



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS FRAIBURGO**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 148/2022  
Processo Administrativo: 23352.002696/2022-38**

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, neste ato denominado simplesmente Campus Fraiburgo, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **chamada pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

**Período de divulgação da Chamada Pública:** De 05/07/2022 a 25/07/2022

**Entrega dos Envelopes:** Até às **9 horas** do dia **25/07/2022** (horário de Brasília)

**Abertura dos Envelopes:** Dia **25/07/2022, às 9h:30** (horário de Brasília)

**Endereço da Sessão Pública:** Campus Fraiburgo, localizado na Rua Cruz e Souza, nº 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CEP: 89580-000

## 1. 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:

| Nº | Produto | Unida- | Quanti- | *Preço de Aquisição (R\$) |
|----|---------|--------|---------|---------------------------|
|----|---------|--------|---------|---------------------------|



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |   | de | dade | Preço Unitá-<br>rio | Preço Total  |
|----|---|----|------|---------------------|--------------|
| 01 | <b>Banana</b> (Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)   | kg | 1409 | R\$ 3,66            | R\$ 5.149,00 |
| 02 | <b>Bolacha caseira doce coco.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.) | kg | 48   | R\$ 37,52           | R\$ 1.801,08 |
| 03 | <b>Bolacha caseira doce chocolate.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com  | kg | 32   | R\$ 35,16           | R\$ 1.124,96 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |   |    |    |           |              |
|----|---|----|----|-----------|--------------|
|    | alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)   |    |    |           |              |
| 04 | <b>Bolacha caseira doce fubá.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.) | kg | 52 | R\$ 37,08 | R\$ 1.927,90 |
| 05 | <b>Bolacha caseira doce amendoim.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos,  | kg | 55 | R\$ 45,55 | R\$ 2.505,25 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)   |    |    |           |              |
| 06 | <b>Bolo simples chocolate.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 40 | R\$ 40,49 | R\$ 1.619,50 |
| 07 | <b>Bolo simples coco.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de  | kg | 31 | R\$ 38,73 | R\$ 1.200,63 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)  |    |    |           |              |
| 08 | <b>Bolo simples laranja.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 54 | R\$ 37,51 | R\$ 2.025,41 |
| 09 | <b>Bolo simples mesclado.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades   | kg | 24 | R\$ 36,35 | R\$ 872,40   |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

|    |   |    |     |           |              |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
|    | íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)  |    |     |           |              |
| 10 | <b>Caqui</b> (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)   | kg | 378 | R\$ 5,39  | R\$ 2.035,53 |
| 11 | <b>Esfíha de frango.</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 62  | R\$ 45,15 | R\$ 2.799,30 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |      |           |               |
|----|--|----|------|-----------|---------------|
| 12 | <b>Esfíha de carne.</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 53   | R\$ 48,13 | R\$ 2.550,89  |
| 13 | <b>Maçã</b> (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)   | kg | 1650 | R\$ 7,08  | R\$ 11.686,13 |
| 14 | <b>Mini pizza de tomate e queijo:</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários,  | kg | 125  | R\$ 43,05 | R\$ 5.381,56  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)   |    |    |           |              |
| 15 | <b>Muffin de banana e chocolate</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 80 | R\$ 43,62 | R\$ 3.489,40 |
| 16 | <b>Nectarina</b> (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e  | kg | 52 | R\$ 6,51  | R\$ 338,39   |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

