



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS ITAPETINGA**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022
PROCESSO: 23331.251036.2022-27**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Itapetinga*, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Júlio José Rodrigues, s/nº, bairro Clerolândia, Itapetinga – BA, inscrita no CNPJ sob nº 107.249.03/0007-64, representada neste ato pelo Diretor Geral, **Rômulo Sposito das Virgens**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no **art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução nº 06/2020 do FNDE relativa ao PNAE**, 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 **segundo semestre de 2022**.

CRONOGRAMA:

EVENTO	DATA E HORÁRIO	LOCAL
Período de divulgação da Chamada Pública:	13 de julho a 02 de agosto de 2022	https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/itapetinga/
Entrega dos envelopes:	03 de agosto de 2022, das 8h às 9h.	Auditório do IF Baiano, <i>Campus Itapetinga</i> .
Abertura dos envelopes:	03 de agosto de 2022 (quarta-feira), às 09h.	Auditório do IF Baiano, <i>Campus Itapetinga</i> .
Endereço para entrega dos envelopes e da sessão pública:	Auditório do IF Baiano, <i>Campus Itapetinga</i> , Avenida Júlio José Rodrigues, s/nº, bairro Clerolândia, CEP: 45.700-000, Itapetinga-BA.	
Resultado	Diário Oficial da União e página do IF Baiano - <i>campus Itapetinga</i> .	

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 em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTD	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	ABACAXI , fruta in natura, de primeira, tamanho grande, não amolecida, sem partes podres ou mofadas, adequadas para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	1.200	7,00	8.400,00
2	ABOBORA , legume in natura. madura, procedente de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentação descascada, seguindo todas as normas de Boas Prática de Fabricação.	KG	160	5,20	832,00
3	AIPIM , legume in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentação: descascado e embalado, seguindo todas as normas de Boas Prática de Fabricação.	KG	320	6,45	2.064,00
4	ALFACE , verdura in natura, espécie americana, em pé, apresentando grau de evolução completo do 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 transparente. Molho de 200 g.	Molho	320	3,85	1.232,00
5	ALHO cabeça, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequadas ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução ANVISA /INMETRO).	KG	80	27,00	2.160,00
6	BANANA DA TERRA , fruta in natura. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	320	9,15	2.928,00
7	BANANA DA PRATA , fruta in natura, consistência firme, médio a grande. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	960	6,20	5.952,00

8	BATATA DOCE , raiz in natura, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	320	7,70	2.464,00
9	BATATA INGLESA , tubérculo in natura, lavada, espécie lisa. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado. O produto deve estar intacto.	KG	1.200	7,40	8.880,00
10	BETERRABA , legume in natura, espécie comum. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, brocado. O produto deve estar intacto.	KG	160	6,30	1.008,00
11	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo branca. Em boas condições de consumo. Sem sujidades, bolores, vestígios de insetos. Casca íntegra, não amolecida, sem manchas. Polpa íntegra, em tamanho médio ou grande.	KG	480	7,50	3.600,00
12	CENOURA , verdura in natura, casca lisa, tipo A. Tamanho médio ou grande, acondicionada em caixa com aproximadamente 20 kg. Casca íntegra, característica, cor laranja-vivo, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	KG	320	7,65	2.448,00
13	CHUCHU , verdura in natura, tipo A. Espécie comum. Tamanho médio ou grande. Acondicionado em caixa com aproximadamente 20 kg. Superfície característica, firme, sem manchas, perfurações, rachaduras, bolores ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, não amolecida, coloração e umidade característica.	KG	320	7,10	2.272,00
14	COENTRO , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	MOLHO	160	3,10	496,00
15	COUVE-FOLHA manteiga extra, verdura in natura, fresca, espécie primeira qualidade, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas,sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Molho de 300 g.	Molho	320	3,80	1.216,00
16	CEBOLINHA , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	Molho	160	3,30	528,00

17	ESPINAFRE , verdura in natura, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalada individualmente em saco plástico transparente E atóxica. Molho de 200 g.	Molho	320	4,15	1.328,00
18	LARANJA , fruta in natura, espécie pêra . Casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração. Levemente amadurecida e adocicada, com suco característico. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	KG	1.200	4,70	5.640,00
19	LIMÃO , fruta in natura, fresca, procedente de espécie sã. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	96	6,10	585,60
20	MAMÃO FORMOSA – fruta in natura, espécie formosa, consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecida, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sujidades, perfurações, bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	KG	480	4,45	2.136,00
21	MANGA tipo tommy , de primeira, in natura, não amolecida, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.200	8,85	10.620,00
22	MELÃO , fruta in natura, tipo melão, espécie amarela, tamanho grande, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	320	3,50	1.120,00
23	MELANCIA , fruta in natura. Deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório (peso mínimo 10 kg).	KG	1.920	2,30	4.416,00
24	PEPINO , legume in natura, de primeira, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA .	KG	480	4,00	1.920,00
25	PIMENTÃO VERDE , verdura in natura, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	120	6,40	768,00
26	QUIABO , verdura in natura, de primeira, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNP	KG	64	7,05	451,20
27	REPOLHO BRANCO , hortaliça in natura. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, e suas condições deverão	KG	480	6,95	3.336,00

	estar de acordo com a resolução RDC 272/05.				
28	SALSA , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	Molho	160	3,20	512,00
29	TOMATE VERMELHO , in natura, tamanho médio ou grande. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	KG	1.600	7,45	11.920,00
30	IOGURTE sabores morango, coco, ameixa, pêssego e frutas. Refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação. Acondicionado em embalagem resistente, atóxico, contendo 1000 ml, com identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.	L	640	8,85	5.664,00
31	OVO DE GRANJA - O produto deverá apresentar casca firme, lisa, pouco porosa, sem rachaduras, sem manchas tamanho uniforme (peso médio de 55g por unidade), cor branca, isento de podridão e fungos. A embalagem deve permitir a aeração dos ovos. Prazo de validade mínimo de 30 dias sob refrigeração a partir da data de entrega. Os ovos deverão ser acondicionados em cartela com 30 unidades.	Cartela	192	19,00	3.648,00
32	POLPA DE FRUTA pasteurizada , 100% natural, congelada, sabores: cajá, acerola, maracujá. Embalagem de 1kg. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	640	9,60	6.144,00
TOTAL					R\$ 106.688,80

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes da União: ND – 339030, Fonte: 0112000000, PT: 12363208020RL0029.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O processo de credenciamento consiste na entrega dos documentos do proponente, em um envelope lacrado, devidamente identificado, à Comissão Julgadora da Chamada Pública, em data, horário e local pré-estabelecidos por este edital. Depois de ultrapassado o horário definido, nenhum documento será recebido.

3.1.1. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, sem emendas ou rasuras, podendo ser cópia autenticada por cartório competente, ou cópia a ser autenticada por um membro da Comissão Julgadora no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação do original.

3.1.2. O proponente poderá enviar um representante habilitado pelo mesmo, portando documento de identificação pessoal com foto e instrumento público de procuração ou particular com firma reconhecida em cartório.

3.1.3. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação constatada na abertura dos envelopes, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 (três) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora, observando o tratamento isonômico a todos os proponentes.

3.1.4. A verificação pela Comissão Julgadora da chamada pública nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação. A administração poderá consultar o sistema SICAF dos proponentes e caso a situação do fornecedor esteja atualizada, será dispensada a exigência dos documentos de habilitação presentes no sistema supracitado.

3.1.5. As ocorrências da Chamada Pública e a relação dos proponentes serão registradas em ATA que será assinada por todos os presentes membros da Comissão Julgadora e Proponentes ou Representantes credenciados.

3.2. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.2.1. Os proponentes deverão apresentar seus documentos pessoais com foto (original e copia) e os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

3.2.2. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II. o extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - 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, conforme Anexo I e o item 3.3 deste edital;
- IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (grupo de agricultores familiares não vinculados a uma associação/cooperativa)

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II. o extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – 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, conforme Anexo I e o item 3.3 deste edital;
- IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.2.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- 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, conforme Anexo I e o item 3.3 deste edital;
- 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.

a) É importante esclarecer que os produtos "in natura" (que são alimentos de origem vegetal e sem nenhum tipo de processamento) não necessitam de avaliação sanitária.

b) Para os produtos orgânicos, será exigida certificação do órgão competente, a qual deverá constar no envelope, juntamente aos demais documentos de habilitação.

3.3. DO PROJETO DE VENDA

3.3.1. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) segundo critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.3.2. O projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar deve ser apresentado conforme o anexo I e deverá conter, ainda, conforme o caso:

- ✓ Identificação do número da chamada pública;
- ✓ Nome do Agricultor individual;
- ✓ Nome dos proponentes dos grupos formais ou informais;
- ✓ Nome da entidade articuladora do grupo informal;
- ✓ O CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar, quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal;
- ✓ CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- ✓ Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);
- ✓ Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;
- ✓ Característica do fornecedor proponente e assinaturas.

3.3.3. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço igual ao de referência constante em anexo neste edital.

3.3.4. 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 - MAPA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA.

3.3.5. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora (definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA) que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

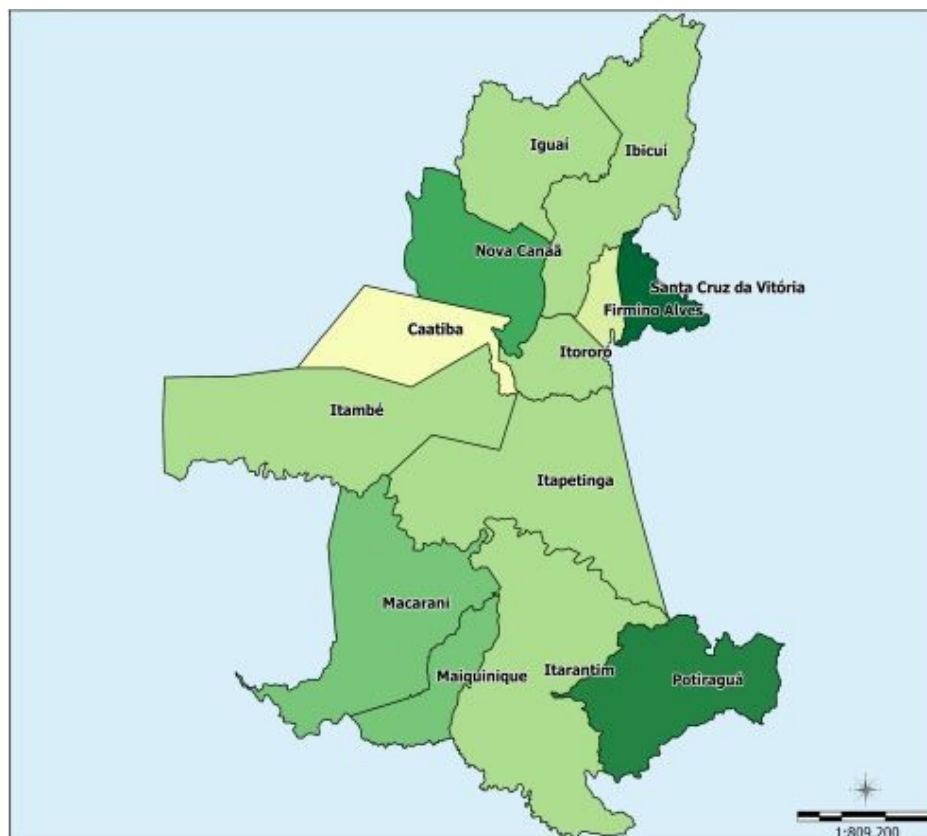
4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do Território Rural Médio Sudoeste Baiano, grupo de projetos do estado e grupo de propostas do país.

4.2. Entre os Grupos de Projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- Grupo de Projetos de fornecedores locais (localizados em Itapetinga – BA);
- Grupo de Projetos do Território Rural Médio Sudoeste Baiano (Caatiba, Firmino Alves, Ibicuí, Iguai, Itambé, Itapetinga, Itarantim, Itororó, Macarani, Maiquinique, Nova Canaã, Potiraguá e Santa Cruz da Vitória);
- Grupo de Projetos do estado (municípios não pertencentes ao Território Rural Médio Sudoeste Baiano);
- Grupo de Propostas do país (propostas de outros estados brasileiros).

