



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS IBIRUBÁ

Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 | Bairro Esperança | Ibirubá/RS
CEP: 98200-000 | Fone: (54) 3324.8100 | www.ibiruba.ifrs.edu.br

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1. 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 outubro de 2019 a outubro de 2020 no âmbito do IFRS - *Campus* Ibirubá.

1.2. 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 de usuários (alunos matriculados na educação básica) do programa neste *Campus* do IFRS, o período letivo, e a disponibilidade orçamentária proveniente do (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) FNDE.

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

Item	Descrição do objeto com especificações*	Qtd. Total	Un.	Valor Estimado Un.	Valor Estimado Total 2019
1	Apresentado 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, entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	50	Kg	R\$13,46	R\$ 673,00
2	Banana caturra de 1ª qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie, com cascas sãs, sem fermentos ou defeitos, sem rupturas, firmes e com brilho.	100	Kg	R\$3,12	R\$312,00

3	Banana, variedade prata. Peso médio de 125g cada fruta. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (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.	200	Kg	R\$4,15	R\$830,00
4	Barra de cereal de aproximadamente 25g, sabores diversos (castanha, morango, coco ou brigadeiro), com cobertura de chocolate. Validade mínima de 06 meses.	1920	un.	R\$1,64	R\$3.148,80
5	Bebida de leite integral sabor chocolate (achocolatado), pronto para beber, composto de leite reconstituído, embalagens tetra pak 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 órgão de inspeção sanitária fiscalizador. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da entrega.	3840	un.	R\$2,00	R\$7.680,00
6	Bebida láctea, sabores diversos (morango, coco, frutas vermelhas, salada de frutas), embalagem saco plástico de 1L, produto com fabricação recente, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, produto inspecionado.	200	L	R\$3,21	R\$642,00
7	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. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	40	Kg	R\$23,10	R\$924,00
8	Biscoito de manteiga colonial. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra. Validade 30 dias a partir da data de entrega. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	70	Kg	R\$24,40	R\$1.708,00
9	Biscoito de polvilho doce, com cobertura de chocolate branco ou preto. Embalagem de 1Kg íntegra. Validade 30 dias a partir da data de entrega. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	30	Kg	R\$30,98	R\$929,40
10	Biscoito de mel glaceado colonial. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra. Validade 30 dias a partir da data de entrega. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	70	Kg	R\$27,35	R\$1.914,50
11	Biscoito palito assado, salgado, nos sabores de ervas finas, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem íntegra. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	60	Kg	R\$28,26	R\$1.695,60
12	Biscoito tipo rosca caseira de polvilho, salgado, assado em formato circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite ou água, sal, ovos. Características desejáveis	20	Kg	R\$23,30	R\$466,00

	crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Embalagens íntegras. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.				
13	Bolacha pintada colonial, decorada com glacê e açúcar colorido. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	70	Kg	R\$24,20	R\$1.694,00
14	Bolacha biscoito de milho e coco. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra. Validade 30 dias a partir da data de entrega. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	60	Kg	R\$24,15	R\$1.449,00
15	Bolo, porção individual de 80g aproximadamente, sabores diversos (chocolate, cenoura, maçã), apresentar características desejáveis de sabor e odor, massa fofo e bem assada. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	60	Kg	R\$23,15	R\$1.389,00
16	Chá de hortelã. Apresentação: Folhas de hortelã desidratadas. Embalagem de 50g com rótulo.	20	un.	R\$6,12	R\$122,40
17	Chá de endro ou erva-doce. Apresentação: Sementes de endro ou erva-doce, sem sujidades, materiais estranhos, pragas ou bolores. Embalagem de 50g com rótulo.	40	un.	R\$6,12	R\$244,80
18	Creme de leite UHT, embalagem de 200g, validade mínima de 90 dias e com selo de inspeção sanitária.	27	un.	R\$2,75	R\$74,25
19	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, coco, chocolate, amendoim) e farofa de açúcar, peso aproximado de 800g. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Recheio a definir no momento da entrega. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade.	60	un.	R\$12,73	R\$763,80
20	Cup Cake, porção individual de bolo (tipo inglês, baunilha, mesclado ou chocolate), com cobertura (chocolate ao leite ou branco, brigadeiro) com confeitos, peso aproximado de 80g por unidade. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo. O lote deve estar identificado com etiqueta em que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	70	Kg	R\$25,29	R\$1.770,30
21	Doce cremoso de fruta, sabores diversos (uva, pera, goiaba, figo, morango, maçã), preparado à base de fruta, açúcar e água. Sem adição de espessantes. O sabor será definido no pedido. Embalagem de plástico de 1Kg com rótulo.	30	Kg	R\$13,16	R\$394,80
22	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):	50	Kg	R\$14,95	R\$747,50

	Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses. Produto inspecionado.				
23	Esfirra assada de frango, peso aproximado de 80g por unidade, Composição: farinha de trigo, ovos, margarina vegetal, óleo de soja, leite, sal, fermento químico e palmito. Pronto para consumo. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, peso.	80	Kg	R\$28,96	R\$2.316,80
24	Espetinho de frango empanado pronto para consumo, elaborado a base de peito de frango em cubos. Peso aproximado de 80g a unidade. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, peso.	60	Kg	R\$28,63	R\$1.717,80
25	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 03 meses e data de embalamento não superior a 15 dias.	40	Kg	R\$3,38	R\$135,20
26	Farinha de trigo. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, são 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 04 meses e data de embalamento não superior a 30 dias. Pacote de 5Kg.	60	un.	R\$12,80	R\$768,00
27	iogurte sabor morango, embalagem plástica de 1L, produto com fabricação recente, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, produto inspecionado.	200	L	R\$4,88	R\$976,00
28	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado com 1 kg. Data de embalamento não superior 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	40	Kg	R\$20,93	R\$837,20
29	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 órgão de inspeção	300	L	R\$2,86	R\$858,00

	sanitária e carimbo do órgão sanitário.				
30	Maçã nacional, variedades gala ou fugi ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (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.	300	Kg	R\$4,03	R\$1.209,00
31	Mel de abelha, com aspecto de líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado de cor levemente amarelada e castanho escuro, isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos pela legislação.	20	Kg	R\$21,85	R\$437,00
32	Mini pizza recheada, sabores calabresa, frango, carne moída, presunto, queijo, diâmetro aproximado de 12cm. Deve apresentar características desejáveis de sabor, odor e maciez, produto fresco. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, peso.	80	Kg	R\$25,63	R\$2.050,40
33	Molho de tomate. Preparado de tomate. Podendo conter temperos: alho, cebola, manjericão, orégano e sal. Pote de 1Kg ou 2Kg.	20	Kg	R\$15,07	R\$301,40
34	Morango in natura, fruta fisiologicamente bastante firme, com maturação apropriada, inteira e sem ferimentos. Livres de pragas e doenças e munida de cálice e pendulo verde. A embalagem deve ser plástica e transparente pesando 1kg cada. Sem sinais de fungos e apodrecimento.	20	Kg	R\$18,75	R\$375,00
35	Mortadela fatiada sem cubos de gordura, entrega sob condições recomendadas de refrigeração. Deverá estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos pela legislação.	50	Kg	R\$10,19	R\$509,50
36	Orégano, tempero seco. Ingredientes: Folhas de orégano, picadas e desidratadas. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica de 50g com rótulo.	10	un.	R\$5,88	R\$58,80
37	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias 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.	72	dúzia	R\$6,29	R\$452,88
38	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	100	un.	R\$10,94	R\$1.094,00
39	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de	200	Kg	R\$15,40	R\$3.080,00