|    |  |    |     |           |              |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
|    | transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)  |    |     |           |              |
| 17 | <b>Pão caseiro</b> com requeijão/manteiga ou doce de frutas (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com requeijão tradicional (sem gordura hidrogenada) e/ou manteiga e/ou doce de frutas produzidos artesanalmente. | kg | 211 | R\$ 28,03 | R\$ 5.913,28 |
| 18 | <b>Manteiga</b>  | kg | 10  | R\$ 51,13 | R\$ 511,30   |
| 19 | <b>Requeijão</b>   | Kg | 8   | R\$ 53,49 | R\$ 427,88   |
| 20 | <b>Doce de frutas</b> (uva, ou banana, ou morango, ou abóbora, ou figo, ou mamão, ou goiaba, ou pêssego, ou abacaxi)   | Kg | 8   | R\$ 37,36 | R\$ 298,90   |
| 21 | <b>Sanduíche integral natural</b> (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado). Descrição   | kg | 135 | R\$ 56,39 | R\$ 7.613,10 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | mínima: pão preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Sanduíches contendo duas fatias de pão, cenoura ralada, alface, tomate fatiado e frango desfiado. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)                             |    |    |           |              |
| 22 | <b>Sanduíche simples</b> (pão caseiro com queijo e presunto) Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Com recheio de queijo (prato ou muçarela) e presunto cozido (sem capa de gordura). Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados | kg | 57 | R\$ 48,23 | R\$ 2.749,30 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|                                       |   |              |      |           |                      |
|---------------------------------------|---|--------------|------|-----------|----------------------|
|                                       | conforme a legislação vigente.)   |              |      |           |                      |
| 23                                    | <b>Tangerina Pokan</b> (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.)  | <b>Kg</b>    | 1460 | R\$ 4,89  | R\$ 7.143,05         |
| 24                                    | <b>Torta salgada de legumes e frango</b> : (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | <b>Kg</b>    | 80   | R\$ 44,41 | R\$ 3.552,40         |
| 25                                    | <b>Suco integral de uva</b> (sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Embalagem de 1litro ou 1,5 litros. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.)   | <b>Litro</b> | 352  | R\$ 14,37 | R\$ 5.058,24         |
| <b>Valor Total da Chamada Pública</b> |   |              |      |           | <b>R\$ 79.775,66</b> |

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

06/2020).

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do FNDE/PNAE, conforme o seguinte detalhamento:

**PTRES: 169949**

**PI: CFF53M9601N/DF53B9601E/JFF53B9601J**

**Natureza da Despesa: 339032**

**Fonte: 0113150072**

**Valor: R\$ 47.146,00**

2.2 Recursos provenientes do Campus Fraiburgo:

**PTRES: 170772**

**PI: L2ORLP0100N**

**Natureza da Despesa: 339032**

**Fonte: 8100000000**

**Valor: R\$ 32.609,66**

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma:

3.1.1 Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

Familiar - DAP física;

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

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

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1 O proponente ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Comissão (Comissão Responsável pela aquisição de Alimentos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE) 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.

4.1.1 O credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado.

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

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

4.3 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

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

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

## **5. DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

5.1 Os envelopes deverão ser entregues no Setor de Licitações do Campus Fraiburgo, localizado na Rua Cruz e Souza, nº 89, Jardim das Araucárias, Fraiburgo-SC, CEP 89580-000.

5.2 Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação.

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

5.4 A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal.

5.5 O Campus Fraiburgo não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão, que não seja o Setor de Licitações.

5.6 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.

5.6.1 Somente serão recebidos envelopes após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital, 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.

5.6.1.1 Depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

5.7 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:

**ENVELOPE 1: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**IFC CAMPUS FRAIBURGO**  
**CHAMADA PÚBLICA nº 002/2020**  
**FORNECEDOR <Fornecedor Individual: Nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: Nome do grupo e CNPJ**

**5.7.1** Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).

**5.8 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.

**5.9 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;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

- 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.

#### **5.10 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.

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

6.1. 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 Anexos II, III ou IV (modelos da Resolução).

6.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 dia útil após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 dia útil após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

6.3. 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.

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

6.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 01 dia, conforme análise da Comissão Julgadora.

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

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

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

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

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

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

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

## **8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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 prioridades 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 prioridades organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

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.

8.4 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 8.1 e 8.2.

## **9. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

9.1 Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar, poderá ser convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

9.2 As amostras deverão ser apresentadas no refeitório do Campus Fraiburgo, localizada na Rua Cruz e Souza, nº 89, Jardim das Araucárias, em horário e dia repassados pelo IFC.

9.3 As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo.

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

## **10. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

10.1 Os alimentos deverão ser entregues no refeitório do Campus Fraiburgo, localizado no endereço Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC.

## **12. DO RESULTADO**

12.1 A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

## **13. PAGAMENTO**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

13.1 O pagamento será realizado até 15 dias após a última entrega do mês, através de nota de empenho, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

#### **14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do IFC – Reitoria, no endereço: <https://dap.ifc.edu.br/>, e no Portal de Compras da Agricultura Familiar – [www.comprasagriculturafamiliar.gov.br](http://www.comprasagriculturafamiliar.gov.br);

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

14.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), 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\$20.000,00 (vinte mil reais), 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: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

#### **15. DOS ANEXOS**

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

15.1. ANEXO I – **PROJETO BÁSICO**;

15.1.1. Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de Referência;

15.2. ANEXO II - **MINUTA DO CONTRATO**;

15.3. ANEXO III - **MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS**;

15.4. ANEXO IV - **MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS**;

15.5. ANEXO V - **MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**;

15.6. ANEXO VI – **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS**

15.7. ANEXO VII - **MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DAS VENDAS DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

Fraiburgo/SC, 05 de julho de 2022.

---

Douglas Carlesso  
Diretor Geral Substituto



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

### **ANEXO I - PROJETO BÁSICO**

**Processo Administrativo nº 23352.002696/2022-38**

#### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

**1.1.** Aquisição parcelada de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

#### **1.2. Das Quantidades e Valores:**

| Nº | Produto   | Unidade | Quantidade | *Preço de Aquisição (R\$) |              |
|----|---|---------|------------|---------------------------|--------------|
|    |   |         |            | Preço Unitário            | Preço Total  |
| 01 | <b>Banana</b> (Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.) | kg      | 1409       | R\$ 3,66                  | R\$ 5.149,00 |
| 02 | <b>Bolacha caseira doce coco.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e  | kg      | 48         | R\$ 37,52                 | R\$ 1.801,08 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)   |    |    |           |              |
| 03 | <b>Bolacha caseira doce chocolate.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.) | kg | 32 | R\$ 35,16 | R\$ 1.124,96 |
| 04 | <b>Bolacha caseira doce fubá.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas  | kg | 52 | R\$ 37,08 | R\$ 1.927,90 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

