



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 Nº 01/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 086/2023
Processo Administrativo: 23352.002287/2023-12**

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 06/06/2023 a 05/07/2023

Entrega dos Envelopes: **Até às 9 horas do dia 05/07/2023** (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: **Dia 05/07/2023, 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	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Preço Unitário	Preço Total
01	Banana (Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: de primeira qualidade)	kg	1015	R\$ 3,94	R\$ 4.002,48



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

	de; 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.)				
02	Biscoito caseiro salgado integral. 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, ervas naturais e sementes. 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	76	R\$ 41,35	R\$ 3.142,60
03	Biscoito caseiro gergelim. 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, ervas naturais e sementes. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans.	kg	78	R\$ 40,63	R\$ 3.169,14



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

	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	Bolacha caseira doce milho. 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	107	R\$ 42,14	R\$ 4.509,34
05	Bolacha caseira doce Amendoim. 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\$ 51,36	R\$ 2.670,55
06	Bolacha caseira doce coco. Descrição mínima: Preparadas de forma	kg	69	R\$ 40,64	R\$ 2.803,93



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

	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.)				
07	Bolacha caseira doce laranja. 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	53	R\$ 38,79	R\$ 2.056,05
08	Bolo cenoura. 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	kg	52	R\$ 38,56	R\$ 2.004,95



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

	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.)				
09	Bolo laranja. 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	49	R\$ 34,33	R\$ 1.682,01
10	Bolo fubá. 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	31	R\$ 40,53	R\$ 1.256,53



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

11	Bolo simples. 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	67	R\$ 36,67	R\$ 2.456,67
12	Bolo coco. 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	48	R\$ 36,41	R\$ 1.747,84
13	Caqui (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,	kg	490	R\$ 6,89	R\$ 3.377,73



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

	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.)				
14	Cuca sem recheio. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinha, 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	107	R\$ 39,16	R\$ 4.190,12
15	Esfiha de brócolis (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	46	R\$ 49,74	R\$ 2.288,19
16	Esfiha de frango (Descrição mínima:	kg	47	R\$ 50,73	R\$ 2.384,47



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

	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.)				
17	Esfiha de carne (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	37	R\$ 54,71	R\$ 2.024,39
18	Maçã (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	kg	1300	R\$ 7,39	R\$ 9.611,33



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.)				
19	Mini pizza de tomate e queijo: (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	94	R\$ 40,49	R\$ 3.806,06
20	Muffin de banana com aveia (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, aveia, 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	55	R\$ 43,88	R\$ 2.413,40
21	Muffin de chocolate (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal,	kg	47	R\$ 46,80	R\$ 2.199,44



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

	apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, aveia, 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.)				
22	Nectarina (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	160	R\$ 6,75	R\$ 1.080,53
23	Pão caseiro integral com requeijão (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	Kg	80	R\$ 48,06	R\$ 3.844,80



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

	tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com doce de frutas produzidos artesanalmente. Cada unidade deve conter 60g de pão e 20g de recheio.				
24	Pão caseiro tradicional chimia de morango (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 doce de frutas produzidos artesanalmente. Cada unidade deve conter 60g de pão e 20g de recheio.	Kg	57	R\$ 33,70	R\$ 1.920,90
25	Sanduíche integral natural (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	Kg	80	R\$ 59,63	R\$ 4.770,40



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

	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.)				
26	Sanduíche simples (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 conforme a legislação vigente.)	Kg	75	R\$ 58,27	R\$ 4.370,00
27	Tangerina Pokan (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.)	Kg	360	R\$ 5,62	R\$ 2.022,00
28	Torta salgada de legumes e frango : (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.	Kg	152	R\$ 51,37	R\$ 7.807,73



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

	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.)				
29	Suco integral de uva (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.)	L	195	R\$ 12,34	R\$ 2.406,30
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 92.019,89

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 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: 1133000000

Valor: R\$ 46.159,20

2.2 Recursos provenientes do Campus Fraiburgo:

PTRES: 170772

PI: L2ORLP0100N

Natureza da Despesa: 339032



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

Fonte: 1000000000

Valor: R\$ 46.159,20

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 O proponente ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar-se à Comissão (Comissão 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.

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

3.1.2 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

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



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

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

4.2.1 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.

4.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

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



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

4.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

4.4.1 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 relacionados no projeto de venda;
- 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, quando for o caso.

4.5 Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, desde que a Comissão logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta on-line na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

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

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

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



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

4.9 Além dos documentos solicitados, quando se tratar de produtos de origem animal e ou vegetal, deverão ser incluídos neste envelope os seguintes documentos:

4.9.1 Documento que comprove o Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal de acordo com cada produto.

4.10 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.

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

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

4.10.3 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.

4.10.4 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.

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

4.10.6 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.

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



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

4.10.7 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 01/2023

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

4.10.8 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).

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

5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

5.1. 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 III, IV ou V deste Edital.

5.2 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).

5.3 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.

5.4 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.



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

5.5 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.