TERRITÓRIO MÉDIO SUDOESTE BAIANO



4.3. Em cada grupo de projetos, deve-se observar 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); 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;
 - a) 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.

4.4. Caso a Entidade Executora 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.

5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

5.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverá(ão) entregar as amostras para fins de análise no refeitório do *campus* Itapetinga, com sede na avenida Júlio José Rodrigues, s/nº, bairro Clerolândia, até o dia XXXXX, até as XXX horas ou conforme agendamento prévio realizado pela nutricionista.

5.2. As amostras deverão ser apresentadas na quantidade mínima de 1 kg ou uma dúzia por produto ou uma unidade, em embalagem fechada para produtos processados e inteiros para hortifrutis.

5.3. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pelos servidores responsáveis, sendo avaliados os quesitos solicitados no edital dessa chamada pública:

- a) Peso/volume adequado, aparência limpa e livre de sujidades;
- b) Embalagens limpas, lista de ingredientes e vencimento dentro do solicitado e demais características que estejam de acordo com o solicitado em edital.

5.4. Na hipótese de não apresentação de amostra ou em desacordo com o edital e anexos, a nutricionista do *campus* Itapetinga poderá definir novo prazo para regularização mediante justificativa do fornecedor. A não apresentação de justificativa implicará automaticamente na desclassificação do fornecedor.

6. DO RESULTADO

6.1. A Comissão Julgadora divulgará o resultado da Chamada Pública em até 5 (cinco) dias úteis após a seleção do(s) fornecedor(es).

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na data solicitada pelo *campus* Itapetinga, das 8h às 11h ou das 13h às 16h. Os hortifrutis deverão ser entregues semanalmente, em no máximo duas remessas: segunda-feira ou terça-feira, IF Baiano, *campus* Itapetinga, av. Júlio José Rodrigues, s/nº, bairro Clerolândia, CEP: 45.700-000, Itapetinga-BA.

7.2. 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.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	Previsão da quantidade para 08 meses	Fração de entrega	Frequência mensal
1	ABACAXI , fruta in natura, de primeira, tamanho grande, não amolecida, sem partes podres ou mofadas, adequadas para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	1.200	50	3
2	ABOBORA , legume in natura. madura, procedente de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentação descascada, seguindo todas as normas de Boas Prática de Fabricação.	KG	160	10	2
3	AIPIM , legume in natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e	KG	320	10	4

	firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentação: descascado e embalado, seguindo todas as normas de Boas Prática de Fabricação.				
4	ALFACE, verdura in natura, espécie americana, em pé, apresentando grau de evolução completo do 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 transparente. Molho de 200 g.	Molho	320	10	4
5	ALHO cabeça, bulbo inteiriço, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequadas ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução ANVISA /INMETRO).	KG	80	10	1
6	BANANA DA TERRA, fruta in natura. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	320	10	4
7	BANANA DA PRATA, fruta in natura, consistência firme, médio a grande. Em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada.	KG	960	30	4
8	BATATA DOCE, raiz in natura. em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	320	10	4
9	BATATA INGLESA, tubérculo in natura, lavada, espécie lisa. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado. O produto deve estar intacto.	KG	1.200	50	3
10	BETERRABA, legume in natura, espécie comum. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, brocado. O produto deve estar intacto.	KG	160	10	2
11	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo branca. Em boas condições de consumo. Sem sujidades, bolores, vestígios de	KG	480	20	3