|    |   |    |    |           |              |
|----|---|----|----|-----------|--------------|
|    | e rotuladas conforme a legislação vigente.)   |    |    |           |              |
| 05 | <b>Bolacha caseira doce amendoim.</b> Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.) | kg | 55 | R\$ 45,55 | R\$ 2.505,25 |
| 06 | <b>Bolo simples chocolate.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)        | kg | 40 | R\$ 40,49 | R\$ 1.619,50 |
| 07 | <b>Bolo simples coco.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite,   | kg | 31 | R\$ 38,73 | R\$ 1.200,63 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |    |           |              |
|----|--|----|----|-----------|--------------|
|    | óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)  |    |    |           |              |
| 08 | <b>Bolo simples laranja.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 54 | R\$ 37,51 | R\$ 2.025,41 |
| 09 | <b>Bolo simples mesclado.</b> Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração   | kg | 24 | R\$ 36,35 | R\$ 872,40   |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |   |    |     |           |              |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
|    | uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)  |    |     |           |              |
| 10 | <b>Caqui</b> (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)   | kg | 378 | R\$ 5,39  | R\$ 2.035,53 |
| 11 | <b>Esfaha de frango.</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 62  | R\$ 45,15 | R\$ 2.799,30 |
| 12 | <b>Esfaha de carne.</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos  | kg | 53  | R\$ 48,13 | R\$ 2.550,89 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |      |           |               |
|----|--|----|------|-----------|---------------|
|    | sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)  |    |      |           |               |
| 13 | <b>Maçã</b> (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)   | kg | 1650 | R\$ 7,08  | R\$ 11.686,13 |
| 14 | <b>Mini pizza de tomate e queijo:</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 125  | R\$ 43,05 | R\$ 5.381,56  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |  |    |     |           |              |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| 15 | <b>Muffin de banana e chocolate</b> (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 80  | R\$ 43,62 | R\$ 3.489,40 |
| 16 | <b>Nectarina</b> (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)  | kg | 52  | R\$ 6,51  | R\$ 338,39   |
| 17 | <b>Pão caseiro</b> com requeijão/manteiga ou doce de frutas (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos.  | kg | 211 | R\$ 28,03 | R\$ 5.913,28 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |   |    |     |           |              |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
|    | Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com requeijão tradicional (sem gordura hidrogenada) e/ou manteiga e/ou doce de frutas produzidos artesanalmente.  |    |     |           |              |
| 18 | <b>Manteiga</b>   | kg | 10  | R\$ 51,13 | R\$ 511,30   |
| 19 | <b>Requeijão</b>  | Kg | 8   | R\$ 53,49 | R\$ 427,88   |
| 20 | <b>Doce de frutas</b> (uva, ou banana, ou morango, ou abóbora, ou figo, ou mamão, ou goiaba, ou pêsego, ou abacaxi)   | Kg | 8   | R\$ 37,36 | R\$ 298,90   |
| 21 | <b>Sanduíche integral natural</b> (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado). Descrição mínima: pão preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Sanduíches contendo duas fatias de pão, cenoura ralada, alface, tomate fatiado e frango desfiado. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | kg | 135 | R\$ 56,39 | R\$ 7.613,10 |
| 22 | <b>Sanduíche simples</b> (pão caseiro com queijo e presunto) Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com  | kg | 57  | R\$ 48,23 | R\$ 2.749,30 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|    |   |           |      |           |              |
|----|---|-----------|------|-----------|--------------|
|    | alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Com recheio de queijo (prato ou muçarela) e presunto cozido (sem capa de gordura). Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)                         |           |      |           |              |
| 23 | <b>Tangerina Pokan</b> (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.)  | <b>Kg</b> | 1460 | R\$ 4,89  | R\$ 7.143,05 |
| 24 | <b>Torta salgada de legumes e frango</b> : (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) | <b>Kg</b> | 80   | R\$ 44,41 | R\$ 3.552,40 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

|                                       |   |              |     |           |                          |
|---------------------------------------|---|--------------|-----|-----------|--------------------------|
| 25                                    | <b>Suco integral de uva</b> (sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Embalagem de 1litro ou 1,5 litros. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.) | <b>Litro</b> | 352 | R\$ 14,37 | R\$ 5.058,24             |
| <b>Valor Total da Chamada Pública</b> |   |              |     |           | <b>R\$<br/>79.775,66</b> |

**1.3.** O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados foi determinado com base realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 29 da Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015 e Resolução nº 18, de 26 de setembro de 2018.

## 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** Considerando a descentralização orçamentária para a aplicação no Instituto Federal Catarinense - *Campus* Fraiburgo do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, é de extrema importância a compra dos alimentos discriminados acima, os quais deverão ser adquiridos através de chamada pública, tendo em vista a necessidade de aquisição de no mínimo 30% do valor repassado em produtos oriundos da agricultura familiar, conforme dispõe a resolução nº 26, de 17 de junho de 2013 e a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Uma das funções do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é, sem dúvida, oferecer alimentos adequados, em quantidade e qualidade, para satisfazer as necessidades nutricionais do aluno no período em que ele permanecer na escola, além de contribuir com hábitos alimentares saudáveis. Como todo processo de execução da alimentação escolar começa com a definição do cardápio, foi definido junto a nutricionista do IFC, quais os alimentos serão adquiridos, tendo em vista, que o campus não dispõe de espaço físico adequado, como por exemplo, uma copa ampla, com área para armazenamento dos alimentos e para possível manipulação dos mesmos. Desta forma, decidiu-se pela disponibilização de lanches rápidos, que fossem adquiridos já higienizados e que necessitem



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

de uma manipulação mínima por parte dos servidores que estarão envolvidos na sua distribuição. A aquisição desses alimentos através do Programa Nacional de Alimentação (PNAE), coloca-se como um programa fundamental na contribuição do cumprimento do direito humano à alimentação adequada e, conseqüentemente, dessas condições básicas. Por isso, não podemos deixar de participar do desenvolvimento do PNAE, participar efetivamente na busca da garantia de uma educação de qualidade para todos aqueles que têm acesso ao sistema educacional brasileiro.

### **2.2 As especificações técnicas dos bens**

De acordo com a legislação vigente do PNAE, lei 11.947/09, exige que toda escola pública do país que recebe recursos do PNAE o empregue, em uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

### **2.3. O quantitativo do serviço demandado**

A estimativa dos itens foi feita para atender a quantidade de alunos matriculados nos três turnos no ano de 2022, juntamente com a quantidade de novos alunos que entrarão no ano de 2023. Para o montante destinado ao ano de 2023, observou-se no cálculo a média de evasão escolar ocorrida nos últimos anos. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira.

## **3. DA VINCULAÇÃO**

**3.1** Este Projeto Básico guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 148/2022, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23352.002696/2022-38 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

## **4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

**4.1.** A convocação do fornecedor pelo *Campus* Fraiburgo 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.

**4.2.** 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.

**4.3.** Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

**4.4.** Os produtos deverão ser entregues no refeitório do *Campus* Fraiburgo, no endereço: Rua Cruz e Souza, nº 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo / SC, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

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

**4.6.** Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

**4.6.1.** Isentos de substâncias terrosas;

**4.6.2.** Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

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

**4.6.4.** Sem umidade externa anormal;

**4.6.5.** Isentos de odor e sabor estranhos;

**4.6.6.** Isentos de enfermidades.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

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

**4.8.** Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

**4.9.** A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus 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.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**5.1** Designar fiscal para proceder à avaliação do objeto fornecido;

**5.2** Rejeitar o objeto contratado, caso não atendam aos requisitos constantes das especificações constantes deste Termo de Referência/Projeto Básico Resumido;

**5.3** Emitir previamente a nota de empenho para atender o objeto contratado;

**5.4** Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido pela lei;

**5.5** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por Representante da Administração, especificamente designado, que atestará as Notas Fiscais para fins de pagamento, comprovado o fornecimento/prestação de forma correta;

**5.6** Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no objeto contratado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

**5.7** Permitir aos funcionários da Contratada o livre acesso às suas dependências, de modo a viabilizar o fornecimento/prestação durante o horário de expediente.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

**5.8** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

**6.2** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;

**6.3** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

**6.4** Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informado para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

**6.5** Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Fraiburgo, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;

**6.6** Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;

**6.7** Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;

**6.8** Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

## **7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**7.1.** 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:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

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

**7.1.2.** Multa:

**7.1.2.1.** de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

**7.1.2.2.** de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

**7.1.2.3.** de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

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

**7.1.2.4.1** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Fraiburgo, 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.

**7.1.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense pelo prazo de até dois anos;

**7.1.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

**7.1.4.1.** Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

**7.2.** A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

**7.3.** As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

**7.4.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

## **8. DA FISCALIZAÇÃO**

**8.1.** 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.

**8.2.** 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.

**8.3.** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

### **APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO**

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Fraiburgo/SC, 05 de julho de 2022.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

## **ANEXO II – Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE**

### **CONTRATO XX/202X**

#### **CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Fraiburgo, neste ato denominado simplesmente Campus Fraiburgo, com sede na Rua Cruz e Souza, nº 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CP: 89580-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0011-58, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral xxxxxxxxx e em conformidade com as atribuições que lhe foram de legadas pela Portaria nº xxx, de xx/xx/20xx, publicada no Diário Oficial da União, em xx/xx/20xx, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) xxxxxxxx, inscrito (a) no CPF CNPJ nº xxxxxxxx, com sede (residente e domiciliado) na xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx, no município de xxxxx, denominado CONTRATADO, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) xxxxxx, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxx, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº , resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ano 2022, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 132/2021, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

|   | Produto                        | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição |             |
|---|--------------------------------|---------|------------|--------------------|-------------|
|   |                                |         |            | Preço Un.          | Preço Total |
| 1 |                                |         |            |                    |             |
| 2 |                                |         |            |                    |             |
| 3 |                                |         |            |                    |             |
|   | <b>Valor Total do Contrato</b> |         |            |                    |             |