5.6 O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar 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 2: PROJETO DE VENDA
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023 - IFC CAMPUS FRAIBURGO

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

5.7 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, salvo se o valor da proposta for menor que a referência adotada, o que será julgado pela comissão.

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

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

6. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

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

6.1.1 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.



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

6.2 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.

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

6.3.1 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.

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

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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;



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

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;

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.

7.4 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 7.1, 7.2 e 7.3.

8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1 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.

8.2 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.



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

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

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

8.5 O resultado da análise será publicado em 02 dias após o prazo da apresentação das amostras.

9. DOS RECURSOS

9.1 Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, apresentado até o 5º (quinto) dia útil seguinte da intimação do ato, ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

9.1.1 Habilitação ou inabilitação da licitante;

9.1.2 Julgamento da proposta;

9.1.3 Rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/1993;

9.1.4 Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

9.2 Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de cinco dias úteis.

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

9.3.1 A decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando do recebimento do recurso.



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

9.4 Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação de proponente ou julgamento de proposta terão efeito suspensivo obrigatório, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

9.5 Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

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

10. DA HOMOLOGAÇÃO

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

11. DO RESULTADO

11.1 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.

12. DO CONTRATO

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

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

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



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

13. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

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

14. DA RESCISÃO DO CONTRATO

14.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93 e alterações.

14.2 A rescisão deste Contrato poderá ser:

14.2.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Administração do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

14.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE.

14.2.3 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3 A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

14.4 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;



14.4.1 Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

14.4.1.1 Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

14.4.2 A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará na retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 As sanções administrativas são as estabelecidas no Projeto Básico e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 É expressamente vedada a subcontratação.

17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

17.1 As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Projeto Básico e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

18. DO PAGAMENTO

18.1 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.



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

18.2 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da nota fiscal.

18.3 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, sem prejuízo do que dispõe seu parágrafo único, deverão ser efetuados no prazo de até cinco dias úteis, contados do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4 A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

18.5 A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome desse, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida a ordem de classificação.

18.6 Ficará reservado ao Campus Fraiburgo direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

18.7 Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos, e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

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

18.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação



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

financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

18.11 O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

18.12. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

18.13. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

18.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga

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

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TXI100)$$



365

I = (61100) 365

I = 0,00016438

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 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;

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

19.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica)

19.4 A convocação do fornecedor pelo Campus Fraiburgo poderá ser por telefone, e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

19.5 Os Licitantes, automaticamente, concordam, nos termos do art. 7º da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), que os seus dados e dos demais representantes legais, decorren-



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

tes da participação na dispensa de licitação 086/2023, dos documentos decorrentes do Processo nº 23352.002287/2023-12 e documentos referentes às etapas do recurso (razão, contrarrazão e julgamento), sejam divulgados no sítio do Instituto Federal Catarinense e em sistema eletrônico da instituição.

20. DOS ANEXOS

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

10.1. 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;

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

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

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

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

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

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

Fraiburgo/SC, 05 de junho de 2023.

Tiago Lopes Gonçalves
Diretor Geral



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

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

Processo Administrativo nº 23352.002287/2023-12

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. As quantidades e valores constam no item 1 do Edital.

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 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. A estimativa dos itens foi feita para atender a quantidade de alunos matriculados nos três turnos no ano de 2023, juntamente com a quantidade de novos alunos que entrarão no ano de 2024. 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 086/2023, à Proposta de Preços da CONTRATAÇÃO, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23352.002287/2023-12 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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.



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

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.

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



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

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.
- 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;



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

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:

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:



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

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.

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.

9. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

9.1 O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Fraiburgo no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.



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

9.2 A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

9.3 O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.

9.4 O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido.

9.5 A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo essas últimas serem feitas em outro documento hábil.

9.6. Até os primeiros dez dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.

9.6.1. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

9.6.2. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

9.6.3. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.



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

9.6.4. Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado as penalidades previstas, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.

9.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.

9.7 O Campus Fraiburgo não se responsabilizará pela guarda dos alimentos recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

9.8 Os alimentos recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

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

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 junho de 2023.



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 01/2023, 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, FNDE/PNAE, ano 2023, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 01/2023 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.



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

CLÁUSULA TERCEIRA:

12.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica)

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					



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

2					
3					
				Valor Total do Contrato	

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:

Fonte:

Valor:

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:



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

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.

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.



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

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, do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, 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 01/2023, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 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:

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:



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

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 xxxxxxx de 202x.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)



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

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 23352.002287/2023-12

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL 086/2023					
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		



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

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	

OBS: * Preço publicado no Edital n 086/2023

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

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL 086/2023					
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 () 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		



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

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total Agricultor
Total do projeto					
OBS: * Preço publicado no Edital n 086/2023					
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 086/2023						
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 086/2023						
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.						



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

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 nº23352.002287/2023-12

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 01/2023, Processo nº 23352.002287/2023-12, 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 23352.002287/2023-12

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 01/2023 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: