

## **Edital 020/2022**

### **Chamada Pública nº 01/2022,**

**para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.**

**PROCESSO: 23337.250903.2022-57**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira-BA, CEP: 44350-000, inscrito no CNPJ sob nº 10.724.903/0011-40, representada neste ato pela Diretora Geral, a Senhora Lívia Tosta dos Santos, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através do Núcleo de Licitações vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de 12 meses. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedoros Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até às 09:00 do dia .././20.., na sede da IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, localizada na Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira-BA, CEP: 44350-000.

### **DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:**

**Período de divulgação da Chamada Pública:** De 11 de julho de 2022 a 31 de julho de 2022

**Entrega dos Envelopes:** Até às 09:00 do dia 01 de agosto de 2022 no IF Baiano – Campus Governador Mangabeira (horário local)

**Abertura dos Envelopes:** Dia 01 de agosto de 2022, às 10:00 no IF Baiano – Campus Governador Mangabeira. (horário local)

**Endereço da Sessão Pública:** Sala de Licitações do IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, localizada na Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira – BA.

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

---

Nº	PRODUTO	UND	QTD	PREÇO DE AQUISIÇÃO*	
				VL.UNIT.	VL. TOTAL

1	ABACAXI PÉROLA OU HAWAI – in natura, de 1ª qualidade, aroma, cor e sabores característicos, tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, limpo, com cascas íntegras, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua paramecia, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1200	R\$ 4,41	R\$ 5.292,00
2	ABACATE – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, limpo, com cascas íntegras, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	250	R\$ 5,49	R\$ 1.372,50
3	ABÓBORA MADURA – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, acondicionado monoblocos plásticos e limpos.	KG	200	R\$ 4,38	R\$ 876,00
4	AIPIM - in natura, fresco, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	900	R\$ 4,12	R\$ 3.708,00
5	AMENDOIM CRU - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado monoblocos plásticos e limpos.	KG	250	R\$ 7,80	R\$ 1.950,00
6	BANANA DA PRATA - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em penca, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1400	R\$ 4,17	R\$ 5.838,00
7	BANANA DA TERRA - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em penca, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1200	R\$ 5,09	R\$ 6.108,00
8	BATATA DOCE - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	600	R\$ 5,19	R\$ 3.114,00
9	BEIJU DE COCO - de 1ª qualidade, produzido de acordo	KG	130	R\$ 21,56	R\$ 2.802,80

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

	com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial; cor, cheiro e sabores característicos; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de 50g. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, datas de fabricação e validade.				
10	BETERRABA – in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	50	R\$ 5,16	R\$ 258,00
11	BISCOITO DE GOMA TRADICIONAL - de 1ª qualidade, a base de farinha de goma; produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial cor, cheiro e sabores característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação, procedência e data de validade. Embalagem individual 50g.	KG	10	R\$ 26,00	R\$ 260,00
12	BISCOITO POLVILHO SABOR TRADICIONAL, tipo avoador de 1ª qualidade , produzido de forma caseira, a base de polvilho azedo, sal, óleo, água e ovos ; cor, cheiro e sabor característicos; textura crocante; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar: peso, nome do produto, datas de fabricação, procedência e data de validade. Embalagem individual 50g.	KG	100	R\$ 17,67	R\$ 1.767,00
13	BROA DE MILHO- deverá ser feito a base de farinha de milho, de forma caseira; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura e deverá ser acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado , com etiqueta apresentando informações do fornecedor, peso, data de fabricação e data de validade conforme determinação da ANVISA. Embalagem individual 50g.	KG	200	R\$ 13,57	R\$ 2.714,00
14	CEBOLA - in natura, uso culinário, tipos branca e roxa, de 1ª qualidade, limpo, com cascas íntegras, sem rachadura, perfurações, cortes, morfos ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência; tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, estar isentos de umidade externa anormal, , , acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	120	R\$ 6,77	R\$ 812,40
15	CENOURA - in natura,in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, sem rama, fresca, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos. de espécie comum.	KG	300	R\$ 9,88	R\$ 2.964,00
16	CHUCHU - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem	KG	100	R\$ 4,55	R\$ 455,00

	rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra . A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.				
17	COCO RALADO CONGELADO- produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial cor, cheiro e sabor característicos; sem oxidação ou sabor rançoso; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação e validade .Embalagem individual 1Kg.	KG	140	R\$ 23,06	R\$ 3.228,40
18	FARINHA DE MANDIOCA – de 1ª qualidade, classe branca, fina, livre de impurezas e mofo, com umidade inferior a 13% em pacote de 1 Kg (embalagem primária) transparente, resistente, de material atóxico com identificação do produto. apresentando informações do fornecedor, peso, data de fabricação e data de validade conforme determinação da ANVISA Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.	KG	70	R\$ 5,88	R\$ 411,60
19	FARINHA DE TAPIOCA - de 1ª qualidade, grupo: seca, subgrupo: média, tipo 1, classe: branca. Com ausência de sujidades, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano, em pacote de 500 g (embalagem primária) transparente, resistente, de material atóxico com identificação do produto. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.	KG	130	R\$ 12,85	R\$ 1.670,50
20	GOIABA - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.	KG	800	R\$ 5,75	R\$ 4.600,00
21	INHAME - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	350	R\$ 7,29	R\$ 2.551,50
22	IOGURTE sabores MORANGO, SALADA DE FRUTAS, COCO, AMEIXA. PESSEGO, E OUTROS SABORES. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de aproximadamente 200 ml. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	UND	5000	R\$ 2,10	R\$ 10.500,00
23	LARANJA BAÍA – in natura, de tamanho médio, com	UND	2000	R\$ 0,30	R\$ 600,00

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

	características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, limpa, com coloração uniforme, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.				
24	LIMÃO THAITI - in natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, limpa, com coloração uniforme, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, 20 acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	50	R\$ 4,58	R\$ 229,00
25	MAMÃO FORMOSA - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
26	MANGA ROSA- in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1000	R\$ 4,24	R\$ 4,240,00
27	MARACUJÁ - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	200	R\$ 5,73	R\$ 1.146,00
28	Manteiga com sal – Produto deve apresentar sabor característico encorpado, consistência firme, não apresentar oxidação ou sabor rançoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data, de validade, quantidade de produto, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes, temperatura de acondicionamento de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	KG	45	R\$ 35,49	R\$ 1.597,05
29	MASSA PUBA CONGELADA - aplicação mingau e cuscuz, de 1ª qualidade, produzido de acordo com as boas	KG	40	R\$ 8,63	R\$ 345,20



	práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial; cor, cheiro e sabor característicos; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de 500 g. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação e validade				
30	MELANCIA - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	2200	R\$ 4,05	R\$ 8.910,00
31	MELÃO - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	800	R\$ 4,81	R\$ 3.848,00
32	MILHO VERDE - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, 21 sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	Und	600	R\$ 1,94	R\$ 1.164,00
33	PIMENTÃO VERDE - legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.	KG	30	R\$ 6,57	R\$ 197,10
34	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	480	R\$ 8,22	R\$ 3.845,60
35	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	480	R\$ 8,00	R\$ 3.840,00

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

36	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	480	R\$ 8,00	R\$ 3.840,00
37	POLPA DE FRUTAS SABOR MISTA - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	360	R\$ 8,04	R\$ 2.894,40
38	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	240	R\$ 8,02	R\$ 1.924,80
39	QUEIJO TIPO MUSSARELA, de 1ª qualidade, como ingrediente principal leite bovino integral, conservação 0 a 10°C, fresco, refrigerado, revestido com embalagem estéril, resistente atóxico e adequado para o alimento. Isento de estufamento, rasgos e bolores. Deverá constar na embalagem, identificação do produto, validade, com a data de produção e embalagem, próximas do dia da entrega.	KG	120	R\$ 38,76	R\$ 4.651,20
40	TANGERINA PONKAN – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.	KG	600	R\$ 5,38	R\$ 3.228,00
41	TOMATE RASTEIRO – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	80	R\$ 7,38	R\$ 590,40
42	OVO, galinha, tipo caipira, tamanho grande, sem trinca, sem resíduo. Apresentação: bandeja de 30 unidades.	Placa	180	R\$ 32,30	R\$ 5.814,00
43	Verdura in natura, tipo: COUVE MANTEIGA, não amarelado, não murcho. Apresentação em maço.	UND	120	R\$ 3,34	R\$ 400,80
44	Verdura in natura, tipo: COENTRO, não murcho, sem excesso de terra. Apresentação em maço.	UND	100	R\$ 2,94	R\$ 294,00



45	BATATA INGLESA - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.	KG	120	R\$ 6,85	R\$ 822,00
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>R\$ 120.375,25</b>

\*PREÇO DE AQUISIÇÃO É O PREÇO A SER PAGO AO FORNECEDOR DA AGRICULTURA FAMILIAR. (RESOLUÇÃO FNDE 06/2020).

