



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

**ANEXO I**  
**PROJETO BÁSICO**  
**CHAMADA PÚBLICA 02/2022**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 10/2022**  
**PROCESSO [23328.252730.2022-11](#)**

**1. DO OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Alimenta Brasil - PAB, conforme especificações contidas no quadro abaixo;

1.2 Da Especificação, Quantidades, Lote Mínimo e Valores:

| Item             | Discriminação                                                                                                                                                                                                                                                                    | Qtd. | Und.          | Fracionamento de entrega | Valor Unitário | Valor total  |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|--------------------------|----------------|--------------|
| <b><u>01</u></b> | <b>ALFACE</b> , de primeira, tipo crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Nota: embalada individualmente com saco plástico transparente. | 3000 | UND<br>(maço) | Semanal:<br><br>70 und   | R\$ 2,50       | R\$ 7.500,00 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |    |                   |           |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-------------------|-----------|--------------|
| <b><u>02</u></b> | <b>ABÓBORA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 800              | KG | Semanal:<br>20 kg | R\$ 2,00  | R\$ 1.600,00 |
| <b><u>03</u></b> | <b>AIPIM</b> in natura, aplicação alimentícia e industrial, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachadura e sujidades.                                                                                       | 1200             | KG | Semanal:<br>30 kg | R\$ 2,50  | R\$ 3.000,00 |
| <b><u>04</u></b> | Condimento in natura, espécie <b>ALHO</b> , tipo cateto roxo.                                                                                                                                                                                                         | <b><u>50</u></b> | KG | Semanal:<br>1kg   | R\$ 30,00 | R\$ 1.500,00 |
| <b><u>05</u></b> | <b>BERINJELA</b> de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                                          | 200              | KG | Semanal:<br>5 kg  | R\$ 3,00  | R\$ 600,00   |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                    |                    |          |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|--------------------|----------|--------------|
| <b><u>06</u></b> | <b>BATATA DOCE</b> de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                                        | 600 | KG                 | Semanal:<br>15 kg  | R\$ 4,00 | R\$ 2.400,00 |
| <b><u>07</u></b> | <b>CEBOLINHA</b> de primeira, maço, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA. Molho 120 gramas.                                                | 900 | UND<br>(maço 120g) | Semanal:<br>22 und | R\$ 2,50 | R\$ 2.250,00 |
| <b><u>08</u></b> | <b>CENOURA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 500 | KG                 | Semanal: 12,5 kg   | R\$ 5,80 | R\$ 2.900,00 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |                     |                    |          |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------------------|----------|--------------|
| <b><u>09</u></b> | <b>COENTRO</b> de primeira, em maço de 120 gramas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades.                                                                                                                             | 900  | UND<br>(maço 120g)) | Semanal:<br>22 und | R\$ 3,00 | R\$ 2.700,00 |
| <b><u>10</u></b> | <b>COUVE</b> de primeira, em molho de 200 gramas, variedade manteiga, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades.                                                                                                          | 600  | UND<br>(200g)       | Semanal:<br>15 und | R\$ 4,00 | R\$ 2.400,00 |
| <b><u>11</u></b> | <b>MELANCIA</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 3000 | KG                  | Semanal:<br>75 kg  | R\$ 2,00 | R\$ 6.000,00 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |     |                   |          |              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------|----------|--------------|
| <b><u>12</u></b> | <b>PIMENTAO</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 200 | KG  | Semanal:<br>5 kg  | R\$ 5,90 | R\$ 1.180,00 |
| <b><u>13</u></b> | <b>RUCULA</b> , de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: embalada individualmente com saco plástico transparente.    | 200 | UND | Semanal:<br>5 und | R\$ 3,00 | R\$ 600,00   |
| <b><u>14</u></b> | FRUTA IN NATURA, TIPO <b>LIMÃO</b> , ESPÉCIE COMUM , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                    | 100 | KG  | Semanal:<br>2,5kg | R\$ 2,00 | R\$ 200,00   |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |               |                     |           |               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|---------------------|-----------|---------------|
| <b><u>15</u></b> | <b>BETERRABA,</b> ESPÉCIE COMUM, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                                                     | 700  | KG            | Semanal:<br>17,5 kg | R\$ 6,00  | R\$ 4.200,00  |
| <b><u>16</u></b> | <b>TOMATE,</b> ESPÉCIE SALADA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 3000 | KG            | Semanal:<br>75 kg   | R\$ 5,00  | R\$ 15.000,00 |
| <b><u>17</u></b> | LEGUME IN NATURA, TIPO <b>QUIABO,</b> ESPÉCIE LISO                                                                                                                                                                                                                                  | 100  | KG            | Semanal:<br>2,5kg   | R\$ 3,00  | R\$ 300,00    |
| <b><u>18</u></b> | Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima <b>AÇAFRÃO,</b> aspecto físico moído, aplicação uso culinário.                                                                                                                                                                  | 15   | PACOTE DE 1KG | Semanal:<br>1kg     | R\$ 22,00 | R\$ 330,00    |