	600g por unidade. Lote precisa apresentar rótulo com informações recomendadas do produto.				
40	Pão de queijo pronto para consumo, elaborado com polvilho, óleo, ovos, sal e queijo. Produto assado, peso aproximado de 80g. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	50	Kg	R\$29,63	R\$1.481,50
41	Pastel assado de carne moída/guisado de gado ou 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 o consumo. Lote precisa apresentar rótulo com informações recomendadas do produto.	480	Kg	R\$28,27	R\$13.569,60
42	Queijo tipo muçarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	60	Kg	R\$27,97	R\$1.678,20
43	Risólis, salgado frito pronto para consumo, sabores diversos de presunto e queijo, frango ou gado, peso aproximado de 150g por unidade. Massa apresentar característica crocante e sequinha, utilizar óleo de qualidade para a fritura. Lote precisa apresentar rótulo com a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	100	Kg	R\$26,60	R\$2.660,00
44	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, entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	342	L	R\$11,91	R\$4.073,22
45	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.	96	un.	R\$14,35	R\$1.377,60
				Total	R\$71.590,25

1.4 É inviável neste processo a reserva de cotas a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Cooperativas, beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006, pois se trata da aquisição de gêneros alimentícios exclusivamente oriundos da agricultura familiar e suas organizações produtivas, beneficiárias da Lei nº 11.326/2006, com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nos termos da Lei nº 11.947/2009.

1.5. No que concerne à sustentabilidade socioambiental da licitação em tela, cabe ressaltar que este certame tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável, atendendo concomitantemente ao que determinam a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e a IN SLTI/MPOG nº01/2010, e ao destinar mais de 30% (trinta por cento) dos recursos oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para uso no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à

aquisição de gêneros alimentícios, diretamente de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, prioriza produtos produzidos em âmbito local, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na segurança alimentar.

1.6. Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto desta licitação foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

1.7. Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultasse no menor número de resíduos possível, optando por produtos embalados em porções coletivas, por exemplo, maiores do que as individuais.

1.8. A Contratada deve ainda contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/1988, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e com o art. 5º da Instrução Normativa/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, quando aplicáveis.

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. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1. As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo IFRS – *Campus Ibirubá*, se solicitadas, deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 01 (um) dia útil a contar da ciência de Convocação pela Entidade executora.

3.2. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor e/ou grupo formal, e a especificação do produto.

3.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

3.4. As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme **subitem 1.3 deste anexo**, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

3.5. A análise ficará a cargo do(a) Nutricionista do IFRS, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

4. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. A regularidade da oferta de lanches aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (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 do(a) responsável técnico(a), poderá comprometer o balanceamento nutricional, ensejando a rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

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

4.4.1. Os quantitativos por entrega (“Fração de Entrega”) foram estimados de acordo com o histórico de consumo do *Campus*, 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 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.4.2. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

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

4.8.1. 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.

4.8.2. 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).

4.9. 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).

4.9.1. 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.

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

4.10. 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.

4.10.1. 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.

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

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

4.12.1. 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.

4.13. 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 (2ª) via ser entregue ao representante da Entidade Executora.

4.14. 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 necessários) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e 2ª via do Recibo de Entrega.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. 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 nº 8.666/1993;

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

5.3. 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;

5.4. 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 259/2002 e 216/2004 – ANVISA);

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

5.6. Ao fornecedor é expressamente vedada a subcontratação;

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

5.8. 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;

5.9. 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.

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

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. 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;

- 6.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 6.3. 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.

6.3.1. Nos meses de Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Julho o fracionamento de entrega poderá ser reduzido significativamente devido às férias dos alunos, usuários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ibirubá, 1º de outubro de 2019.

Tassia Michele Schwantes
Tecnóloga em Alimentos
SIAPE 2190979

Camila Lino Pereira
Assistente em Administração
SIAPE 3136505

Despacho: Aprovo o presente Projeto Básico com seus direitos e deveres pelas partes e autorizo a realização da Chamada Pública nº 22/2019, Dispensa de Licitação nº 176/2019. Encaminha-se para prosseguimento.

Ibirubá – RS, 1º de outubro de 2019.

Migacir Trindade Duarte Flôres
Diretora Geral pro tempore
Portaria nº 1.849/2016