## 2. FONTE DE RECURSOS

2.1. Recursos provenientes da fonte: 0113150072 / 0100000000, PTRES: 169949 / 170833, PI: CFF53M9601N / DFF53B9601E / JFF53B9601J / L2994PS3DDR.

## 3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. 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.
- 3.2. O credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado.
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.
- 3.6. 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.
  - 3.6.1. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia)

## 4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.2. Os envelopes deverão ser entregues no Setor de Licitações do IF Baiano - Campus Governador Mangabeira, localizado na Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira - BA.
- 4.3. Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

---

- 4.4. 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.
- 4.5. O IF Baiano - Campus Governador Mangabeira não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão que não seja o Setor de Licitações.
- 4.6. 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.
- 4.7. 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.
- 4.8. Depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.
- 4.9. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

IF BAIANO - CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

CHAMADA PÚBLICA 1/2022

FORNECEDOR <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

**ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

## **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

## **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### **4.10. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

- 4.10.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo VII da Resolução 06 de Agosto/2020;
- 4.10.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 02 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 02 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.10.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.10.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

---

quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

- 4.10.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.
- 4.10.6. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.
- 4.10.7. Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação orgânica, a qual deverá constar no envelope, juntamente aos os demais documentos de habilitação.
- 4.10.8. A administração consultará o SICAF dos proponentes e caso haja e esteja atualizado, este dispensará a exigência dos documento contidos no referido cadastro.
- 4.10.9. 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.
- 4.10.10. 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;
  - 4.10.10.1. 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
  - 4.10.10.2. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.
  - 4.10.10.3. 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 irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

## **5. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES**

- 5.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública.
- 5.2. 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.
- 5.3. 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.
- 5.4. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.
- 5.5. 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.
- 5.6. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

## 6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. Os valores dos itens foram definidos pela administração, por meio de pesquisa de preços e constam neste edital.

6.2. Só serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor não seja diferente do definido neste edital.

6.3. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de

Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser 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 cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm 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).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

- 6.6. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

## 7. DA HOMOLOGAÇÃO

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

## 8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

- 8.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, com sede à Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira – BA, CEP: 44350-000, até o dia **04/08/2022**, até as 10 horas, a quantidade de 1 kg por produto, para aqueles fornecidos em caixa, saca ou kg, e 05 produtos, para aqueles fornecidos em unidades para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 02 dias após o prazo da apresentação das amostras.
- 8.2. 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.
- 8.3. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

Nº	PRODUTO
01	<b>ABACAXI PÉROLA OU HAWAI</b> – in natura, de 1ª qualidade, aroma, cor e sabores característicos, tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, limpo, com cascas íntegras, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua paramecia, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
02	<b>ABACATE</b> – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, limpo, com cascas íntegras, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
03	<b>ABÓBORA MADURA</b> – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, acondicionado monoblocos plásticos e limpos.
04	<b>AIPIM</b> - in natura, fresco, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
05	<b>AMENDOIM CRU</b> - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado monoblocos plásticos e limpos.
06	<b>BANANA DA PRATA</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no