**CLÁUSULA QUINTA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

Programa de Trabalho:

PTRES:

PI:

Natureza da Despesa:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

Fonte:

Valor:

Orçamento do Campus Fraiburgo:

Programa de Trabalho:

PTRES:

PI:

Natureza da Despesa:

Fonte:

Valor:

#### **CLÁUSULA SEXTA:**

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

#### **CLÁUSULA OITAVA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA NONA:**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 0132/2021, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

O prazo de vigência do contrato será de xx/xx/xxxx até xx/xx/xxxx ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos.

- a) 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

É competente o Foro da Comarca da Seção Judiciária de Caçador - SC para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Fraiburgo/SC, xx de xxxxxx de 202x.

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---

---

CONTRATADA (Grupo Formal)

---

**Contratante**  
**Tiago Lopes Gonçalves**  
Diretor-Geral

Testemunha 1:

Testemunha 2:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

**ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA**  
**Processo Administrativo nº 23352.002696/2022-38**

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS**

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |   |                  |                                     |                  |
|---|---|------------------|-------------------------------------|------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL 148/2022   |   |                  |                                     |                  |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES  |   |                  |                                     |                  |
| GRUPO FORMAL  |   |                  |                                     |                  |
| 1. Nome do Proponente   |   | 2. CNPJ          |                                     |                  |
| 3. Endereço   |   | 4. Município/UF  |                                     |                  |
| 5. E-mail   | 6. DDD/Fone   |                  | 7. CEP                              |                  |
| 8. Nº DAP Jurídica  | 9. Banco  | 10. Agência      | 11. Conta                           |                  |
| 12. Nº de Associados  | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 |                  | 14. Nº de Associados com DAP Física |                  |
| 15. Nome do representante legal   | 16. CPF   |                  | 17. DDD/Fone                        |                  |
| 18. Endereço  |   | 19. Município/UF |                                     |                  |
| II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC   |   |                  |                                     |                  |
| 1. Nome da Entidade   | 2. CNPJ   |                  | 3. Município/UF                     |                  |
| 4. Endereço   |   |                  | 5. DDD/Fone                         |                  |
| 6. Nome do representante e e-mail   |   | 7. CPF           |                                     |                  |
| III - RELAÇÃO DE PRODUTOS   |   |                  |                                     |                  |
| 1. Produto  | 2. Unidade  | 3.               | 4. Preço de Aquisição*              | 5. Cronograma de |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

|  |  | Quantidade | 4.1. Unitário | 4.2. Total | Entrega dos produtos |
|--|--|------------|---------------|------------|----------------------|
|  |  | e          |               |            |                      |
|  |  |            |               |            |                      |

OBS: \* Preço publicado no Edital n 148/2022

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

| Local e Data | Assinatura do Representante do Grupo Formal | Fone/E-mail: |
|--------------|---|--------------|
|              |   |              |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

**ANEXO IV**  
**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |            |  |                 |                        |                              |
|---|------------|--|-----------------|------------------------|------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL 148/2022   |            |  |                 |                        |                              |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES  |            |  |                 |                        |                              |
| GRUPO INFORMAL  |            |  |                 |                        |                              |
| 1. Nome do Proponente   |            |  | 2. CPF          |                        |                              |
| 3. Endereço   |            |  | 4. Município/UF |                        |                              |
| 5. CEP  |            | 6. E-mail  |                 | 7. Fone                |                              |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora ( )<br>Sim ( ) Não  |            | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) |                 | 10. E-mail/Fone        |                              |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES   |            |  |                 |                        |                              |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar  | 2. CPF     | 3. DAP   | 4. Banco        | 5. Nº Agência          | 6. Nº Conta Corrente         |
|   |            |  |                 |                        |                              |
|   |            |  |                 |                        |                              |
|   |            |  |                 |                        |                              |
| 1. Nome da Entidade   |            | 2. CNPJ  |                 | 3. Município/UF        |                              |
| 4. Endereço   |            |  |                 | 5. DDD/Fone            |                              |
| 6. Nome do representante e e-mail   |            |  | 7. CPF          |                        |                              |
| III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS  |            |  |                 |                        |                              |
| 1. Identificação do Agricultor  | 2. Produto | 3. Unidade                                       | 4. Quantidade   | 5. Preço de Aquisição* | 6. Valor Total<br>Agricultor |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

|  |            |   |                  |                            |                                       |
|--|------------|---|------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| (a) Familiar   |            |   |                  | /Unidade                   |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
| Total do projeto   |            |   |                  |                            |                                       |
| OBS: * Preço publicado no Edital n 148/2022  |            |   |                  |                            |                                       |
| IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO   |            |   |                  |                            |                                       |
| 1. Produto   | 2. Unidade | 3. Quantidade   | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
| Total do projeto   |            |   |                  |                            |                                       |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |            |   |                  |                            |                                       |
| Local e Data   |            | Assinatura do Representante do Grupo Informal         |                  | Fone/E-mail:               |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
| Local e Data   |            | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal |                  | Assinatura:                |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |
|  |            |   |                  |                            |                                       |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

**ANEXO V**  
**MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE   |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
|--|----|-------------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL 148/2022  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| FORNECEDOR INDIVIDUAL  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| 1. Nome do Proponente  |    |                                     |                              | 2. CPF                     |                                    |                       |
| 3. Endereço  |    |                                     |                              | 4. Município/UF            |                                    |                       |
| 5. CEP   |    | 6. Nº da DAP Física                 |                              |                            | 7. Fone                            |                       |
| 8. E-mail  |    | 9. Banco                            |                              |                            | 10. Nº Agência                     | 11. Nº Conta-Corrente |
| II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| Produto  | Un | Quantidade                          | Preço de Aquisição* /Unidade | Preço de Aquisição* /Total | Cronograma de Entrega dos Produtos |                       |
|  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
|  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
|  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| Total do projeto   |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| OBS: * Preço publicado no Edital nº 148/2022   |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC   |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| Nome: Instituto Federal Catarinense Campus Fraiburgo   |    | CNPJ: 10.635.424/0011-58            |                              |                            | Município: Fraiburgo/SC            |                       |
| Endereço: Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias - Fraiburgo - SC   |    |                                     |                              | Fone: 49 3202-8848         |                                    |                       |
| Representante Legal: Tiago Lopes Gonçalves   |    |                                     |                              | CPF: 045.034.529-75        |                                    |                       |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |
| Local e Data   |    | Assinatura do Fornecedor Individual |                              |                            | CPF                                |                       |
|  |    |                                     |                              |                            |                                    |                       |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

**ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS**

**Processo Administrativo nº23352.002696/2022-38**

**DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS**

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 148/2022, Processo nº 23352.002696/2022-38, são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: \_\_\_\_\_

Número da DAP: \_\_\_\_\_

Fraiburgo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*

---

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO  
CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DAS VENDAS DOS  
COOPERADOS/ASSOCIADOS**

**Processo Administrativo nº 23352.002696/2022-38**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL  
DAS VENDAS DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

Eu, \_\_\_\_\_ representante da  
Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com CNPJ  
nº \_\_\_\_\_  
e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_, sediada  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio do seu  
representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador da  
Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ firmado abaixo, declaro sob as penas  
da lei, para fins de participação na Chamada Pública nº 148/2022 que me  
responsabilizo pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos  
Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social  
desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/  
ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei  
nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional  
de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Fraiburgo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

Assinatura do Representante Legal

Nome:

CPF:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo

---