



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

EDITAL

CHAMADA PÚBLICA 01/2023 - PNAE

DISPENSA DE LICITAÇÃO 15/2023

EDITAL NÚMERO 01/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23333.251273.2023-59

1. PREÂMBULO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Senhor do Bonfim, neste ato denominado simplesmente IF Baiano - Campus Senhor do Bonfim, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar chamada pública para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições das Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE número 26, de 17 de julho de 2013, e Resolução CD/FNDE número 04, de 02 de ab de 2015, com as devidas alterações e demais normas aplicáveis.

1.1 - DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período da divulgação da Chamada Pública	de 17.07.2023 a 16.08.2023
Entrega dos envelopes	até às 08:00 do dia 16.08.2023
Sessão pública e abertura dos envelopes	09:00 do dia 16.08.2023 (horário de Brasília)

Endereço da sessão pública:	Núcleo de Licitação do Campus Senhor do Bonfim, Estrada de Igara, km 04, Zona Rural, Senhor do Bonfim-BA, CEP: 48.970-000.
-----------------------------	--

2. DOS ANEXOS

2.1. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos: Anexo I - termo de referência; Anexo II - modelo de projeto de venda; Anexo III - modelo declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras; Anexo IV- modelo declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (fornecedor individual); Anexo V - modelo declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados; Anexo VI - modelo declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (grupos formais); Anexo VII - modelo declaração do agricultor familiar - produção própria grupos formais; Anexo VIII - modelo declaração do agricultor familiar - produção própria para grupos informais ou fornecedores individuais; Anexo IX - modelo contrato de aquisição de alimentos da agricultura familiar.

3. DO OBJETO

3.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares, para ser utilizado na alimentação dos discentes do IF BAIANO - Campus Senhor do Bonfim, conforme especificações abaixo:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição	
				Valor Unitário	Valor Total
1	ABACAXI IN NATURA, espécie Havaiano, de primeira qualidade, 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.	Kg	576	4,52	2.603,52

2	ABÓBORA IN NATURA, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	576	4,27	2.459,52
3	ACELGA IN NATURA; de características adicionais extras, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme.	maço	576	7,73	4.452,48
4	AIPIM IN NATURA; de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	960	6,11	5.865,60

5	ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico.	maço	1500	4,22	6.330,00
6	ALHO IN NATURA; seco, em cabeça; isento de matéria terrosa e qualquer outra sujidade e vestígios de pragas. Embalagem contendo, informações acerca da procedência e prazo de validade.	kg	48	10,19	489,12
7	BANANA DA PRATA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	768	5.52	4.239,36

8	BANANA, DA TERRA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	576	7,40	4.262,40
9	BATATA DOCE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	5,29	2.539,20
10	BATATA INGLESA IN NATURA; de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	kg	1.120	5,68	6.361,60

11	BETERRABA IN NATURA; espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	480	5,69	2.731,20
12	CARNE DE CAPRINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	24,30	6.075,00
13	CARNE DE OVINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	33,18	8.295,00

14	CEBOLA IN NATURA; branca; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	kg	384	5,31	2.039,04
15	CEBOLA IN NATURA; vermelha; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	kg	192	5,19	996,48

16	CENOURA 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	500	5,69	2.845,00
17	Condimento, matéria-prima LOURO, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.	Pct 100g	96	4,05	388,80
18	Condimento, matéria-prima AÇAFRÃO/CURRY, aspecto físico pó.	kg	28	16,05	449,40
19	Condimento, matéria-prima AMENDOIM, Torrado, apresentação sem casca, boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem de 1 Kg.	kg	28	13,10	366,80
20	Condimento, matéria-prima CANELA EM PAU, apresentação canela em casca, condimento natural.	Pct 100g	96	4,28	410,88

21	Condimento, matéria-prima CANELA EM PÓ, apresentação canela em pó, condimento natural.	Pct 100g	98	5,58	535,68
22	Condimento, matéria-prima CASTANHA, tipo caju, apresentação assada, sem casca, roa qualidade, isento de sujidades.	kg	20	72,43	1.448,60
23	Condimento, matéria-prima COMINHO, aspecto físico pó.	kg	19	15,77	299,63
24	Condimento, matéria-prima CRAVO DA ÍNDIA, condimento natural.	Pct 100g	112	7,86	880,32
25	Condimento, matéria-prima GENGIBRE, apresentação de roa qualidade, isento de sujidades e rachaduras.	kg	5	11,75	58,75
26	Condimento, matéria-prima ORÉGANO, apresentação granulada, seca, roa qualidade, isento de sujidades.	Pct 100g	112	5,86	656,32

27	Condimento, matéria-prima PIMENTA DO REINO, apresentação aspecto físico em pó, tempero pronto.	kg	19	17,17	326,23
28	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima URUCUM, em pó.	kg	48	16,90	811,20
29	Condimento, tempero pronto natural, caseiro, livre de conservantes e aditivos, a base de cebola, alho, cheiro verde e pimentão. Embalagem de 1 kg.	kg	19	13,17	250,23
30	CORANTE PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	kg	48	13,25	636,00

