

PROJETO BÁSICO

DISPENSA 21/2024 - CHAMADA PÚBLICA PNAE nº 03/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº23742.000113/2024-11

1. OBJETO

- 1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar para o fornecimento de lanche escolar, por meio da modalidade de Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE para o IFRS - Campus Viamão.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QTD	UNIDADE DE VENDA	PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	BANANA PRATA: Fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 80 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.	261	Kg	R\$7,93	R\$ 2.069,73

2	<p>maçã nacional: variedades gala ou fuji. fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. peso médio por unidade: 130 g. embalagem/transporte: devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	288	Kg	R\$10,24	R\$2.949,12
3	<p>caqui, tipo chocolate (giombo) (firme): fruta in natura, conhecida como caqui chocolate, porém seu nome técnico é caqui giombo. com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. possui cor alaranjada, consistência firme e macia, tendo o interior tem riscas cor marrom. a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofos, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. peso médio por unidade: 110 g. embalagem/transporte: devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	120	kg	R\$8,20	R\$984,00

4	<p>BERGAMOTA TIPO POKAN: Fruta in natura, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	588	kg	R\$4,15	R\$2.440,20
5	<p>BISCOITO CASEIRO COLONIAL: Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias, sem a presença de conservantes e outros aditivos químicos. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Validade, no mínimo, de 03 meses a partir da data de entrega. Variar sabores na entrega. Peso embalagem: 350 g contendo, aproximadamente, 25 biscoitos por embalagem. Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagens de 350 gramas em embalagem plástica transparente e atóxica. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 05 dias da data de fabricação.</p>	102	unidade	R\$14,23	R\$1.451,46

6	<p>CUCA: Pão, tipo cuca colonial, com recheio de frutas (uva, coco, entre outras). Assada em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Produto pronto para consumo. Variar sabores na entrega. Peso por unidade: 80 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. A cuca deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	2.220	Unidade	R\$4,15	R\$9.213,00
7	<p>BOLO INDIVIDUAL: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores: cacau, banana, laranja, baunilha, cenoura, entre outros. Elaborado com óleo e/ou manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou de arroz. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Peso por unidade: 60 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	1.480	Unid	R\$6,05	R\$8.954,00
8	<p>Suco de fruta natural, integral. Suco de fruta integral, sem conservantes, aditivos ou corantes. Suco composto 100% de fruta. Sem adição de açúcares.</p>	5.180	Unid de 200 ml	R\$3,15	R\$ 16.420,60
				Total Global - Estimado	R\$ 44.482,11

2. NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

A oferta da alimentação escolar visa contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento e a melhoria do rendimento escolar dos estudantes matriculados (e com frequência regular) nos cursos Técnicos em Informática, Administração e Eletromecânica Integrados ao Ensino Médio deste campus do IFRS.

Conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009, no mínimo 30% da disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE para uso no PNAE deve ser destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura/empreendedor familiar rural. A escolha dos itens (gêneros alimentícios) atende às diretrizes e o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

3 DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

3.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues nos seguintes endereço:

3.2 Instituto Federal do Rio Grande do Sul, IFRS – *Campus* Viamão, Rodovia Tapir Rocha, nº 7000, no bairro Querência, em Viamão/RS.

3.3 A entrega deve ser feita mediante agendamento do fornecedor junto ao Setor DAP, Setor de Ensino ou Requisitante, após solicitação formal, para entrega no horário: das 08h até às 11h e das 13h às 16:30h, em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, conforme a periodicidade disposta no Cronograma de Entrega.

3.4 Cronograma de Entregas:

Data da entrega	Descrição resumida do item	Unidade	Fração de entrega	VALOR	Total
27/05/2024 segunda-feira	Bolo	Unid.	370	R\$ 6,05	R\$ 2.238,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -

30/05/2024 quinta-feira (feriado)	----				R\$ -
	----				R\$ -
	----				R\$ -
	----				R\$ -
	----				R\$ -
03/06/2024 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Caqui	Kg	40	R\$ 8,20	R\$ 328,00
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	----				R\$ -
06/06/2024 quinta-feira	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
10/06/24 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Caqui	Kg	40	R\$ 8,20	R\$ 328,00
	----				R\$ -
	----				R\$ -
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
13/06/2024 quinta-feira	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50

	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
17/06/2024 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Caqui	Kg	40	R\$ 8,20	R\$ 328,00
	Bolo	Unid.	370	R\$ 6,05	R\$ 2.238,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
20/06/2024 quinta-feira	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
24/06/2024 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	Bolo	Unid.	370	R\$ 6,05	R\$ 2.238,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
27/06/2024 quinta-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -

	Biscoito caseiro	Pcte	51	R\$ 14,23	R\$ 725,73
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
01/07/2024 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	Bolo	Unid.	370	R\$ 6,05	R\$ 2.238,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
04/07/2024 quinta-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
08/07/2024 segunda-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Maçã	Kg	48	R\$ 10,24	R\$ 491,52
	----				R\$ -
	Bergamota	Kg	49	R\$ 4,15	R\$ 203,35
	----				R\$ -
10/07/2024 quinta-feira	Banana	Kg	29	R\$ 7,93	R\$ 229,97
	Cuca	Unid.	370	R\$ 4,15	R\$ 1.535,50
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90
	Biscoito caseiro	Pcte	51	R\$ 14,23	R\$ 725,73
	Suco de fruta natural	Unid.	370	R\$ 3,17	R\$ 1.172,90

3.5 O IFRS – Campus Farroupilha 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.

3.5.1 A vigência do processo será de 12 meses a partir da data de homologação ou até a entrega total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

3.5.1 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro de 2024, para fins de inscrição em restos a pagar.

