

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

PROJETO BÁSICO

Chamada Pública nº 01/2023 (Edital nº xx/2023 - Direção Geral)

Processo Eletrônico nº 23167.000613.2023-44

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para distribuição aos discentes da educação básica, no âmbito do Instituto Federal da Paraíba – Campus Picuí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. ESTIMADA	FRAÇÃO DE ENTREGA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1		Laranja Pêra - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	KG (QUILOGRAMA)	800	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 6,00	R\$ 4.800,00
		iogurte à base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0oC a 5oC, mistura homogênea, de consistência pastosa, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da					

2	<p>Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária - laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.</p>	LITROS	2.500	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 5,98	R\$ 14.950,00
---	---	--------	-------	---	----------	---------------

3		Fruta in natura, tipo banana, espécie prata, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG (QUILOGRAMA)	1.400	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 5,53	R\$ 7.742,00
---	--	---	--------------------	-------	---	----------	--------------

4		<p>Mamão, tipo formosa, in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta. Casca mista (verde e madura) sem rupturas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA e ministério da saúde.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	<p>1.000</p>	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	<p>R\$ 5,00</p>	<p>R\$ 5.000,00</p>

5		Cebola, Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias	KG (QUILOGRAMA)	240	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 6,00	R\$ 1.440,00
6		Coentro, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG (QUILOGRAMA)	120	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 17,50	R\$ 1.760,40

7		<p>Bolo simples Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	<p>1.300</p>	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	<p>R\$ 19,23</p>	<p>R\$ 24.999,00</p>
---	--	--	----------------------------	--------------	--	------------------	----------------------

--

8		<p>Polpa de frutas - sabor manga - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glútem e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	300	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	R\$ 12,12	R\$ 3.636,00

9		<p>Polpa de frutas - sabor Acerola- produto não fermentado, não alcoólico, não contém glútem e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	300	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	R\$12,01	<p>R\$ 3.603,00</p>

10		<p>Polpa de frutas - sabor Goiaba- produto não fermentado, não alcoólico, não contém glútem e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	300	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	R\$ 10,93	R\$ 3.279,00
11		<p>TOMATE pêra de tamanho regular, de 1a qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.</p>	<p>KG (QUILOGRAMA)</p>	300	<p>A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.</p>	R\$ 7,42	R\$ 2.226,00

12	Pimentão verde extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.	KG (QUILOGRAMA)	150	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 6,74	R\$ 1.011,00
13	Queijo Branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG (QUILOGRAMA)	500	A entrega será acordada com o fornecedor, atendendo o cardápio proposto pela nutricionista.	R\$ 41,26	R\$ 20.630,00
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO						R\$ 95.076,40

1.2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2023. As quantidades dos itens deverão ser entregues respeitando o planejamento do cardápio.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por escopo a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, a fim de assegurar o direito à alimentação e à segurança alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica, contemplados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante os dias letivos de 2023.

2.2.O programa nacional de alimentação escolar contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar contribui para ofertar uma alimentação saudável e adequada, respeitar a cultura e as tradições locais, formar hábitos alimentares saudáveis, alcançar o desenvolvimento sustentável e adquirir gêneros alimentícios diversificados, produzidos .

2.3. Portanto, esta aquisição se enquadra ao preconizado na Resolução CD/ FNDE nº 6/2020, no que se refere à execução do PNAE com distribuição de gêneros alimentícios aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas

públicas de educação básica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange a aquisição de material de consumo, gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, visando contribuir com uma alimentação saudável para os discentes da educação básica do IFPB Campus Picuí, permitindo assim um melhor aproveitamento escolar.

3.2. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.2.1. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total, recomendada pelo produtor, a partir da sua data de colheita;

3.2.2. Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

3.2.3. Para o fornecimento dos materiais, objeto deste Projeto Básico, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;

3.2.4. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

3.2.5. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários Lei nº 11.947/2009, são considerados produção própria destes fornecedores;

3.2.6. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

3.2.7. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

3.2.8. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

3.2.9. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL: o contratado deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

3.2.10. DA SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA, SOCIAL e CULTURAL: A contratação atende as diretrizes da Lei n.º 13.979/20, além de atingir diretamente as necessidades sociais, haja vista ser o objeto para imediato combate a pandemia coronavírus, bem como seguir alinhada aos padrões nacionais de aquisição para enfrentamento da calamidade;

3.2.11. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

3.3. Ainda, no tocante ao fornecimento dos produtos deverá ser considerado o seguinte:

3.3.1. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora;

3.3.2. O veículo de transporte dos produtos hortifrutigranjeiros deve ser fechado e devidamente adequado para o

tipo de alimento solicitado, conforme normas da Vigilância Sanitária;

3.3.3. Os produtos perecíveis como frutos, legumes ou verduras devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar as seguintes características:

3.3.3.1. Limpos e isentos de substâncias terrosas;

3.3.3.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

3.3.3.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

3.3.3.4. Sem umidade externa anormal;

3.3.3.5. Isentos de odor e sabor estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade;

3.3.3.6. Apresentando tamanho e coloração uniforme;

3.3.3.7. Isentos de enfermidades;

3.3.3.8. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte;

3.3.3.9. Deve ser entregue em saco plástico transparente virgem ou em caixas devidamente higienizadas, de polipropileno ou polietileno próprios para alimentos;

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

3.3.3.11. As embalagens deverão conter a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor;

3.3.3.12. Durante a entrega o fornecedor deverá seguir as orientações descritas nas Orientações para Recebimento e Armazenamento das Cestas do PNAE, a qual seguirá em anexo.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de bem comum a ser contratado mediante chamada pública, com dispensa de licitação, no âmbito da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com fulcro no § 1º do art. 2º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 2, de 29 de março de 2018.

4.2. Ressaltamos que os gêneros alimentícios que serão contratados possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais no mercado, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520/2002.

5. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

5.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

5.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

5.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

5.1.4. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

5.2. 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.

5.3. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

6. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

6.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Picuí poderá ser por telefone, e-mail ou correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observadas as condições constantes no projeto básico.

6.2. 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 pelo responsável técnico.

6.3. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são apenas previsões, de acordo com a necessidade do Campus Picuí, podendo ser alterados, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

6.5. 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.

6.6. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessidades para o fornecimento do produto.

6.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

6.8. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da contratada.

6.9. Os produtos perecíveis como frutos, legumes ou verduras devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar as seguintes características::

6.9.1. Limpos e isentos de substâncias terrosas;

6.9.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

6.9.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

6.9.4. sem umidade externa anormal;

6.9.5. Isentos de odor e sabor estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade;

6.9.6. Apresentando tamanho e coloração uniforme

6.9.7. Isentos de enfermidades

6.9.8. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte

6.9.9. Deve ser entregue em saco plástico transparente virgem ou em caixas devidamente higienizadas, de polipropileno ou polietileno próprios para alimentos

6.10. 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.

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

6.12. O veículo de transporte dos produtos hortifrutigranjeiros deve ser fechado e devidamente adequado para o tipo de alimento solicitado, conforme normas da Vigilância Sanitária.

6.13. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo aos alunos do Campus, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas na proposta e neste instrumento;

7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no presente Projeto Básico;

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Projeto Básico e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Projeto Básico e sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Projeto Básico, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos alimentos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R \$ 33.279,68 (Trinta e três mil, duzentos e setenta e nove reais e sessenta e oito centavos) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. 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 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. 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 a Contratada 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 a Contratante.

12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o

disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;VP

= Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data de emissão de empenho.

13.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Primeiro, não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

14.1.2. Segundo, à onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

14.1.3. Terceiro, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93, a Contratada que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. cometer fraude fiscal;

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

15.2.2. multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

15.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

15.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

15.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 15.1 deste Projeto Básico.

15.2.7. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. As sanções previstas acima poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.5.1. Não correrão os prazos processuais em desfavor da CONTRATADA em processo administrativo para aplicação das sanções deste item enquanto perdurar o estado de calamidade de que trata o Decreto Legislativo nº 6, de 2020, nos termos do art. 6º-C da Lei nº 13.979/20.

15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do contratado, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERÊNCIAS

16.1. O custo estimado da contratação é de R\$33.279,68 (Trinta e três mil, duzentos e setenta e nove reais e sessenta e oito centavos)

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. As despesas da presente Chamada Pública ocorrerão por conta da seguinte reserva orçamentária: o valor de R\$ 33.279,68 (Trinta e três mil, duzentos e setenta e nove reais e sessenta e oito centavos) será executado com o recurso do PNAE :

Gestão/Unidade: 26417/158473

Fonte: 1133000000

ENQUADRAMENTO ORÇAMENTÁRIO

Programa de Trabalho: 169949

Natureza de Despesa: 339032

Picuí/PB, 20 de abril de 2023.

Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar.

(Assinatura eletrônica)

Daiane Pontes Bezerra

Nutricionista Presidente

da Comissão

CPF:

Conceição Tayna Medeiros da Silva

Aluna

Membro da Comissão

(Assinatura eletrônica)

Carmem Maia dos Santos

PEDAGOGO-AREA

Membro da Comissão

(Assinatura eletrônica)

Vanessa Karla da Paz

Assistente em Administração Membro
da Comissão

(Assinatura eletrônica)

Ailma Roberia Souto de Medeiros
COORDENADORA DE EXTENSÃO - CAMPUS PICUÍ
Membro da Comissão

(Assinatura eletrônica)

Nathalya Cristina Ribeiro Trigueiro
Assistente Social
Membro da Comissão

Aprovo o presente Edital e anexos, em 20 de abril de 2023.

Ciência,

Everton Pereira de Pontes
Diretor de Administração, Planejamento e Finanças
IFPB/*Campus* Picuí

Aprovo,

JOSE HERMANO CAVALCANTI FILHO
Diretor-Geral
IFPB-Campus Picuí