31	COUVE IN NATURA; Tipo manteiga, sem áreas escuras, amareladas, fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; frescas, uniforme; transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	maço	240	4,13	991,20
32	DENDÊ PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	Lts	38	20,10	763,80
33	GENGIBRE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	kg	5	15,16	75,80

34	GOIABAIN 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	38	5,97	226,86
35	MAÇÃ, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	700	8,31	5.817,00
36	MAMÃO, ESPÉCIE PAPAIA IN NATURA, aplicação alimentar. Características: de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	500	5,24	2.620,00

37	MELANCIA IN NATURA; 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	1850	3,75	6.937,50
38	PEPINO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	200	4,34	868,00
39	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA; espécie verde, características adicionais: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	kg	11	6,68	73,48

40	PIMENTÃO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	50	6,48	324,00
41	POLPA DE FRUTA de acerola congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	11,38	4.552,00
42	POLPA DE FRUTA de cajá congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,89	4.356,00
43	POLPA DE FRUTA de caju congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,67	4.268,00
44	POLPA DE FRUTA de goiaba, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,82	4.328,00

45	POLPA DE FRUTA de manga, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	11,46	4.584,00
46	QUIABO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	384	9,07	3.482,88
47	REPOLHO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	5,90	2.832,00

48	TOMATE IN NATURA; de primeira qualidade, grande, 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.	kg	1120	6,20	6.944,00
49	Fruta in natura, tipo Laranja, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3300	1,04	3.432,00
50	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3300	1,11	3.663,00

51	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie mexerica. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3300	1,53	5.049,00
52	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie havaí, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	288	5,49	1.581,12
53	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie papaia, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	288	7,45	2.145,60

54	Fruta in natura, tipo MANGA, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme.	kg	288	5,40	1.555,20
55	Legume in natura, tipo BRÓCOLIS, espécie japonês ou ninja. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	kg	88	12,14	1.068,32
56	Legume in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	88	11,24	989,12

57	MILHO verde in natura, apresentação em espigas são, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Espiga	1000	1,65	1.650,00
58	COENTRO, verdura in natura, tipo: Coentro, espécie: comum. Apresentação em maço aproximadamente 120g.	maço	240	2,68	643,20
TOTAL GERAL					R\$ 145.924,44

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

4.1.1. fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP física;

4.1.2. agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física de cada agricultor;

4.1.3. grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O proponente ou o seu representante deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Comissão (Comissão de Avaliação da Chamada Pública) para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta dispensa de licitação:

5.1.1. o credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado;

5.1.2. a não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.

5.2. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

5.3. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente, sendo que aquele que já houver se manifestado, na sessão pública, em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

5.4. Os documentos exigidos nesta dispensa de licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.4.1. não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

6. DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

6.1 Os envelopes deverão ser entregues no seguinte endereço: **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Senhor do Bonfim**, Estrada de Igara, Km 4, s/n, Zona Rural.

6.2 Cada participante deverá apresentar um único envelope contendo os documentos de habilitação;

6.3 O envelope poderá ser entregue à Comissão por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para a qual será emitido o respectivo recibo;

6.4 A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não é aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal;

6.5 O IF Baiano - Campus Senhor do Bonfim, não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição ou servidor do órgão que não faça parte da Comissão da Chamada Pública;

6.6. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente:

6.6.1. envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, no Setor de Licitações, até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento pela Comissão:

6.6.1.1. depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DOS ENVELOPES

7.1. Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

7.1.1. fornecedores individuais, não organizados em grupo:

7.1.1.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

7.1.1.2. extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

7.1.1.3. projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme anexo deste edital;

7.1.1.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

7.1.1.5. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Atestado emitido pelo produtor, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), Anexo III neste edital).

7.1.2. grupos informais de agricultores familiares:

7.1.2.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

7.1.2.2. extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

7.1.2.3. projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme anexo deste edital;

7.1.2.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

7.1.2.5. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. (Atestado emitido pelo produtor, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), Anexo III neste edital).

7.1.3. grupos formais de agricultores familiares:

7.1.3.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ; 7.1.3.2. extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

7.1.3.3. prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

7.1.3.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade, nos termos do Título VII-A da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.1.3.5. cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente; 7.1.3.6. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar assinado pelo seu representante legal, conforme anexo deste edital;

7.1.3.7. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda (atestado emitido pelo produtor, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), Anexo III neste edital);

7.1.3.8. declaração do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, Anexo V do edital; e

7.1.3.9. a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

7.2. Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação orgânica, a qual deverá constar no envelope, juntamente aos os demais documentos de habilitação;

7.3. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original;

7.4. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas;

7.5. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes;

7.6. A administração consultará o SICAF dos proponentes e caso haja e esteja atualizado, este dispensará a exigência dos documento contidos no referido cadastro;

7.7. Na fase de habilitação será verificado também o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência da sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.7.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

7.7.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantida pela Controladoria Geral da União;

7.7.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, mantida pelo Conselho Nacional de Justiça;

7.7.4. Lista de Inidôneos, mantido pelo tribunal de Contas da União – TCU.

8. DOS PROCEDIMENTOS DE ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública:

8.1.1. os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

8.2. Após assinatura nos envelopes pelos membros da Comissão e pelos proponentes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital;

8.3. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes:

8.3.1. caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.

