



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS SANTA TERESA

Rodovia ES 080, KM 93 – São João de Petrópolis – 29.660-000 – Santa Teresa – ES

27 3259-7878 / 3259-7847

UASG 158426

PROJETO BÁSICO (TERMO DE REFERÊNCIA)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018

PROCESSO N.º 23149.000677/2018-15

1 INTRODUÇÃO

1.1 O presente Projeto Básico, elaborado pela Coordenadoria de Alimentação e Nutrição do Ifes Campus Santa Teresa, apresenta orientações aos interessados em apresentar seus projetos de venda de gêneros alimentícios, em atendimento à Lei nº 11.947, de 16/06/2009, que estabelece o percentual mínimo a ser observado pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24/07/2006.

1.2 Esta solicitação será para o atendimento das necessidades da Instituição, através da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição. Os alimentos serão utilizados no atendimento às demandas geradas pela Coordenadoria de Alimentação e Nutrição.

1.3 Diariamente são servidos, no Restaurante do Ifes Campus Santa Teresa: desjejum, almoço, lanche e jantar. Dentre essas, são servidas uma média de 750 refeições entre almoço e jantar, podendo ser adquiridos gênero alimentícios de agricultura familiar, sendo necessário planejar esta compra para os próximos meses letivos.

1.4 Desta maneira, o serviço de um restaurante estudantil tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2 DETALHAMENTO DO OBJETO

2.1 Os gêneros alimentícios que serão adquiridos são:

Item	Produto	Quantid. Total	Preço Estimado	
			VI. Unit.	VI. Total
01	AIPIM: Tipo extra (branca ou amarela). Raízes bem desenvolvidas, com colheita recente, secas em locais secos, ventilados e limpos; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estarem livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; não apresentarem rachaduras ou cortes na	360 kg	2,50	899,10

	casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não sejam capazes de produzir ácido clorídrico.			
02	ALFACE CRESPA: in natura, 1ª qualidade. As plantas deverão ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	2.592 unidade	1,41	3.654,72
03	BANANA PRATA: Fruta in natura. 1ª qualidade. Em pencas, ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.	1.920kg	1,98	3.796,80
04	BANANA DA TERRA: Fruta in natura. Extra. Em pencas, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprio tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Sem sinais de apodrecimento ou danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitas ou corpos estranhos, sem ser amassada. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	360 kg	2,61	937,80
05	BATATA DOCE: In natura, extra, lisa, lavada, tamanho grande ou médio. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Isenta de ferimentos, defeitos, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	360 kg	2,75	990,90
06	BETERRABA: Raízes colhidas com peso médio de 200 - 300 g (duzentos a trezentos gramas), lavadas e secas à sombra, sendo as folhas e o resquício da raiz pivotante cortadas rentes. Após esse preparo, as raízes devem ser acondicionadas em caixas tipo "K"	432 kg	2,39	1.030,32
07	BERINJELA: Os frutos devem apresentar coloração brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes ainda tenras; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujas de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	90 kg	2,04	183,38
08	CEBOLINHA: As folhas deverão apresentaram-se	720 maços	1,15	828,00

	em maços amarrados, pesando aproximadamente 150 gramas; colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem-se com coloração verde intensa e com aroma próprio da espécie; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.			
09	CENOURA: Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, com coloração e tamanho uniformes.	1.920 kg	3,44	6.595,20
10	CHUCHU: in natura, pouca rugosidade. Frutos bem desenvolvidos, ainda imaturos, de coloração brilhante; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	480 kg	1,73	832,46
11	COUVE MANTEIGA: extra, fresca, limpa, com coloração verde-escuro, as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos que comprometam o produto. Colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor própria da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	840 maços	1,35	1.134,00
12	FARINHA DE MANDIOCA: Tipo 1, seca , fina, ligeiramente torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico, atóxico e em embalagem de 01 kg (um quilograma).	600 kg	5,00	3.000,00
13	FEIJÃO CARIOQUINHA: Classe carioquinha, tipo 1, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg (um quilograma)	960 kg	4,05	3.891,20
14	FEIJÃO PRETO: Classe preto, tipo 1, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem	1.200 kg	4,15	4.974,00

	de 01 Kg (um quilograma)			
15	FUBÁ DE MILHO: Fubá de milho amarelo novo, moído, em pó, refinado, isento de sujidades, homogêneo, solto, enriquecido com ácido fólico, embalagem de 01 kg.	120 kg	3,50	420,00
16	INHAME: in natura. De 1ª qualidade, saca de 20kg. Rizomas médios ou grandes que apresentam facilidade de cozimento; colhidos recentemente e curados em locais secos, ventilados e limpos; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estarem livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	480 kg	2,75	1.320,00
17	LARANJA: tipo Seleta amarela. Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa deve se apresentar intacta e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.	480 kg	2,46	1.182,72
18	MELANCIA: Frutos terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa deve-se apresentar intacta e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.	1.440 kg	3,41	4.903,20
19	MEXERICA: Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa deve se apresentar intacta e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem	120 kg	2,07	248,40

	isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes.			
20	MILHO VERDE: Espigas bem desenvolvidas, bem fechadas, estado leitoso; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujas de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	1.800 unidade	1,30	2.340,00
21	PIMENTÃO: Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, lesões, manchas ou umidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Sem sinais de apodrecimento.	216 kg	2,76	596,16
22	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA INTEGRAL: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com 1 litro cada, rotulado, informações nutricionais de acesso ao consumidor, prazo de validade estimado etiquetado nas embalagens, transporte adequado ao produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. Transporte adequado ao produto.	1.231 kg	9,00	11.079,00
23	POLPA DE FRUTA DE MANGA INTEGRAL: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com 1 litro cada, rotulado, informações nutricionais de acesso ao consumidor, prazo de validade estimado etiquetado nas embalagens, transporte adequado ao produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. Transporte adequado ao produto.	1.233 kg	8,00	9.864,00
24	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI INTEGRAL: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com 1 litro cada, rotulado, informações nutricionais de acesso ao consumidor, prazo de validade estimado etiquetado nas embalagens, transporte adequado ao produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. Transporte adequado ao produto	1.240 kg	9,50	11.780,00
25	POLPA DE FRUTA DE GOIABA INTEGRAL: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas		8,00	9.920,00

	de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com 1 litro cada, rotulado, informações nutricionais de acesso ao consumidor, prazo de validade estimado etiquetado nas embalagens, transporte adequado ao produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. Transporte adequado ao produto.	1.240 kg		
26	QUIABO: in natura. Frutos pequenos ou médios, de coloração verde-escura e sem manchas, devem estalar facilmente sob suave pressão; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	90 kg	5,62	505,98
27	REPOLHO BRANCO: in natura, extra, fresco. Produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem manchas ou partes murchas, sem raízes. Tamanho e coloração uniforme. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento	1.920 kg	1,51	2.892,80
28	SALSINHA: Fresca, com coloração verde-escuro. As plantas deverão apresentarem-se em maços amarrados; colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem-se com coloração verde intensa e com aroma próprio da espécie; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	192 maços	1,19	228,00
29	TOMATE: in natura. Tamanho médio. Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, sem apresentar perfurações, avarias ou manchas na casca, sem partes amolecidas. Isenta de sujidades, fungos, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos	864 kg	2,82	2.438,21
30	VAGEM: in natura. Vagens com diâmetro aproximado de um lápis, coloração verde escura, flexíveis, ou seja, quebram facilmente sob leve pressão; livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	264 kg	3,76	901,20

* **Valor Total Estimado: R\$**

* Na composição dos preços deverão ser considerados todos os insumos necessários, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

2.2 Assim, os alimentos solicitados são importantes para uma alimentação saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades nutricionais:

3 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

3.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma estimado abaixo:

Item	Produto	Quant. Total	Frequência de entrega	Periodicidade de Entrega (estimada)	
01	Aipim	360 kg	2x/mês	30 kg	Quinzenal
02	Alface crespa	2.592 unidade	1x/semana	108 Unidade	Semanal
03	Banana prata	1.920kg	1x/semana	80 kg	Semanal
04	Banana da terra	360 kg	1x/semana	15 kg	Semanal
05	Batata doce	360 kg	2x/mês	30 kg	Quinzenal
06	Beterraba	432 kg	1x/semana	18 kg	Semanal
07	Berinjela	90 kg	1x/mês	15 kg	Mensal
08	Cebolinha	720 maços	1x/semana	30 maços	Semanal
09	Cenoura	1.920 kg	1x/mês	80 kg	Mensal
10	Chuchu	480 kg	1x/semana	20 kg	Semanal
11	Couve manteiga	840 maços	1x/semana	35 maços	Semanal
12	Farinha de mandioca	600 kg	1x/mês	100 kg	Mensal
13	Feijão cariquinho	960 kg	1x/semana	40 kg	Semanal
14	Feijão preto	1.200 kg	1x/semana	50 kg	Semanal
15	Fubá de milho	120 kg	1x/mês	20 kg	Mensal
16	Inhame	480 kg	2x/mês	40kg	Quinzenal
17	Laranja	480 kg	2x/mês	40 kg	Quinzenal
18	Melancia	1.440 kg	2x/mês	120 kg	Quinzenal
19	Mexerica	120 kg	2x/mês	10kg	Quinzenal
20	Milho verde	1.800 unidade	1x/mês	300 unidades	Mensal
21	Pimentão	216 kg	1x/semana	9 kg	Semanal
22	Polpa de fruta integral (Acerola)	1.231 kg	2x/mês	102 kg	Quinzenal
23	Polpa de fruta integral (Manga)	1.233 kg	2x/mês	102 kg	Quinzenal
24	Polpa de fruta integral (Abacaxi)	1.240 kg	2x/mês	103 kg	Quinzenal
25	Polpa de fruta integral (Goiaba)	1.240 kg	2x/mês	103 kg	Quinzenal
26	Quiabo	90 kg	1x/mês	15 kg	Mensal
27	Repolho branco	1.920 kg	1x/semana	80 kg	Semanal
28	Salsinha	192 maços	1x/semana	8 maços	Semanal
29	Tomate	864 kg	1x/semana	36 kg	Semanal
30	Vagem	264 kg	1x/semana	10 kg	Semanal

3.2 As entregas serão realizadas no Setor de Almoxarifado do Ifes Campus Santa Teresa, para que os produtos sejam conferidos pelo solicitante: Rodovia ES 080, KM 93 - São João de Petrópolis

– 29660-000 - Santa Teresa – ES, no horário de expediente do órgão de 7h as 11h e de 12:30hs as 16:30hs.

3.3 Poderá, a critério da administração, estabelecer cronograma com horários e dias específicos para o recebimento dos gêneros alimentícios.

3.4 Após a conferência, o contratado encaminhará os produtos a Coordenadoria de Alimentação e Nutrição (Refeitório), para a entrega final. O Setor localiza-se na área do próprio Campus.

4 ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

4.1.1 que tenha atendido a todas as exigências da habilitação;

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

4.1.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do Edital;

4.1.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Projeto Básico;

4.1.5 que atenda às demais exigências do Edital da Chamada Pública e de seus anexos.

4.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

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

5 ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

5.1 O contratado entregará os produtos tão somente, mediante “Ordem de Fornecimento”, expedida semanalmente/mensalmente.

5.1.1 Na entrega, o contratado deve se dirigir ao Setor de Almoxarifado (próximo ao galpão do Ifes Campus Santa Teresa), para verificação da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos.

5.1.2 Após, o contratado encaminhará os produtos a Coordenadoria de Alimentação e Nutrição (Refeitório) do Ifes Campus Santa Teresa, para a entrega definitiva;

5.1.3 As entregas devem ser realizadas em dias e horários de expediente: segunda a sexta-feira, de 07:00h às 11:00h e de 12:30h às 16:30h.

5.2 Quando da entrega, os produtos deverão ter a seguinte apresentação:

5.2.1 isentos de substâncias terrosas;

5.2.2 sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.2.3 sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive na embalagem;

5.2.4 sem umidade externa anormal;

5.2.5 isentos de odor e sabor estranhos;

5.2.6 isentos de enfermidades.