|                  |                                                                                                                                                                                                                             |      |               |                    |           |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|--------------------|-----------|--------------|
| <b><u>19</u></b> | Condimento, apresentação industrial, matéria-prima <b>COLORAU</b> , Aspecto Físico Pó, Tipo Industrial, Aplicação Culinária Em Geral.                                                                                       | 39   | PACOTE DE 1KG | Semanal:<br>1kg    | R\$ 18,00 | R\$ 702,00   |
| <b><u>20</u></b> | Espiga de <b>MILHO VERDE</b> , in natura, com casca                                                                                                                                                                         | 1500 | UND           | Semanal:<br>35 und | R\$ 2,00  | R\$ 3.000,00 |
| <b><u>21</u></b> | <b>CABACINHA</b> de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. | 300  | KG            | Semanal:<br>7,5kg  | R\$ 2,00  | R\$ 600,00   |
| <b><u>22</u></b> | LEGUME IN NATURA, TIPO <b>MAXIXE</b> .                                                                                                                                                                                      | 200  | KG            | Semanal:<br>5kg    | R\$ 2,00  | R\$ 400,00   |
| <b><u>23</u></b> | <b>MAMÃO</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                       | 1000 | KG            | Semanal:<br>25kg   | R\$ 3,00  | R\$ 3.000,00 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |    |                  |          |              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|------------------|----------|--------------|
| <b><u>24</u></b> | <b>BANANA DA PRATA</b> , de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. O acondicionamento conforme a Instrução Normativa Conjunta nº 009, de 12/11/2002. | 1000 | KG | Semanal:<br>25kg | R\$ 3,00 | R\$ 3.000,00 |
| <b><u>25</u></b> | <b>MANGA</b> de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                               | 800  | KG | Semanal:<br>20kg | R\$ 2,50 | R\$ 2.000,00 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |    |                   |          |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-------------------|----------|--------------|
| <b><u>26</u></b> | <b>CHUCHU</b> de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 400 | KG | Semanal:<br>10kg  | R\$ 5,00 | R\$ 2.000,00 |
| <b><u>27</u></b> | <b>PEPINO</b> de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.                                           | 100 | KG | Semanal:<br>2,5kg | R\$ 3,00 | R\$ 300,00   |
| <b><u>28</u></b> | <b>BATATINHA:</b> o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.                                     | 850 | KG | Semanal:<br>22kg  | R\$ 6,80 | R\$ 5.780,00 |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |                  |          |                      |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------------|----------|----------------------|
| <b><u>29</u></b>                  | <b>REPOLHO:</b> Aparências frescas, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | 400 | UND | Semanal:<br>10kg | R\$ 6,30 | R\$ 2.520,00         |
| <b><u>30</u></b>                  | <b>CEBOLA,</b> in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                          | 600 | KG  | Semanal:<br>15kg | R\$ 4,00 | R\$ 2.400,00         |
| <b>VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |                  |          | <b>R\$ 80.362,00</b> |

**OBS.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2022/2023, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do**

**Refeitório. Este cronograma não é fixo, portanto pode sofrer modificações dependendo das necessidades do setor solicitante.**

## **2. DA JUSTIFICATIVA**

2.1 Tendo em vista que a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, o Programa de Aquisição de Alimentos, junto ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2 Dessa forma, os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais e se baseiam nos alimentos da agricultura familiar disponíveis na região, assim como o quantitativo disponível para fornecimento e a sua real utilização pelo refeitório do campus.