8.4. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

9. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDAS

9.1. Os valores dos itens foram definidos pela Administração, por meio de pesquisa de preços e constam no Anexo I deste edital;

9.2. Conforme determina o art. 25 da Resolução 04 CD/FNDE/2015, para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

9.2.1. grupo de projetos de fornecedores locais grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado, grupo de propostas do país;

9.3. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

9.3.1. o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

9.3.2. o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País;

9.3.3. o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do país.

9.4. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

9.4.1. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

9.4.2. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

9.4.3. os grupos formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os grupos informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os fornecedores individuais (detentores de DAP Física).

9.5. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no subitem 9.2.;

9.6. Serão considerados grupos formais e grupos informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s);

9.7. No caso de empate entre grupos formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no item 9.2, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre grupos informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s);

9.8. No caso de empate entre grupos formais, em referência ao disposto no item 9.2, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

9.9. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas;

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

10. DO PROJETO DE VENDA

10.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo II deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

10.1.1. identificação do número da chamada pública;

10.1.2. nome do agricultor individual;

10.1.3. nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;

10.1.4. nome da entidade articuladora do grupo informal;

10.1.5. relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);

10.1.6. característica do fornecedor proponente e assinatura.

10.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta;

10.3. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA;

10.4. Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil e por unidade executora;

10.5. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar:

10.5.1. as Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério da Cidadania.

10.6. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste edital e anexos.

11. DOS RECURSOS

11.1. Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, no prazo de dois dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

11.1.1. habilitação ou inabilitação do proponente.

11.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais participantes, que poderão apresentar contra razões no prazo de dois dias úteis;

11.3. O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado:

11.3.1. a decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando do recebimento do recurso. 11.4. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação de proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos;

11.5. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso;

11.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

13. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

13.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de dois dias úteis;

13.2. As amostras deverão ser apresentadas à CAE - Coordenação de Assuntos Estudantis do IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, conforme constar na convocação.

13.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade;

13.4. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pela Nutricionista Responsável Técnica do IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, a qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

13.5. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta:

13.5.1. será dispensada a apresentação das amostras dos itens, os quais a área competente do IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, julgar desnecessária a apresentação.

14. DO RESULTADO

14.1. A Comissão divulgará o resultado do processo em até cinco dias úteis após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

15. DO CONTRATO

15.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital:

15.1.1. o prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

15.2. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, o IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim realizará consulta “online” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo;

15.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

16. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

16.1. O contrato poderá ser alterado nos termos da Lei nº 14.133/2021.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É expressamente vedada a subcontratação.

18. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

18.1. O prazo de vigência do contrato será de doze meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro:

18.1.1. a vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

19. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

19.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo:

19.1.1. não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido;

19.1.2. pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o contratado não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas;

19.1.3. a deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até trinta dias;

19.1.4. durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo contratante, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções cabíveis.

19.2. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

20. DA OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

20.1. As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Anexo I e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

21. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTOS

21.1. A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim poderá ser por e-mail, no qual 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 Termo de Referência;

21.2. 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 e declarado pelo responsável técnico/Nutricionista, que poderá contar com o respaldo do CAE;

- 21.3. 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;
- 21.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante;
- 21.5. 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;
- 21.6. 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; 21.7. Todo o fornecimento deverá ser entregue no IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, localizado no endereço: Estrada de Igara, Km 4, s/n, Zona Rural, Senhor do Bonfim-BA.
- 21.8. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de sete dias;
- 21.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme nota de ordem emitida pela CAE com seus respectivos dias e horários;
- 21.10. 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;
- 21.11. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens a identificação do produto e data de validade;
- 21.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para o IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

22. DO PAGAMENTO

- 22.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- 22.2. Os pagamentos decorrentes das despesas, deverão ser efetuados no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021;
- 22.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;
- 22.4. 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;
- 22.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 22.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 22.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias,

regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante; 22.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o 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;

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

22.10. 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;

22.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF;

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

22.12.1. 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.

23. DA FISCALIZAÇÃO

23.1. 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 14.133/2021;

23.2. 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;

23.3. 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.