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

3.6.1. 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.

3.7 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal e de Termo de Recebimento e Aceitabilidade, emitido em (02) duas vias de igual teor, devendo a 2ª (segunda) via ser entregue, após seu ateste, ao representante designado.

3.7.1. O Termo de Recebimento deve conter a data e o local de entrega dos alimentos; a especificação dos alimentos, quanto à quantidade, qualidade e preço; o responsável pelo recebimento dos alimentos; e a identificação do beneficiário fornecedor ou da organização fornecedora, conforme o caso.

3.7.2. O Termo de Recebimento e aceitabilidade poderá ser dispensado desde que o ateste da entrega e da qualidade dos alimentos seja feito pela Unidade Executora no próprio documento fiscal.

3.8 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 da 2ª (segunda) via do Termo de Recebimento e Aceitabilidade devidamente atestado por servidor designado.

4 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme; **4.3.**

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

4.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

4.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas) do prazo estabelecido para a primeira entrega.

5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição do objeto, quantidade, preço unitário, preço total e validade;

5.1.2. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 1 (um) dia, o objeto com avarias ou defeitos;

5.1.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, sem prejuízos das sanções previstas neste edital;

5.1.4. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

5.1.4.1. Indicar preposto para representá-la durante a execução do objeto.

5.2. Atender a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, não celebração do contrato, retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado e/ou inexecução contratual, às penalidades previstas no artigos 156 da Lei n.º 14.133/2023 e correlatos.

5.3. Fornecer os alimentos conforme Fração de Entrega (indicação de quantidade e periodicidade de entrega, por produto) especificado no cronograma de entregas deste Projeto Básico, salvo alterações previamente ajustadas com a Contratante.

5.4. 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;

5.5. Retirar todos os produtos recusados, das dependências do Campus, 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.

5.6. Ressarcir danos causados à instituição ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade à fiscalização.

6 VALOR TOTAL ESTIMADO

6.1 O valor contratado é de 44.482,11 (Quarenta e quatro mil e quatrocentos e oitenta e dois reais e onze centavos) para o Campus Viamão.

7 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 Declarada a disponibilidade orçamentária para a realização desta despesa:

PTRES: 230446;

Natureza de Despesa: 339032.03;

Fonte: 1133000000;

PI: CFF53M9601N e JFF53B9601J

8 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1.1 A CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares tem o poder/dever de:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do(a) CONTRATADO(A);
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do(a) CONTRATADO(A);
- c) fiscalizar a execução do contrato; e
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

8.1.2 Sempre que a CONTRANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do(a) CONTRATADO(A) deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

- 8.1.3** A CONTRATANTE deverá convocar formalmente o(a) CONTRATADO(A), por e-mail ou por ordem de fornecimento via postal (enviada pelos Correios).
- 8.1.4** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- 8.1.5** Da convocação deve constar o endereço de entrega, o setor e servidor responsável pelo recebimento, bem como seus contatos, o prazo máximo para início do fornecimento e a quantidade a ser adquirida (observadas as “frações de entrega” constantes do projeto básico).
- 8.1.6** Poderá a CONTRATANTE alterar os quantitativos por entrega (“Frações por 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.
- 8.1.7** Os produtos a serem adquiridos serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representantes da CONTRATANTE, designados em Portaria própria pelo Diretor Geral do *Campus* Viamão do IFRS.
- 8.1.7.1** A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste Projeto Básico se este estiver em desacordo com as especificações.
- 8.2** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pelo(a) CONTRATADO(A) sem ônus para a CONTRATANTE.
- 8.3** A(O) CONTRATADA(O) tem o poder/dever de:
- a) Fornecer os gêneros alimentícios nos valores estabelecidos como Preços de Referência para a chamada pública durante a vigência de todo contrato.
 - b) Fornecer os gêneros alimentícios conforme Fração de Entrega (indicação de quantidade e periodicidade de entrega por produto) especificada na tabela constante do Item 1 deste Projeto Básico.
 - c) Guardar pelo prazo de 20 (vinte) anos, conforme estabelecido no §11 do Art. 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, cópias das Notas Fiscais de Venda (ou congêneres) e Recibos de Entrega dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, colocando-as à disposição para comprovação, se necessário.
 - d) Ressarcir danos causados a esta EEx. ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade à fiscalização.

9.1 Quanto às práticas e/ou critérios de sustentabilidade dispostas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, prevê que “do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.947/2009, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP”, determinação que a instituição está atendendo através da modalidade desta aquisição.

10 DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

10.1 O presente processo enquadra-se como dispensa de licitação, conforme Art. 24, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, Resolução nº 02/2023 e Art. 14 da Lei 11.947/09 alterada pela Lei 14.660/2023.

Viamão, 08 de Abril de 2024.

Rafaela Soares Dionisio da Silva
Diretora de Administração e Planejamento
Portaria 22/2024

DESPACHO - AUTORIZAÇÃO

Aprovo o presente Projeto Básico, da Chamada Pública 03/2024, Dispensa de Licitação 21/2024, referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, modalidade de compra institucional, nos termos do processo nº 23742.000113/2024-11.

Maíra Baé Baladão Vieira
SIAPE 1723204
Diretora Geral
IFRS – Campus Viamão
Portaria 147/2024