2.3 Nesse contexto, a estimativa de consumo utilizada considera o possível funcionamento do refeitório do campus em 2022, com o atendimento de cerca de aproximadamente 2400 refeições semanais, levando-se em consideração que essa demanda tende a aumentar devido ao início de novas turmas durante o ano letivo, além da prevista inclusão de outros tipos de refeições para os alunos para atender aos projetos desenvolvidos, eventos programados e lanches em diferentes turnos.

## **3. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

3.1 A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – *Campus Bom Jesus da Lapa* poderá ser por e-mail 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;

3.2 Entende-se como critério de aceitação do objeto, que o mesmo esteja de acordo com a especificação descrita no Item 1.2 do presente Projeto Básico;

3.3 Não serão aceitos produtos com características divergentes das descritas no Projeto Básico , qualquer alteração deverá ser consultada antes da entrega:

3.3.1. 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. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada e declarado pela área competente do IF Baiano - *Campus* Bom Jesus da Lapa, que poderá contar com o respaldo do CAE.

3.4 Após a verificação do quantitativo e a equivalência dos gêneros alimentícios entregues com as especificações contidas no Projeto Básico e, também, com o Projeto de Venda apresentado pelo fornecedor vencedor, será feito o recebimento definitivo;

3.5 A área competente do IF Baiano - *Campus* Bom Jesus da Lapa deverá avaliar todos os gêneros alimentícios entregues, autorizando ou não o seu recebimento. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

3.6 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento da área competente do IF Baiano - *Campus* Bom Jesus da Lapa. O prazo para entrega será de sete dias, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento:

3.6.1. todo o fornecimento deverá ser entregue em um único endereço no IF Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa, localizado no endereço BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA;

3.6.2. os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto;

3.6.3. todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

- 3.7 Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

#### 4. DO PAGAMENTO

- 4.1 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele;
- 4.2 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal;
- 4.3 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até cinco dias úteis, contado do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.4 A nota fiscal deverá referir-se a produtos de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias;
- 4.5 Ficará reservado ao IF Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas;
- 4.6 Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança;
- 4.7 Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

4.8 A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta *on line* para verificar a manutenção das condições de habilitação:

4.8.1 constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

4.8.2. o prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;

4.8.3. não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

4.8.4. persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

4.8.5. havendo o efetivo fornecimento dos produtos, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;

4.8.6. somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com fornecedor inadimplente no SICAF.

4.9 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

- 4.10 Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 4.11 O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato;
- 4.12 A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado
- 4.13 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 5.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.2 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal ou Fatura, a entrega efetiva do objeto, ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 5.4 Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 5.5 Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro;
- 5.6 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais;

- 5.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 5.8 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 6.1 Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os gêneros alimentícios recusados na fase de recebimento;
- 6.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios;
- 6.3 Fornecer os gêneros alimentícios pelos preços apresentados em seu Projeto de Venda;
- 6.4 Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato;
- 6.5 Retirar todos os gêneros alimentícios recusados, das dependências do IF Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa, 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.

## **7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 7.1 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:

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

7.1.2 multa:

7.1.2.1 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;

7.1.2.2 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;

7.1.2.3 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;

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

7.1.2.4.1 caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, 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.

7.1.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano pelo prazo de até dois anos;

7.1.4. 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:

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

7.2. 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;

7.3. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o fornecedor deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais;

7.4. 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.

## **8. DA FISCALIZAÇÃO**

8.1. 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 nº 8.666/1993;

8.2. 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 itens contratados;

8.3. 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.

*Assinado eletronicamente*

**Edvânio Campos Macedo**

Presidente da Comissão da Chamada Pública

*Assinado eletronicamente*

**Edna de Souza Costa**

Membro da Comissão da Chamada Pública

*Assinado eletronicamente*

**Hania Gracielle Brito Soares da Silva**

Membro da Comissão da Chamada Pública

*Assinado eletronicamente*

**Rodrigo Vasconcelos Stolze da Conceicao**

Membro da Comissão da Chamada Pública

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, APROVO o presente Projeto Básico e AUTORIZO a realização da Chamada Pública.

Bom Jesus da Lapa, 11 de novembro de 2022.

*Assinado eletronicamente*

Geângelo de Matos Rosa

Diretor-Geral