	tamanho, aroma e sabor da espécie, em penca, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.
07	<b>BANANA DA TERRA</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em penca, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
08	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
09	<b>BEIJU DE COCO</b> - de 1ª qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial; cor, cheiro e sabores característicos; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de 50g. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, datas de fabricação e validade.
10	<b>BETERRABA</b> – in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
11	<b>BISCOITO DE GOMA TRADICIONAL</b> - de 1ª qualidade, a base de farinha de goma; produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial cor, cheiro e sabores característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação, procedência e data de validade. Embalagem individual 50g.
12	<b>BISCOITO POLVILHO SABOR TRADICIONAL</b> , tipo avoador de 1ª qualidade , produzido de forma caseira, a base de polvilho azedo, sal, óleo, água e ovos ; cor, cheiro e sabor característicos; textura crocante; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar: peso, nome do produto, datas de fabricação, procedência e data de validade. Embalagem individual 50g.
13	<b>BROA DE MILHO</b> - deverá ser feito a base de farinha de milho, de forma caseira; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura e deverá ser acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado , com etiqueta apresentando informações do fornecedor, peso, data de fabricação e data de validade conforme determinação da ANVISA. Embalagem individual 50g.
14	<b>CEBOLA</b> - in natura, uso culinário, tipos branca e roxa, de 1ª qualidade, limpo, com cascas íntegras, sem rachadura, perfurações, cortes, morfos ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência; tamanho médio/ grande, grau de maturação que permita suportar a manipulação, estar isentos de umidade externa anormal, , , acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
15	<b>CENOURA</b> - in natura,in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, sem rama, fresca, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos. de espécie comum.
16	<b>CHUCHU</b> - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra . A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.
17	<b>COCO RALADO CONGELADO</b> - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial cor, cheiro e sabor característicos; sem oxidação ou sabor rançoso; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação e validade .Embalagem individual 1Kg.
18	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> – de 1ª qualidade, classe branca, fina, livre de impurezas e mofo, com umidade inferior a 13% em pacote de 1 Kg (embalagem primária) transparente, resistente, de material atóxico com

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

	identificação do produto. apresentando informações do fornecedor, peso, data de fabricação e data de validade conforme determinação da ANVISA Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.
19	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> - de 1ª qualidade, grupo: seca, subgrupo: média, tipo 1, classe: branca. Com ausência de sujidades, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano, em pacote de 500 g (embalagem primária) transparente, resistente, de material atóxico com identificação do produto. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.
20	<b>GOIABA</b> - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.
21	<b>INHAME</b> - in natura , fresco, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
22	<b>IOGURTE sabores MORANGO, SALADA DE FRUTAS, COCO, AMEIXA. PESSEGO, E OUTROS SABORES.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de aproximadamente 200 ml. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto
23	<b>LARANJA BAÍA</b> – in natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, limpa, com coloração uniforme, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
24	<b>LIMÃO THAITI</b> - in natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, limpa, com coloração uniforme, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, 20 acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
25	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
26	<b>MANGA ROSA</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
27	<b>MARACUJÁ</b> - in natura, de 1ª qualidade , tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
28	<b>MANTEIGA COM SAL</b> – Produto deve apresentar sabor característico encorpado, consistência firme, não apresentar oxidação ou sabor rançoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data, de validade, quantidade de produto, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes , temperatura de acondicionamento de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto

29	<b>MASSA PUBA CONGELADA</b> - aplicação mingau e cuscuz, de 1ª qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial; cor, cheiro e sabor característicos; livres de contaminação química, física ou biológica; acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado de 500 g. Na embalagem deverá indicar peso e nome do produto, data de fabricação e validade
30	<b>MELANCIA</b> - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
31	<b>MELÃO</b> - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
32	<b>MILHO VERDE</b> - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, 21 sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
33	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.
34	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA</b> - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
35	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA</b> - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
36	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA</b> - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
37	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR MISTA</b> - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
38	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU</b> - polpa de fruta natural, acondicionada em embalagem de 1 kg de polipropileno atóxico, sem conservantes, contendo na 23 embalagem prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
39	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> , de 1ª qualidade, como ingrediente principal leite bovino integral, conservação 0 a 10°C, fresco, refrigerado, revestido com embalagem estéril, resistente atóxico e adequado para o alimento. Isento de estufamento, rasgos e bolores. Deverá constar na embalagem, identificação do produto, validade, com a data de produção e embalagem, próximas do dia da entrega.
40	<b>TANGERINA PONKAN</b> – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, no grau máximo de evolução no

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

	tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionada em monoblocos plásticos e limpos.
41	<b>TOMATE RASTEIRO</b> – in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, casca firme, íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.
42	<b>OVO</b> , galinha, tipo caipira, tamanho grande, sem trinca, sem resíduo. Apresentação: bandeja de 30 unidades.
43	Verdura in natura, tipo: <b>COUVE MANTEIGA</b> , não amarelado, não murcho. Apresentação em maço.
44	Verdura in natura, tipo: <b>COENTRO</b> , não murcho, sem excesso de terra. Apresentação em maço.
45	<b>BATATA INGLESA</b> - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio/ grande, casca firme e íntegra, uniforme, sem rupturas ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, sem excesso de terra, acondicionado em monoblocos plásticos e limpos.