5.3 O contratado obriga-se a responder pela quantidade e qualidade dos produtos.

5.3.1 Todos os produtos entregues deverão ser de boa qualidade e não apresentar sinais de deterioração.

5.4 O não atendimento destas condições implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode

impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos.

5.5 No mês de janeiro não haverá entregas.

5.6 Nos meses de fevereiro e dezembro o quantitativo poderá ser reduzido, devido às férias, quando o número de estudantes presentes no Campus se reduz significativamente.

5.7 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização;

5.7.1 Os itens 12 (farinha de mandioca), 13 (feijão cariquinho), 14 (feijão preto), 22 (Polpa de fruta integral Acerola), 23 (Polpa de fruta integral Manga), 24 (Polpa de fruta integral Abacaxi) e 25 (Polpa de fruta integral Goiaba) deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor;

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

5.8 O contratado substituirá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação do Setor de Almoxarifado, o fornecido no qual se verifiquem deteriorações, má qualidade ou embalagem violada (no que couber), e no caso de se apresentarem em mais de 5% (cinco por cento) do total do item fornecido, será substituído todo o restante do item, sem prejuízo de aplicação de sanções administrativas previstas neste Projeto Básico.

5.8.1 O contratado fica obrigado a realizar a troca no prazo estipulado acima, prazo contado a partir da notificação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

5.9 Caso o contratado se recuse injustificadamente, a realizar a entrega dentro dos prazos estipulados, caracterizar-se-á o descumprimento da obrigação assumida, ocasionando, multa conforme legislação, podendo a Administração convidar as demais licitantes, mantendo-se o prazo e as mesmas condições da vencedora.

5.10 Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Ifes Campus Santa Teresa. Essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidades da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição.

5.11 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, devendo uma via ser entregue ao Almoxarife do Ifes Campus Santa Teresa no recebimento do produto.

5.12 Os custos do fornecimento serão exclusivamente do contratado, o que inclui: despesas com transporte, embalagens, taxas, tributos, contribuições, deslocamento, hospedagem e alimentação de seu pessoal, seguros, despesas de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir no fornecimento.

5.13 O contratado deve comunicar a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.14 A recusa injustificada em executar o fornecimento, dentro dos prazos estabelecidos pelo Ifes Campus Santa Teresa, caracterizará o descumprimento dos termos do edital e seus anexos, ficando o contratado sujeito às penalidades legais cabíveis.

5.15 O contratado é responsável pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

5.15.1 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de o contratado, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover às suas expensas, no prazo.

5.16 O Ifes rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as condições estabelecidas no edital e neste Projeto Básico.

6 FISCALIZAÇÃO

6.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação pelo Gestor do Contrato, designado através de Portaria da Diretora-Geral do Ifes Campus Santa Teresa.

6.2 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 contratual.

6.3 O Ifes Campus Santa Teresa se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

7 PAGAMENTO

7.1 Os pagamentos serão efetuados mediante depósito bancário em conta corrente, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da entrega definitiva e mediante nota fiscal devidamente atestada pelo Responsável pelo acompanhamento das entregas (servidor do Ifes Campus Santa Teresa), seguido de consulta à situação fiscal do fornecedor.

7.2 Demais diretrizes (prazos e condições) referentes ao pagamento serão detalhadas em minuta de contrato.

8 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

8.1 No preço proposto deverão estar incluídas todas as despesas com frete, impostos, taxas, contribuições incidentes direta ou indiretamente, e quaisquer outras que venham a incidir sobre o valor do bem ofertado.

8.1.1 O contratado é responsável pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir no fornecimento.

8.2 O contratado deve comunicar a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

Santa Teresa, 09 de outubro de 2018.

Eloizio Stanger

Coordenador de Alimentação e Nutrição
Port. nº 2770/2015 – DOU 04.09.2013

Maria do Carmo Freitas Nascimento

Nutricionista CRN4-11100628
Siape 1207435

Aprovo o presente Projeto Básico, com todos os seus termos.

Walkyria Barcelos Sperandio

Diretora Geral

Portaria Nº 3.281, de 22/11/2017

Publicada no DOU de 23/11/2017

