ocorrerá mediante o recebimento de Convocação para Início de Fornecimento, acompanhada da respectiva Nota de Empenho.

3.8.1. A convocação será formalizada via e-mail ou por via postal (enviada pelos Correios), e deverá ser apresentada ao fornecedor com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do prazo de início das entregas.

3.8.2. Da convocação constará o endereço de entrega, o setor e servidor responsável pelo recebimento, bem como seus contatos, o prazo máximo para início do fornecimento, a quantidade a ser adquirida e o Cronograma de Entrega (observadas as ‘frações de entrega’ constantes do Anexo V).

3.9. Para a entrega, todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

3.9.1. As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens (vide tabela constante do subitem 1.3. deste Projeto Básico), desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

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

3.10. Os produtos perecíveis devem ser de primeira (1ª) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3.10.1. Os frutos e legumes deverão apresentar-se:

I - isentos de substâncias terrosas;

II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

IV - sem umidade externa anormal;

V - isentos de odor e sabor estranhos; e,

VI - isentos de enfermidades.

3.11. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

3.12. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos pelo fornecedor contratado quando necessário, desde que em comum acordo com a “EEx” e que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam nutricionalmente correlatos, conforme Artigo 26, § 2º da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

3.12.1. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão e com a declaração técnica da EMATER.

3.13. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal e de **Recibo de Entrega**, ambos contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, emitido em duas (02) vias de igual teor, devendo a segunda (2º) via ser entregue ao representante da “EEx”.

3.14. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e 2º via do Recibo de Entrega.

**4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

4.1. Atender a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei n.º 8666/1993;

4.2. Fornecer os gêneros alimentícios nos valores estabelecidos como Preços de Aquisição neste Projeto Básico e em sua proposta;

4.3. Fornecer os gêneros alimentícios conforme Fração de Entrega (indicação de quantidade e periodicidade de entrega por produto) especificada no Cronograma de Entregas – Anexo V do Edital;

4.4. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA);

4.5. Ressarcir danos causados à EEx. ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução das entregas, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade à fiscalização;

4.6. Ao fornecedor é expressamente vedada a subcontratação;

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

4.8. Durante a vigência do fornecimento, informar a 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;

4.9. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFRS - *Campus* Ibirubá, 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 fornecido.

4.10. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

4.11. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

**5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento, 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;

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

5.3. Poderá a Administração alterar os quantitativos por entrega (“Frações de Entrega”), conforme necessidade, uma vez que estes são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*, desde que não causem ônus aos fornecedores, que não os previstos nesta Chamada Pública.

5.3.1. Nos meses Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Julho o fracionamento de entrega poderá ser reduzido significativamente devido às férias dos alunos, usuários do PNAE.

Ibirubá, 18 de outubro de 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Tassia Michele Schwantes  Tecnóloga em Alimentos  SIAPE 2190979 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Paulo Ricardo de Pietro dos Santos  Assistente em Administração  SIAPE 2149002 |

**Despacho:** Aprovo o presente Projeto Básico com seus direitos e deveres pelas partes e autorizo a realização da Chamada Pública nº 20/2018, Dispensa de Licitação nº 201/2018. Encaminha-se para prosseguimento.

Ibirubá – RS, 18 de outubro de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Migacir Trindade Duarte Flôres

Diretora-geral *pro tempore*

Portaria n° 1849/2016