24. DA RESCISÃO DO CONTRATO

24.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

25. FONTE DE RECURSO

25.1. As despesas decorrentes da presente contratação são no valor de até cento e quarenta e cinco mil, novecentos e vinte e quatro reais e quarenta e quatro centavos (R\$ **145.924,44**) e correrão à conta dos recursos provenientes do Orçamento da União, previsto na Lei Orçamentaria Anual de 2022, e repassados pelo FNDE a este Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Senhor do Bonfim, na classificação abaixo.

Unidade Gestora: **158435**

PTRES: **169949**

Fonte de Recursos: **1133000000**

Natureza de Despesa: **33.90.32-05**

Plano Interno (PI): **CFF53M9601N**

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 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:

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

26.1.2. multa:

26.1.2.1. 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;

26.1.2.2. 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;

26.1.2.3. 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;

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

26.1.2.4.1. caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, 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.

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

26.1.4. 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:

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

26.2. 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;

26.3. 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;

26.4. 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.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à comissão, em até cinco dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública:

27.1.1. as dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da comissão e encaminhada a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

27.2. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como, todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto;

27.3. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento;

27.4. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como, obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas;

27.5. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

27.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária da comissão;

27.7. É facultada à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

27.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração; 27.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;

27.10. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

27.11. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento;

27.12. O edital e seus anexos, assim como, os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos no Núcleo de Licitações do IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim;

27.12.1. o edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para o e-mail: licitacoes@bonfim.ifbaiano.edu.br;

27.12.2 Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666/1993;

27.12.3 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições das normas aplicáveis.

28. DO FORO

28.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária da Bahia, Subseção Judiciária de Campo Formoso-BA.

João Luís Almeida Feitosa

Diretor Geral

TERMO DE REFERÊNCIA**1. DO OBJETIVO**

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme especificações abaixo:

1.2 - Da especificação, quantidades, lote mínimo e valores.

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição	
				Valor Unitário	Valor Total
1	ABACAXI IN NATURA, espécie Havaiano, de primeira qualidade, 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.	kg	576	4,52	2.603,52
2	ABÓBORA IN NATURA, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	576	4,27	2.459,52

3	ACELGA IN NATURA; de características adicionais extras, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme.	maço	576	7,73	4.452,48
4	AIPIM IN NATURA; de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	960	6,11	5.865,60
5	ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico.	maço	1.500	4,22	6.330,00
6	ALHO IN NATURA; seco, em cabeça; isento de matéria terrosa e qualquer outra sujidade e vestígios de pragas. Embalagem contendo, informações acerca da procedência e prazo de validade.	kg	48	10,19	489,12

7	BANANA DA PRATA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	768	5,52	4.239,36
8	BANANA, DA TERRA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	576	7,40	4.262,40
9	BATATA DOCE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	5,29	2.539,20
10	BATATA INGLESA IN NATURA; de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	kg	1.120	5,68	6.361,60

11	BETERRABA IN NATURA; espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	480	5,69	2.731,20
12	CARNE DE CAPRINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	24,30	6.075,00
13	CARNE DE OVINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	33,18	8.295,00

14	CEBOLA IN NATURA; branca; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	kg	384	5,31	2.039,04
15	CEBOLA IN NATURA; vermelha; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	kg	192	5,19	996,48
16	CENOURA 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	500	5,69	2.845,00

17	Condimento, matéria-prima LOURO, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.	Pct 100g	96	4,05	388,00
18	Condimento, matéria-prima AÇAFRÃO/CURRY, aspecto físico pó.	kg	28	16,05	449,40
19	Condimento, matéria-prima AMENDOIM, Torrado, apresentação sem casca, roa qualidade, isento de sujidades, em embalagem de 1 Kg.	kg	28	13,10	366,80
20	Condimento, matéria-prima CANELA EM PAU, apresentação canela em casca, condimento natural.	Pct 100g	96	4,28	410,88
21	Condimento, matéria-prima CANELA EM PÓ, apresentação canela em pó, condimento natural.	Pct 100g	96	5,58	535,68
22	Condimento, matéria-prima CASTANHA, tipo caju, apresentação assada, sem casca, roa qualidade, isento de sujidades.	kg	20	72,43	1.448,60

23	Condimento, matéria-prima COMINHO, aspecto físico pó.	kg	19	15,77	299,63
24	Condimento, matéria-prima CRAVO DA ÍNDIA, condimento natural.	Pct 100g	112	7,86	880,32
25	Condimento, matéria-prima GENGIBRE, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras.	kg	05	11,75	58,75
26	Condimento, matéria-prima ORÉGANO, apresentação granulada, seca, boa qualidade, isento de sujidades.	Pct 100g	112	5,86	656,32
27	Condimento, matéria-prima PIMENTA DO REINO, apresentação aspecto físico em pó, tempero pronto.	kg	19	17,17	326,23
28	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima URUCUM, em pó.	kg	48	16,19	811,20