Obs1: As quantidades para amostra serão acordadas com o(s) fornecedor(as) vencedor(es) do certame.

Obs2: Os itens informados para amostra podem ser alterados (suprimidos em parte) por conta da época de plantio que não condizer com o momento da solicitação.

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	ALIMENTO	UND MED	TOTAL	1º MÊS	2º MÊS	3º MÊS	4º MÊS	5º MÊS	6º MÊS	7º MÊS	8º MÊS	9º MÊS	10º MÊS	11º MÊS
001	ABACAXI	kg	1200	120	120	120	120	120	120	120	120		120	120
002	ABACATE	kg	250							100	100	50		
003	ABÓBORA MADURA	kg	200	50	50								50	50
004	AIPIM	kg	900	50	100	100	50	100	50	100	100	50	100	100
005	AMENDOIM CRU	kg	250	100										150
006	BANANA DA PRATA	kg	1400	140	140	140	140	140	140	140	140	25	115	140
007	BANANA DA TERRA-	Kg	1200	120	120	120	120	120	120	120	120	50	100	90
008	BATATA DOCE	kg	600	60	60	60	60	60	60	60	60		60	60
009	BEIJU DE COCO	kg	130	15	15	15	15	15	15	10	15		10	5
010	BETERRABA	kg	50	5	5	5	5	5	5	5	5		5	5
011	BISCOITO DE GOMA TRADICIONAL	kg	10	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1
012	BISCOITO POLVILHO SABOR TRADICIONAL	kg	100	10	10	10	10	10	10	10	10		10	10
013	BROA DE MILHO	kg	200	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20
014	CEBOLA	kg	120	12	12	12	12	12	12	12	12	2	10	12
015	CENOURA	kg	300	30	30	30	30	30	30	30	30	5	30	25
016	CHUCHU	kg	100	20		20		20		20			20	
017	COCO RALADO CONGELADO	kg	140	14	14	14	14	14	14	14	14	3	11	14
018	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	70		15		15		15		15		10	
019	FARINHA DE TAPIOCA	Kg	130	20	10	20	10	20	10	20	5	3	12	

[illegible]





INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
BAIANO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA



045	BATATA INGLESA	Kg	120		25		25		25		25		20	
-----	----------------	----	-----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--

## **8. DO CONTRATO**

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

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

8.2 Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta on line para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

8.3 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.

## **9. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

9.1. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

10.1. É expressamente vedada a subcontratação.

## **11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 11.1. 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.
- 11.1.1. 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.

## **12. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS**

- 12.1. 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.
- 12.1.1. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
- 12.1.2. 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.
- 12.1.3. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até trinta dias.
- 12.1.4. 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.
- 12.1.5. 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.

## **13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

- 13.1. 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.

## 14. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- 14.1. A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – Campus Governador Mangabeira poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios 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.
- 14.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.
- 14.3. 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.
  - 14.3.1. Nos meses de férias o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente.
- 14.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 14.5. 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.
- 14.6. 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.
- 14.7. Todo o fornecimento deverá ser entregue em um único endereço no IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, localizado na Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira – BA, Cep: 44.350-000.
- 14.8. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 14.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de segunda a quinta-feira nos horários das 08:00 às 12:00 ou das 13:00 às 17:00.
- 14.10. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão se apresentar:
  - 14.10.1. isentos de substâncias terrosas;
  - 14.10.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
  - 14.10.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
  - 14.10.4. sem umidade externa anormal;
  - 14.10.5. isentos de odor e sabor estranhos;
  - 14.10.6. isentos de enfermidades.
- 14.11. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 14.12. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto e data de validade.

- 14.13. Não serão aceitos gêneros que não atendam às especificações exigidas por lei;
- 14.14. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação Escolar deverão ser de primeira qualidade, além de atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por seus respectivos serviços de sanidade abaixo;
- 14.14.1. Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA - Ministério da Saúde) ou ANVISA locais ou estaduais;
- 14.14.2. Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa / MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual(SIE) ou Municipal(SIM).
- 14.14.3. Os gêneros logurte, queijo e polpa, necessitam de apresentação dos certificados correspondentes à avaliação da qualidade dos gêneros que passaram por algum tipo de processamento, devem ser analisados pelos órgão competentes e suas instâncias ( Regional, Estadual ou Municipal), como também o ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA)tem a responsabilidade por avaliar sanitariamente os ovos.
- 14.15. A pontualidade na entrega das mercadorias para o IF Baiano – Campus Governador Mangabeira 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.

## 15. DO PAGAMENTO

- 15.1. 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, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 15.2. 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.
- 15.3. 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.
- 15.4. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.
- 15.5. A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu contrato rescindido, permanecerá no nome desse, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em fornecer os produtos, decorrente de negociação com a administração, obedecida à ordem de classificação.
- 15.6. Ficará reservado ao IF Baiano – Campus Governador Mangabeira 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 15.9. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta on line para verificar a manutenção das condições de habilitação.
  - 15.9.1. 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;
  - 15.9.2. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;
  - 15.9.3. 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;
  - 15.9.4. 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;



- 15.9.5. 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;
- 15.9.6. 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".
- 15.10. 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.
- 15.11. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 15.12. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 15.13. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 15.14. 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.
- 15.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$$

## **16. DA FISCALIZAÇÃO**

- 16.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993.
- 16.2. 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 serviços contratados.
- 16.3. 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.

## 17. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

- 17.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao IF Baiano – Campus Governador Mangabeira no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.
- 17.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.
- 17.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.
- 17.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido.
- 17.5. A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo essas últimas serem feitas em outro documento hábil.
- 17.6. Até os primeiros dez dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.
- 17.6.1. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.
- 17.6.2. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.
- 17.6.3. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de quarenta e oito horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.
- 17.6.4. Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado as penalidades previstas, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.
- 17.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.
- 17.7. O IF Baiano – Campus Governador Mangabeira não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.
- 17.8. Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

- 17.9. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

## **18. DA RESCISÃO DO CONTRATO**

- 18.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **19. FONTE DE RECURSOS**

- 19.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em R\$ 120.375,25 (Cinquenta e Oito Mil, Duzentos e Trinta e Seis Reais e Trinta e Oito Centavos) e correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. 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:
- 20.2. Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
- 20.3. Multa:
- 20.3.1. 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.
- 20.3.2. 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.
- 20.3.3. 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.
- 20.3.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
- 20.3.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, 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.
- 20.3.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano pelo prazo de até dois anos;
- 20.3.6. 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.
- 20.3.6.1. Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.
- 20.3.7. 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.
- 20.3.8. 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.

20.3.9. 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.

## **21. DOS RECURSOS**

- 21.1. 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:
  - 21.1.1. habilitação ou inabilitação do proponente;
  - 21.1.2. rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/1993;
  - 21.1.3. aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.
- 21.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais participantes, que poderão apresentar contra razões no prazo de dois dias úteis.
- 21.3. 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.
  - 21.3.1. A decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando do recebimento do recurso.
- 21.4. 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.
- 21.5. 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.
- 21.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



## 22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. 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.
- 22.1.1. 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.
- 22.2. 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.
- 22.3. 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.
- 22.4. 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.
- 22.5. 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.
- 22.6. 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.
- 22.7. 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.
- 22.8. 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.
- 22.9. 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.
- 22.10. 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.
- 22.11. 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.

22.12. 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 Setor de Licitações do IF Baiano – Campus Governador Mangabeira, situado na Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira-BA, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

22.12.1. O Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para [licitacao@gm.ifbaiano.edu.br](mailto:licitacao@gm.ifbaiano.edu.br).

22.13. 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.

22.14. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

22.15. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

22.16. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.

22.17. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

22.18. Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

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

## **23. DO FORO**

23.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## **24. DO RESULTADO**

24.1. A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até quarenta e oito horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

## **25. DOS ANEXOS**

25.1. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Especificações (*ou Termo de Referência*);

Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;

Anexo III – Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;

Anexo IV – Modelo de Termo de Recebimento;

Anexo V – Minuta do Contrato.

Lívia Tosta dos Santos  
Diretora Geral