	insetos. Casca íntegra, não amolecida, sem manchas. Polpa íntegra, em tamanho médio ou grande.				
12	CENOURA , verdura in natura, casca lisa, tipo A. Tamanho médio ou grande, acondicionada em caixa com aproximadamente 20 kg. Casca íntegra, característica, cor laranja-vivo, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	KG	320	20	2
13	CHUCHU , verdura in natura, tipo A. Espécie comum. Tamanho médio ou grande. Acondicionado em caixa com aproximadamente 20 kg. Superfície característica, firme, sem manchas, perfurações, rachaduras, bolores ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, não amolecida, coloração e umidade característica.	KG	320	20	2
14	COENTRO , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	MOLHO	160	5	4
15	COUVE-FOLHA manteiga extra, verdura in natura, fresca, espécie primeira qualidade, limpa, com coloração verdeescuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas,sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfícieexterna, insetos, parasitas e larvas. Molho de 300 g.	Molho	320	10	4
16	CEBOLINHA , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	Molho	160	5	4
17	ESPINAFRE , verdura in natura, em pé, apresentando grau de evolução completo do 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 transparente E atóxica. Molho de 200 g.	Molho	320	10	4
18	LARANJA , fruta in natura, espécie pêra. Casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de	KG	1.200	50	3

	insetos, ou deterioração. Levemente amadurecida e adocicada, com suco característico. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.				
19	LIMÃO , fruta in natura, fresca, procedente de espécie sã. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	96	3	4
20	MAMÃO FORMOSA – fruta in natura, espécie formosa, consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecida, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sujidades, perfurações, bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	KG	480	20	3
21	MANGA tipo tommy, de primeira, in natura, não amolecida, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.200	50	3
22	MELÃO , fruta in natura, tipo melão, espécie amarela, tamanho grande, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	320	10	4
23	MELANCIA , fruta in natura. Deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório (peso mínimo 10 kg).	KG	1.920	80	3
24	PEPINO , legume in natura, de primeira, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA .	KG	480	20	3
25	PIMENTÃO VERDE , verdura in natura, em boas condições de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	120	5	3
26	QUIABO , verdura in natura, de primeira, em boas condições para consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNP	KG	64	4	2
27	REPOLHO BRANCO , hortaliça in natura. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05.	KG	480	20	3
28	SALSA , tempero in natura , fresco, de primeira, com coloração verde escuro, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, separados em maços padronizados. Embalada individualmente com saco plástico transparente. Molho de 120 g.	Molho	160	5	4
29	TOMATE VERMELHO , in natura, tamanho médio ou grande. Deverá apresentar odor	KG	1.600	50	4

	agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.				
30	IOGURTE sabores morango, coco, ameixa, pêssago e frutas. Refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação. Acondicionado em embalagem resistente, atóxico, contendo 1000 mL, com identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.	L	640	20	4
31	OVO DE GRANJA - O produto deverá apresentar casca firme, lisa, pouco porosa, sem rachaduras, sem manchas tamanho uniforme (peso médio de 55g por unidade), cor branca, isento de podridão e fungos. A embalagem deve permitir a aeração dos ovos. Prazo de validade mínimo de 30 dias sob refrigeração a partir da data de entrega. Os ovos deverão ser acondicionados em Cartela com 30 unidades.	CARTELA	192	12	2
32	POLPA DE FRUTA pasteurizada, 100% natural, congelada, sabores: cajá, acerola, maracujá. Embalagem de 1kg. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	640	20	4

7.3. 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.

7.4. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio entre outros transtornos, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

7.5. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE (Conselho de Alimentação Escolar).

8. DO RECURSO

8.1. Após a seleção da proposta, qualquer proponente poderá, durante o prazo de 3 (três) dias, interpor recurso administrativo por meio do endereço eletrônico licitacoes@itapetinga.ifbaiano.edu.br

§ 1º O proponente selecionado ficará intimado para, se desejar, apresentar sua contrarrazão, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

§ 2º Na hipótese de recurso administrativo, todos os proponentes serão informados por meio do e-mail presente no documento Projeto de Venda.

9. PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de **ordem bancária**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O edital da Chamada Pública poderá ser obtido no seguinte endereço eletrônico: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/itapetinga/>

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

10.3. De acordo com a Resolução nº 21/2021, 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 por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 por DAP/Ano/Eex.

II - 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:

$$\text{Valor máximo a ser contratado} = \text{nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica} \times \text{R\$ 40.000,00.}$$

Itapetinga-BA, 27 de julho de 2022.

DIREÇÃO GERAL
IF BAIANO – CAMPUS ITAPETINGA