29	Condimento, tempero pronto natural, caseiro, livre de conservantes e aditivos, a base de cebola, alho, cheiro verde e pimentão. Embalagem de 1 kg.	kg	19	13,17	250,23
30	CORANTE PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	kg	48	13,25	636,00
31	COUVE IN NATURA; Tipo manteiga, sem áreas escuras, amareladas, ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; frescas, uniforme; transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	maço	240	4,13	991,20
32	DENDÊ PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	L	38	20,10	763,80

33	GENGIBRE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	kg	05	15,16	75,80
34	GOIABAIN 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	38	5,97	226,86
35	MAÇÃ, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	700	8,31	5.817,00

36	MAMÃO, ESPÉCIE PAPAIA IN NATURA, aplicação alimentar. Características: de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	500	5,24	2.620,00
37	MELANCIA IN NATURA; 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	1.850	3,75	6.937,50
38	PEPINO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	200	4,34	868,00

39	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA; espécie verde, características adicionais: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	kg	11	6,68	73,48
40	PIMENTÃO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	50	6,48	324,00
41	POLPA DE FRUTA de acerola congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	11,38	4.552,00
42	POLPA DE FRUTA de cajá congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,89	4.356,00
43	POLPA DE FRUTA de caju congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,67	4.268,00

44	POLPA DE FRUTA de goiaba, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	10,82	4.328,00
45	POLPA DE FRUTA de manga, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	11,46	4.584,00
46	QUIABO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	384	9,07	3.482,88
47	REPOLHO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	5,90	2.832,00

48	TOMATE IN NATURA; de primeira qualidade, grande, 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.	kg	1.120	6,20	6.944,00
49	Fruta in natura, tipo Laranja, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	1,04	3.432,00
50	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	1,11	3.663,00

51	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie mexerica. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	1,53	5.049,00
52	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie havaí, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	288	5,49	1.581,12
53	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie papaia, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	288	7,45	2.145,60

54	Fruta in natura, tipo MANGA, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme.	kg	288	5,40	1.555,20
55	Legume in natura, tipo BRÓCOLIS, espécie japonês ou ninja. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	kg	88	12,14	1.068,32
56	Legume in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	88	11,24	989,12

57	MILHO verde in natura, apresentação em espigas são, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Espiga	1.000	1,65	1.650,00
58	COENTRO, verdura in natura, tipo: Coentro, espécie: comum. Apresentação em maço aproximadamente 120g.	maço	240	2,68	643,20
TOTAL GERAL					R\$ 145.924,44

1.3. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 - ANVISA).

1.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens, desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

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

1.6. A aquisição de insumos industriais, embalagens ou matérias primas adicionais necessárias para a fabricação e armazenamento dos produtos a serem fornecidos para o PNAE não descaracteriza o produto fornecido como sendo de produção própria dos beneficiários fornecedores.

1.7. Os produtos perecíveis devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

1.8. Os frutos e legumes deverão apresentar-se:

- I** - isentos de substâncias terrosas;
- II** - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- III** - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- IV** - sem umidade externa anormal;
- V** - isentos de odor e sabor estranhos; e

VI - isentos de enfermidades.

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

1.10. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo, 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.

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

2. DO LOCAL E PERIODICIDADE DA ENTREGA DOS PRODUTOS

2.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE	PERIODICIDADE DE ENTREGA/USO DIÁRIO
1.	ABACAXI IN NATURA, espécie Havaiano, de primeira qualidade, 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.	kg	576	02x/Mês 60kg/pedido

2.	ABÓBORA IN NATURA, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	576	02x/Mês 60kg/pedido
3.	ACELGA IN NATURA; de características adicionais extras, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme.	maço	576	02x/Mês 60 Maços /pedido
4.	AIPIM IN NATURA; de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	960	02/Mês 100kg//pedido

5.	ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico.	maço	1.500	02x/Mês 20 maços /pedido
6.	ALHO IN NATURA; seco, em cabeça; isento de matéria terrosa e qualquer outra sujidade e vestígios de pragas. Embalagem contendo, informações acerca da procedência e prazo de validade.	kg	48	02x/Mês 5kg/pedido
7.	BANANA DA PRATA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	768	01x/semana 80kg/pedido

8.	BANANA, DA TERRA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	576	02x/Mês 60kg/pedido
9.	BATATA DOCE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	02x/Mês 60kg/pedido
10.	BATATA INGLESIA IN NATURA; de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	kg	1.120	02x/Mês 100kg/pedido

11.	BETERRABA IN NATURA; espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	480	02x/Mês 50kg/pedido
12.	CARNE DE CAPRINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	02x/Mês 140kg/pedido
13.	CARNE DE OVINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.	kg	250	02x/Mês 140kg/pedido

14.	<p>CEBOLA IN NATURA; uso culinário, branca; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	kg	384	<p>02x/Mês 40kg/pedido</p>
15.	<p>CEBOLA IN NATURA; uso culinário, vermelha; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	kg	192	<p>02x/Mês 20kg/pedido</p>

16.	CENOURA 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	500	02x/Mês 50kg/pedido
17.	Condimento, matéria-prima LOURO, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.	P c t 100g	96	02x/Mês 10Pct/pedido
18.	Condimento, matéria-prima AÇAFRÃO/CURRY, aspecto físico pó.	kg	28	02x/Mês 3kg/pedido
19.	Condimento, matéria-prima AMENDOIM, Torrado, apresentação sem casca, boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem de 1 Kg.	kg	28	02x/Mês 3 kg/pedido
20.	Condimento, matéria-prima CANELA EM PAU, apresentação canela em casca, condimento natural.	P c t 100g	96	02x/Mês 10 Pct/pedido
21.	Condimento, matéria-prima CANELA EM PÓ, apresentação canela em pó, condimento natural.	P c t 100g	96	02x/Mês 10 Pct/pedido

22.	Condimento, matéria-prima CASTANHA, tipo caju, apresentação assada, sem casca, roa qualidade, isento de sujidades.	kg	20	02x/Mês 5Kg/pedido
23.	1 . Condimento, matéria-prima COMINHO, aspecto físico pó.	kg	19	02x/Mês 2 kg/pedido
24.	Condimento, matéria-prima CRAVO DA ÍNDIA, condimento natural.	P c t 100g	112	02x/Mês 10 Pct/pedido
25.	Condimento, matéria-prima GENGIBRE, apresentação de roa qualidade, isento de sujidades e rachaduras.	kg	05	02x/Mês 500g/pedido
26	Condimento, matéria-prima ORÉGANO, apresentação granulada, seca, roa qualidade, isento de sujidades.	P c t 100g	112	02x/Mês 10 Pct/pedido
27	Condimento, matéria-prima PIMENTA DO REINO, apresentação aspecto físico em pó, tempero pronto.	kg	19	02x/Mês 2 kg/pedido
28	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima URUCUM, em pó.	kg	48	02x/Mês 5 kg/pedido

29	Condimento, tempero pronto natural, caseiro, livre de conservantes e aditivos, a base de cebola, alho, cheiro verde e pimentão. Embalagem de 1 kg.	kg	19	02x/Mês 2kg/pedido
30	CORANTE PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	kg	48	02x/Mês 5kg/pedido
31	COUVE IN NATURA; Tipo manteiga, sem áreas escuras, amareladas, ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; frescas, uniforme; transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	maço	240	02x/Mês 25 maços /pedido
32	DENDÊ PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.	L	38	02x/Mês 4 Lts/pedido

33	GENGIBRE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	KG	05	02x/Mês 500g/pedido
34	GOIABAIN 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	KG	38	02x/Mês 40kg/pedido
35	MAÇÃ, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.	KG	700	02x/Mês 80kg/pedido

36	MAMÃO, ESPÉCIE PAPAIA IN NATURA, aplicação alimentar. Características: de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	500	02x/Mês 60kg/dia
37	MELANCIA IN NATURA; 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.850	02x/Mês 160kg/pedido
38	PEPINO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	KG	200	02x/Mês 20kg/pedido

39	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA; espécie verde, características adicionais: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	11	02x/Mês 1kg/pedido
40	PIMENTÃO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	KG	50	02x/mês 5kg/pedido
41	POLPA DE FRUTA de acerola congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	02x/Mês 36kg/pedido
42	POLPA DE FRUTA de cajá congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	02x/Mês 36kg/pedido
43	POLPA DE FRUTA de caju congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	02x/Mês 36kg/pedido
44	POLPA DE FRUTA de goiaba, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	02x/Mês 36kg/pedido
45	POLPA DE FRUTA de manga, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	400	02x/Mês 36kg/pedido

46	QUIABO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	384	02x/Mês 40kg/pedido
47	REPOLHO 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. Sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	480	02x/Mês 50kg/pedido
48	TOMATE IN NATURA; de primeira qualidade, grande, 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.	kg	1.120	02x/Mês 100kg/pedido

49	Fruta in natura, tipo Laranja, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	02x/Mês 500 und/pedido
50	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	02x/Mês 500 und/pedido
51	Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie mexerica. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	3.300	02x/Mês 500 und/pedido

52	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie havaí, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	288	02x/Mês 30kg/pedido
53	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie papaia, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		288	02x/Mês 30kg/pedido
54	Fruta in natura, tipo MANGA, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme.		288	02x/Mês 30kg/pedido

55	Legume in natura, tipo BRÓCOLIS, espécie japonês ou ninja. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo serem desenvolvido.	kg	88	02x/Mês 10kg/pedido
56	Legume in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	88	02x/Mês 10kg/pedido
57	MILHO verde in natura, apresentação em espigas são, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Espiga	1.000	02x/Mês 500 und/pedido

58	COENTRO, verdura in natura, tipo: Coentro, espécie: comum. Apresentação em maço aproximadamente 120 g.	Maço	240	02x/Mês 25 maços /pedido
----	--	------	-----	-----------------------------

2.2. Os materiais deverão ser entregues, de acordo com a necessidade do IF Baiano – *Campus* Senhor do Bonfim e conforme cronograma e as especificações do **Termo de Referência**, no Almoxarifado do IF Baiano, em horário comercial de 08:00h às 11:00h e das 14:00h às 17:00h conforme solicitação.

CAMPUSSENHOR DO BONFIM
ENDEREÇO
Estrada de Igará, Km 04, Zona Rural. CEP: 48.970-000 Senhor do Bonfim, Bahia.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. Justifica-se à aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, através do Programa Nacional da Alimentação Escolar, destinados ao fornecimento de alimentação através do Refeitório para os estudantes do IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, bem como para atender as demandas da Agroindústria e Cooperativa deste Instituto, ambos de extrema importância tanto para o aprendizado dos alunos, quanto para a produção de insumos que serão utilizados no próprio refeitório.

3.2. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

3.3. A aquisição pretendida assistirá, sobremaneira, ao conjunto de necessidades relacionadas ao suprimento do setor de Refeitório deste IF, fortalecendo assim a missão institucional e o andamento das tarefas pedagógicas e administrativas implementadas na instituição.

3.4. Ressaltamos que os materiais a serem licitados, são ofertados comumente na Agricultura familiar, são considerados materiais da mesma "família" e caracterizados para consumo in natura ou preparados.

3.5. É prerrogativa a aquisição de gêneros alimentícios e Hortifrúti diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

3.6 Direito à alimentação escolar: garante a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, que necessitem de atenção específica e que se encontram em vulnerabilidade social.

3.7 Diante do exposto, o IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, após a análise de demanda: solicita a aquisição de gêneros alimentícios e Hortifrúti.

Mediante o critério de “menor preço” a Administração obterá uma economia considerável, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao preço ofertado pela (s) empresa (s), cuja escolha recairá naquela que cotar o menor preço, com base no valor de referência obtido pela Administração.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim 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.

4.2. 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;

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

4.3.1. 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 pelo responsável técnico/nutricionista, que poderá contar com o respaldo da CAE.

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

4.5. O responsável técnico pelo Núcleo de Nutrição e Saúde deverá avaliar todos os gêneros alimentícios entregues, autorizando ou não o seu recebimento. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação.

4.6. A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Núcleo de Nutrição e Saúde: Das 8h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min. O prazo para entrega será de sete dias, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

4.6.1. Todo o fornecimento deverá ser entregue em um único endereço no IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, localizado no Km 04, Estrada de Igara, s/n, Zona Rural, na cidade de Senhor do Bonfim, Estado da Bahia, Cep: 48.970-000.

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

4.6.3. 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.

4.7. 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.

5. DO PAGAMENTO

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. Ficará reservado ao IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim 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.

5.6. 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.

5.7. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.8. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta online para verificar a manutenção das condições de habilitação.

- 5.8.1.** 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;
- 5.8.2.** O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;
- 5.8.3.** 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;
- 5.8.4.** 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;
- 5.8.5.** 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;
- 5.8.6.** 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".
- 5.9.** 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.
- 5.10.** Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 5.11.** O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 5.12.** A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 5.13.** 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.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 6.2.** Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 6.3.** 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.
- 6.4.** Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 7.1.** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os gêneros alimentícios e Hortifrúti recusados na fase de recebimento;
- 7.2.** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios e Hortifrúti;
- 7.3.** Fornecer os gêneros alimentícios e Hortifrúti pelos preços apresentados em seu Projeto de Venda;
- 7.4.** 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

7.5. Retirar todos os gêneros alimentícios e Hortifrúti recusados, das dependências do IF Baiano - Campus Senhor do Bonfim, 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.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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:

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

8.1.2. Multa: 8.1.2.1. 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. 8.1.2.2. 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. 8.1.2.3. 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.

8.1.2.4. Compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

8.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IF Baiano - Campus Senhor do Bonfim, 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.

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

8.1.4. 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.

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

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. 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 14.133/2021.

9.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere à contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos itens contratados.

9.3. 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.

10. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor contratado é R\$ **145.924,44** (cento e quarenta e cinco mil, novecentos e vinte e quatro reais e quarenta e quatro centavos).

11. DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Declarada a disponibilidade orçamentária para a realização desta despesa.

PTRES: 169949

Natureza de despesa: 33.90.32-05

Fonte de recursos: 1133000000

PI - Plano Interno : CFF53M9601N

12. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

13. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

13.1. O presente processo enquadra-se como Dispensa de licitação, conforme Art. 24 inciso I, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e Art. 14 da Lei 11.947/09.

14. INTERFERÊNCIA DE SAFRA E OUTROS FATORES

14.1. Ocorrendo qualquer alteração significativa na comercialização do produto no mercado local/região, devidamente comprovado, no que se refere à classificação, embalagem ou peso do alimento, o CAMPUS se reserva o direito de ajustar seus pedidos atendendo ao critério de melhor interesse da Administração, com base no objeto deste Certame.

1.4.2. Fica reservado ao Campus o direito de exigir, segundo sua conveniência, a variedade e a procedência (Região Produtora) dos produtos a serem entregues.

1.4.3. Fica reservado ao Campus o direito de aferir, através de servidores designados para o Recebimento de Materiais, a classificação dos produtos, no ato de sua entrega pela empresa fornecedora, e reclassificá-los ou recusá-los, de acordo com os padrões de classificação exigidos, segundo registro de ocorrência na época da comercialização.

Responsabilizo-me pelos dados apresentados neste Projeto Básico, **de acordo com o Decreto 5.450, de 31/05/2005, artigo 9º, inciso I.**

O presente Termo de Referência foi elaborado pelo INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS SENHOR DO BONFIM, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, e integra o processo administrativo.

Aprovação do Termo de Referência pela Autoridade Competente

APROVO o Termo de Referência nos termos da Lei nº. 14.133 de 2021 e **AUTORIZO** a abertura do processo para aquisição do objeto, através da Dispensa de Licitação 15/2023.

João Luís Almeida Feitosa

Diretor Geral

Assinado eletronicamente

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 01/2023

I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município	5. CEP
6. Nome do representante legal		7. CPF	
		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência	
		11. Nº da Conta Corrente	

II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Total da proposta					

III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto
Total da proposta:				

IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

--

V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

--

--

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	<hr/> Assinatura do Representante da Organização Fornecedora	Fone/E-mail:
		CPF:

ANEXO III

MODELO

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IV

MODELO

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA CHAMADA PÚBLICA Nº **01/2023**

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V

MODELO

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ___/___/___

Assinatura

ANEXO VI
MODELO
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS
COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ___/___/___

Assinatura

ANEXO VII

MODELO

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
– PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VIII

MODELO

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IX

CONTRATO N.º /2023

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O/A _____ (órgão/entidade, federal/estadual ou municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede a _____ (endereço), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, representada neste ato pelo _____ (representante legal), o Sr. _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal), com sede a _____ (endereço), em _____ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993; da Lei n.º 12.512, de 14 de outubro de 2011, e das Resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos (GGPAA) n.º 50, de 26 de setembro de 2012; n.º 56, de 14 de fevereiro de 2013; n.º 64, de 20 de novembro de 2013; e n.º 73, de 26 de outubro de 2015, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º _____, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para atendimento da demanda dos órgãos e entidades da administração pública federal, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 01/2023, que integra o presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.2. O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.1.1. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O limite individual de venda do agricultor familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

3.2. O limite de venda por organização fornecedora é de até R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

CLÁUSULA QUARTA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do IF BAIANO - CAMPUS SENHOR DO BONFIM, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade: 26404/158435;

Fonte: 1133000000

PTRES: 169949

Elemento de Despesa: 33.90.32-05

Plano Interno (PI): CFF53M9601N

CLÁUSULA QUINTA

5.1. O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até xx de xx de 202x.

5.2. A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 01/2023.

5.3. O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

CLÁUSULA SEXTA

6.1. Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de **R\$ _____ (valor por extenso).**

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. No valor mencionado na cláusula sexta, estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato.

CLÁUSULA OITAVA

8.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA NONA

9.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.3, da cláusula quinta, e, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 10.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- 10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3. Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- 10.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.2. São obrigações do CONTRATADO:

- 10.2.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- 10.2.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);
- 10.2.3. Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- 10.2.4. Comunicar ao 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;
- 10.2.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.2.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Comete infração administrativa nos termos do artigo 92 da Lei n.º 14.133, de de 2021 , o CONTRATADO que:

- 11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 11.1.2. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 11.1.3. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 11.1.4. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 11.1.6. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- 11.1.7. fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.2. O CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- I - Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- IV - Multa:
 - (1) moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - (2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

11.9. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar, pelo prazo de 5 (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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1. A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. O presente Contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamada Pública n.º 01/2022, pelas Resoluções GGP AA n.º 50, de 2012; n.º 56, de 2013; n.º 64, de 2013 e n.º 73, de 2015, pela Lei n.º 12.512, de 2011, e pela Lei n.º 14.133, de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao CONTRATADO o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. O CONTRATADO reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista na Lei n.º 14,133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. O presente Contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até _____ de _____ de 202x.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1. É competente o Foro da Justiça Federal de Campo Formo - Bahia para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Contratante:

João Luís Almeida Feitosa
Diretor-Geral
CPF: XXX.XXX.XXX-XX
Assinado Eletronicamente

Contratado:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX
Assinado Eletronicamente

Documento assinado eletronicamente por:

- **Joao Luis Almeida Feitosa, DIRETOR GERAL - CD2 - SBF-DG**, em 05/07/2023 14:52:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/07/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 455412

Código de 98ef2f9524

Autenticação:

