



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.040-531 - www.ifce.edu.br

EDITAL
CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2023 - PNAE 2023
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL

Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2023 n.º 01/2023, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE – Central de Compras Capital (CCOMPRAS-CAP), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, sediado na Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.040-531, neste ato representado pelo Diretor-Geral do IFCE *campus* Fortaleza, **Jose Eduardo Souza Bastos**, brasileiro, portador Matrícula SIAPE nº 269506, conforme atribuições conferidas na portaria nº 238 / GABR / Reitoria, de 01 de março de 2021 que trata da delegação de competências exclusivamente aos Diretores Gerais dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), que compõem as UASGs POLO e reconduzido pela Portaria 167/GABR/REITORIA, de 23 de Fevereiro de 2021, publicada no DOU de 24 de Fevereiro de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar **Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **21/08/2023 a 11/09/2023**, até as **09:00 horas (horário de Brasília)**, na sede do **CAMPUS CONTRATANTE** abaixo citados:

UNIDADE CONTRATANTE	ENDEREÇO	TELEFONE	E-MAIL
IFCE <i>campus</i> Fortaleza:	Av. Treze de Maio, 2081 - bairro Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531.	(85) 3307.3625	cpl.fortaleza@ifce.edu.br
IFCE <i>campus</i> Caucaia	Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, bairro Pabussu, CEP. 61.609-090, Caucaia/CE.	(85) 3011-9233	cac.caucaia@ifce.edu.br
IFCE <i>campus</i> Aracati	Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE .	(88) 3303-1208	licitacao.aracati@ifce.edu.br

--	--	--	--

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 constantes no Termo de Referência - Anexo I deste edital.
- 1.2. Constituem Anexos deste edital, dele fazendo parte integrante:
- ANEXO I DO EDITAL - **TERMO DE REFERÊNCIA.**
 - ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA - **MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”;**
 - ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA - **RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO;**
 - ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA - **FICHA TÉCNICA DE PREPARO;**
 - ANEXO II DO EDITAL - **MINUTA DE CONTRATO;**
 - ANEXO III DO EDITAL - **DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS);**
 - ANEXO IV DO EDITAL - **DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS;**
 - ANEXO V DO EDITAL - **DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS;**
 - ANEXO VI DO EDITAL - **MODELO DE PROJETO DE VENDA, CONFORME ANEXO VII DA RESOLUÇÃO CD/FNDE nº 06/2020 E SUAS ALTERAÇÕES;**

2. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 2.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 2.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de formalização do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o Campus do IFCE relacionado no Termo de Referência - Anexo I.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar da presente Chamada Pública os Fornecedores Individuais, detentores da DAP Física (Declaração de Aptidão ao PRONAF), os Grupos Informais, detentores de DAP física e os Grupos Formais de Agricultores, detentores de DAP jurídica, que atendam às exigências estabelecidas neste Edital, seus Anexos e a legislação em vigor, cuja finalidade e ramos de atuação sejam pertinentes ao objeto desta Chamada Pública.
- 3.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:
- 3.2.1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos; e,
 - 3.2.2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com

a administração pública, nos termos do art. 87, Incisos III e IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

3.2.3. As Cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

a) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e,

b) Estrangeiras que não funcionem no País.

3.3. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.

3.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

4. DA FORMA E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

4.1. Os interessados em participar da presente Chamada Pública deverão entregar 02 (dois) envelopes, fechados e lacrados, contendo no **Envelope nº 1 a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** e no **Envelope nº 2 o(s) PROJETO DE VENDA**, bem como fazer constar, na parte externa e frontal dos envelopes, o nome ou denominação do Fornecedor e do campus **CONTRATANTE**, conforme modelo abaixo:

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

ENDEREÇAMENTO: À Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar - CCLCAF - Central de Compras Capital.

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ENVELOPE Nº 2 - PROJETO DE VENDA

ENDEREÇAMENTO: À Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar - CCLCAF - Central de Compras Capital.

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

4.2. Os documentos deverão ser apresentados em uma via. As cópias deverão ser autenticadas ou cópia xerox acompanhada do original para sua conferência, no momento da abertura do envelope, por servidor da Administração.

4.3. Documento(s) emitido(s) via internet será(ão) devidamente analisado(s) junto ao site emissor/responsável.

- 4.4. Toda a documentação de habilitação deverá se encontrar dentro do prazo de validade, observando-se a respectiva vigência.
- 4.5. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.
- 4.6. Não serão recebidas documentações e Projeto de Venda fora do prazo estabelecido neste Edital.
- 4.7. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias, conforme análise da Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar - CCLCAF - Central de Compras Capital.

5. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

5.1. 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.

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

5.2.1. 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 lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

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

5.3.1. 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 lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

5.4. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

5.4.1. 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;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- 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, obrigatoriamente em 01 (uma) via impressa, em idioma nacional, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, e deverá ser apresentado de acordo com o modelo constante do **Anexo IV deste Edital**, contendo:

- a) a descrição geral quanto ao objeto a ser fornecido, de acordo com as especificações do Edital, constando o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, prevalecendo o primeiro, em caso de divergência;
- b) a informação dos produtos por item, devidamente preenchida e assinada pelo agricultor individual, ou pelo representante legal do grupo formal ou informal;
- c) a identificação do objeto ofertado, observadas as especificações e requisitos constantes dos Anexos do presente Edital, informando, obrigatoriamente, as características, referências e quaisquer outros elementos que digam respeito ao objeto cotado, de forma a permitir que se possa facilmente constatar se às especificações da presente Chamada Pública foram ou não atendidas.

6.1.1. O Projeto de Venda apresentará o quantitativo de cada item, conforme Anexo I os quais deverão ser cotados os preços de mercado.

6.1.2. Caso constem no Projeto de Venda produtos orgânicos ou agroecológicos, poderá ser acrescido ao preço de aquisição o percentual de até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e nos termos do §5º do Art. 32 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e suas alterações.

6.1.2.1. Em virtude do Instituto Federal do Ceará, não especificar os produtos a serem adquiridos, que trata o item 6.1.2, não serão adquiridos esses produtos nessa condição, mas serão considerados para a classificação da organização.

6.2. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar deverá conter a assinatura do agricultor participante, se Agricultor Individual e a assinatura de todos os agricultores participantes, se Grupo Informal; e, do representante legal, se Grupo Formal.

6.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta 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\$ 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 x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

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

6.5. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, que dispõe sobre o PNAE.

6.6. 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.

6.7. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

7. PROGRAMAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

7.1. Os envelopes apresentados serão abertos em sessão pública conforme programação abaixo:

EVENTO	PERÍODO	HORÁRIO	LOCAL
Lançamento da Chamada Pública.	21/08/2023	-	Sites: https://ifce.edu.br/fortaleza https://ifce.edu.br/caucaia https://ifce.edu.br/aracati
Período de divulgação da Chamada Pública para recebimento do envelopes de habilitação (nº 1) e de projetos de venda (nº 2). - 20 (vinte) dias corridos	21/08/2023 até às 09:00 de 11/09/2023 Período 20 (vinte) dias corridos	-	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.
Abertura da Chamada Pública, análise da documentação e projetos de venda.	11/09/2023	10:00 (horário de Brasília)	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.
Recebimento das Amostras do(s) fornecedor (es) classificado(s)	data e horário a ser posteriormente divulgada pela Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF)	--	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.

8. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS E DO PÚBLICO NO CERTAME

- 8.1. Na data e horário estabelecido neste Edital, realizar-se-á a sessão pública de análise dos Projetos de Vendas, devendo o interessado ou seu representante identificar-se quando presente, exigindo-se, para tanto, a comprovação dos poderes para a prática de todos os atos relativos ao certame.
- 8.2. A Sessão de análise dos Projetos de Vendas será aberta ao público e qualquer pessoa poderá participar.
- 8.3. Para comprovar a condição de interessado (pessoa física ou jurídica) ou na qualidade de representante do interessado, o participante entregará ao servidor representante da Comissão:
- a) cópia do documento de identidade de fé pública (serão aceitos o RG – Carteira de Identidade Civil, CNH - Carteira Nacional de Habilitação - ou documento de identidade expedido por órgão de registro profissional);
 - b) se procurador, autorização formal da organização ou ata dando poderes para representar os interessados na Chamada Pública, em todas as suas fases e em todos os demais atos;
 - c) se dirigente, cópia autenticada do estatuto social ou da ata de eleição do dirigente do participante/interessado.
- 8.4. Somente o interessado credenciado e legitimado poderá intervir (recorrer, dentre outros atos) neste procedimento, sendo admitido, para esse feito, um único representante por Fornecedor participante.

9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS

- 9.1. Os envelopes contendo os documentos de habilitação e os projetos de venda serão abertos em sessão pública no dia, horário e local estabelecido neste Edital. Iniciada a sessão esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pela Comissão e registrada em ata.
- 9.1.1. A sessão ocorrerá no *Campus CONTRATANTE*, devendo o interessado ou seu representante participar da sessão no campus onde efetuou a entrega dos envelopes de habilitação e de propostas de vendas.
- 9.1.2. Será lavrada Ata a ser assinada por todos os presentes, relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.
- 9.1.3. A Comissão poderá interromper a sessão temporariamente, sempre que se verificar a necessidade de diligência administrativa essencial para o bom andamento dos trabalhos.

10. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. Da sessão pública será lavrada Ata circunstanciada, contendo o(s) registro(s):
- a) dos Fornecedores (Produtores/Grupos formais Cooperativas ou Associações/Grupos informais);
 - b) da análise da documentação exigida para a habilitação;
 - c) das propostas escritas apresentadas na ordem de classificação; e,
 - d) da manifestação imediata e motivada de intenção de recorrer do Fornecedor.
- 10.2. As Atas circunstanciadas serão assinadas pelos membros da Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF) e pelo(s) representante(s) do(s) Fornecedor(s) presente(s), devidamente credenciado(s) se a sim desejarem.

11. DO JULGAMENTO - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

11.1. Para seleção dos projetos de venda habilitados, 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.

11.2. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte **ordem de prioridades para seleção**:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais terá 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 projeto do estado terá prioridade sobre o do País;

11.2.1. 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, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (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 item III acima, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as 3 organizações finalistas.

11.2.2. Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 11.1 e 11.2.

11.3. Na ausência ou irregularidade de qualquer documento inerente à habilitação das propostas (Projeto de Venda e documentação), será concedido o prazo de 02 (dois) dias útil para o participante regularizar a documentação, conforme faculta o §5º do art. 36 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

11.4. Serão desclassificadas:

- a) as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da Chamada Pública e que não são sanáveis, nos termos do item anterior; e,
- b) as que conflitarem com a legislação em vigor.

11.5. Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital.

12. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas da data fixada para a realização da sessão pública de análise dos Projetos de Vendas, solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Edital.

12.1.1. Será admitido o encaminhamento de impugnação ou recurso administrativo por meio de e-mail, por intermédio de petição escrita dirigida à Coordenadoria de Aquisições e Contratações, pelos endereços eletrônicos: cpl.fortaleza@ifce.edu.br, cac.caucaia@ifce.edu.br, licitacao.aracati@ifce.edu.br, observando o prazo legal.

12.1.2. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital da Chamada Pública perante a Administração, o participante que não o fizer até o segundo dia útil que antecede a abertura do certame.

12.2. O Participante da Sessão Pública de análise dos Projetos de Vendas deverá, durante a sua realização, manifestar o interesse de recorrer dos atos nela praticados, sob pena de não conhecimento do respectivo recurso.

12.2.1. O recurso deverá ser protocolizado na recepção do *campus* onde ocorreu a sessão pública na qual se manifestou a intenção de interpor recurso.

12.3. O Prazo para a apresentação das razões do recurso será de 05(cinco) dias úteis, após a manifestação de interesse, após o qual será aberto igual prazo para contrarrazões.

12.4. Encerrado o prazo das contrarrazões, a autoridade competente decidirá em até 05(cinco) dias úteis.

12.5. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo Fornecedor.

12.6. Os recursos contra decisões da Comissão não terão efeito suspensivo.

12.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

13.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro apresentado no Termo de Referência (Anexo I), na data e horário a ser posteriormente divulgada pela Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF), para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

13.2. O resultado da análise será publicado em até 2 (dois) dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.

14. RESULTADO

14.1. A Comissão Julgadora divulgará o resultado do processo em até 48 horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

15. DA FONTE DE RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Os recursos para pagamento das despesas decorrentes do presente processo correrão por conta da dotação: PTRES 169949; FONTE 0113150072; PI CFF53M9601N; ND/SE - 33.90.32/03, UGR: 158960, 158313, 158958.

16. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

16.1. Os locais e periodicidade de entrega dos produtos estão especificados no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

17. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

17.1. Os fornecedores vencedores deverão fazer a entrega dos produtos à Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio ou ao Setor de Assistência Estudantil (Nutrição) do *Campus* CONTRATANTE do IFCE, de acordo com o cronograma de entrega, bem como os quantitativos a serem fornecidos, conforme as especificações constantes no Anexo I deste Edital.

17.1.1. A convocação do fornecedor pelos *Campus* poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Termo de Referência (Anexo I).

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

17.1.3. Os quantitativos por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo do *Campus*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade dos Setores de Alimentação e Nutrição, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

17.2. No ato da entrega dos gêneros alimentícios, serão analisadas a qualidade e a adequação às especificações e quantitativos descritos no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

17.3. Caso seja detectada a divergência e/ou impropriedade do gênero alimentício, em virtude do produto não se encontrar de acordo com o especificado no referido edital, o produtor fornecedor deverá no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contados da rejeição do produto, entregá-lo em perfeitas condições para o consumo, procedendo à substituição dos gêneros alimentícios considerados imprestáveis.

17.4. A recusa ou omissão na retirada do(s) gênero(s) alimentício(s) considerado(s) imprestável(is) poderá sujeitar o fornecedor a sanções administrativas; bem como, implicará em imediata transferência, não onerosa, de propriedade dos referidos gêneros em favor da unidade de ensino contratante, podendo então, a administração pública dispor dos itens de consumo como melhor lhe convier.

18. DO PAGAMENTO

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

18.1.1. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

18.1.2. Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues.

18.1.3. Caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

18.2. A irregularidade e/ ou a não satisfação de qualquer das exigências cadastrais, documentais, materiais, e/ ou editalícias, assim considerando-se também seus respectivos anexos, impedirá a efetivação do pagamento, bem como o decurso dos prazos relacionados com o adimplemento de obrigações pecuniárias por parte da **CONTRATANTE**.

19. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

19.1. A contratação advinda desta Chamada Pública terá vigência de doze meses a partir da celebração do contrato.

20. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

20.1. O produtor se compromete a fornecer os grãos alimentícios nas exatas condições e em conformidade com o disposto no Anexo I, planilha com especificações e quantidades por lotes, da presente Chamada Pública.

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

20.3. O produtor se compromete a fornecer os grãos alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

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

20.5. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.

20.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento.

20.7. Durante a vigência do contrato, informar o **CONTRATANTE** sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

20.8. Retirar todos os materiais recusados das dependências do IFCE, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de ter cumprido com a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

21. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

21.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal/Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme.

21.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital.

21.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

21.4. Publicar o extrato do resultado da referida Chamada Pública no Diário Oficial da União.

22. DA FISCALIZAÇÃO

22.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do **CONTRATANTE**.

22.2. O acompanhante, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

22.3. O **CONTRATANTE** se reserva ao direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que no decorrer da contratação:
- 23.1.1. Não executar total ou parcialmente o contrato.
 - 23.1.2. Apresentar documentação falsa.
 - 23.1.3. Comportar-se de modo inidôneo.
 - 23.1.4. Cometer fraude fiscal.
 - 23.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no Contrato.
- 23.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 23.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 23.2.2. Multa:
 - 23.2.2.1. Moratória de até 0,3% (Zero virgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;
 - 23.2.2.2. Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
 - 23.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
 - 23.2.4. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
 - 23.2.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 23.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:
- 23.3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.
 - 23.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.
 - 23.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 23.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 23.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

23.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à **CONTRATANTE** serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

23.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicada isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2. **O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta 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\$40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00.

24.3. O local de produção dos alimentos deverá adotar procedimentos de Boas Práticas, conforme o que estabelece a Resolução RDC nº 216/2004, no que diz respeito à limpeza e conservação das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de vetores e pragas; higienização do reservatório de água; saúde e higiene dos manipuladores; cuidados no armazenamento, pré preparo, preparo e transporte de matérias primas, ingredientes e embalagens, mantendo o registro das operações.

Fortaleza/CE, 16 de agosto de 2023.

(assinado eletronicamente)

Jose Eduardo Souza Bastos

Diretor-geral do IFCE *campus* Fortaleza
Central de Compras Capital



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205027** e o código CRC **49093121**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO I DO EDITAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL
CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR N.º 001/2023
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23486.000892/2023-33)

1. JUSTIFICATIVA

- 1.1. O fornecimento de alimentação escolar para os alunos da educação básica prevê a oferta de uma alimentação saudável e adequada, com a presença de alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares e apoiando o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.
- 1.2. A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e pela Resolução CD/ FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações.
- 1.3. Os produtos e as quantidades previstos neste instrumento foram definidos após o mapeamento da produção agrícola e, conseqüente planejamento do cardápio, para atender a oferta de merenda escolar destinada aos estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos dos campi do IFCE, vinculados à Central de Compras Capital (*campus* Fortaleza, *campus* Caucaia e *campus* Aracati), durante o período de vigência dos contratos.

2. OBJETO

- 2.1. O objeto do presente Termo de Referência é a pormenorização dos itens que irão compor a chamada pública para 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:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE *CAMPUS* FORTALEZA:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
1	Laranja - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	3.000	R\$ 5,24	R\$ 15.720,00
2	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	4.500	R\$ 5,75	R\$ 25.875,00
3	Melancia - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofo,	Kg	3.000	R\$ 4,30	R\$ 12.900,00

	manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.				
4	Goiaba Vermelha - in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	3.000	R\$ 6,76	R\$ 20.280,00
5	Tangerina - in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	Kg	3.000	R\$ 8,23	R\$ 24.690,00
6	Pimentão Verde - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve	Kg	900	R\$ 7,60	R\$ 6.840,00

	apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
7	Cenoura - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	800	R\$ 7,59	R\$ 6.072,00
8	Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	300	R\$ 5,66	R\$ 1.698,00
9	Batata Doce Roxa - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	Kg	400	R\$ 5,06	R\$ 2.024,00
10	Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	Kg	200	R\$ 5,17	R\$ 1.034,00
11	Tapioca - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir	Unidade de 100g	20.000	R\$ 4,05	R\$ 81.000,00

	<p>da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.</p>				
12	<p>Feijão de Corda - de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies.</p>	Kg	380	R\$ 14,65	R\$ 5.567,00

Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				
TOTAL				R\$ 203.700,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE *CAMPUS* CAUCAIA:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	300	R\$ 5,99	R\$ 1.796,25
2	Cenoura , in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	50	R\$ 7,79	R\$ 389,25

3	Cheiro Verde , in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	22	R\$ 19,22	R\$ 422,90
4	Chuchu , in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	50	R\$ 4,70	R\$ 235,00
5	Feijão de Corda de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega do produto.	KG	30	R\$ 12,80	R\$ 384,00

6	Goiaba Vermelha , in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	250	R\$ 7,11	R\$ 1.778,13
7	Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	150	R\$ 5,05	R\$ 757,13
8	Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	240	R\$ 4,85	R\$ 1.164,00
9	Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos	KG	320	R\$ 4,33	R\$ 1.384,00

	<p>físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>				
10	<p>Melão in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>	KG	200	R\$ 6,20	R\$ 1.240,00
11	<p>Ovo de galinha, casca íntegra, tamanho médio a grande, unidade pesando em torno de 50g. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.</p>	UND	1620	R\$ 1,50	R\$ 2.430,00
12	<p>Pimentão verde, cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve</p>	KG	36	R\$ 8,10	R\$ 291,60

	apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
13	Tangerina in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	KG	360	R\$ 7,83	R\$ 2.820,00
14	Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	KG	60	R\$ 8,36	R\$ 501,30
15	Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	280	R\$ 13,30	R\$ 3.724,00
16	Polpa de frutas sabor cajá , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	280	R\$ 14,00	R\$ 3.920,00

17	Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	280	R\$ 13,23	R\$ 3.703,00
18	Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	270	R\$ 13,23	R\$ 3.570,75
19	Queijo tipo Coalho . Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.	KG	50	R\$ 40,13	R\$ 2.006,67
20	Tapioca . Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos.	UND	601	R\$ 3,70	R\$ 2.221,70

<p>Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.</p>				
				R\$ 34.739,66

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE *CAMPUS* ARACATI:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
01	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MILHO , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados,	KG	26	R\$ 27,20	R\$ 707,20

	portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.				
02	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MESCLADO , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	KG	26	R\$ 24,40	R\$ 634,40
03	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR LARANJA , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal,	KG	26	R\$ 24,20	R\$ 629,20

	com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.				
04	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR CENOURA , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	KG	26	R\$ 24,80	R\$ 644,80
03	BOLO CASEIRO SIMPLES, SABOR LEITE , redondo, peso 1Kg, assado ao	KG	26	R\$ 27,20	R\$ 707,20

	<p>ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>				
04	<p>TAPIOCA REDONDA DE COCO - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga</p>	UND	220	R\$ 3,84	R\$ 844,80

	manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.				
05	CASTANHA DE CAJU BENEFICIADA , Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju . Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.	KG	49,3	R\$ 77,50	R\$ 3.820,75
06	MEL DE ABELHA PURO - 100% natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto líquido, denso e cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deverá conter o SIM, SIE ou SIF na	KG	24	R\$ 50,75	1.218,00

	<p>embalagem, de acordo com os termos da Legislação Vigente. Embalagem primária plástica transparente de polietileno, com 10 a 12 gramas (cada sachê), fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, e embalagem secundária de 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade.</p>				
09	<p>SALADA DE FRUTAS - Preparo artesanal, a base de frutas cortadas em pequenos pedaços, mínimo de quatro tipos na composição, que podem variar segundo a safra das seguintes frutas: mamão, manga, laranja, goiaba, abacaxi e melão. As frutas devem estar em estado de maturação adequado que garanta um nível de doçura natural, sem a necessidade de adição de açúcar ou outros componentes. Deve ser acondicionadas em potes plásticos transparentes de 300 mL com tampa, em temperatura refrigerada. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.</p>	UND	1.980	R\$ 6,00	R\$ 11.880,00
10	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da</p>	KG	43	R\$ 16,72	R\$ 718,96

	ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento				
11	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	KG	45	R\$ 19,40	R\$ 873,00
12	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	KG	44	R\$ 16,20	R\$ 712,80
13	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA , produto congelado em	KG	44	R\$ 16,20	R\$ 712,80

<p>embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento</p>				
TOTAL				R\$ 24.103,91

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1. Após a fase de habilitação, o(s) fornecedor (es) provisoriamente classificado(s) para realizar o fornecimento do quantitativo previsto no edital, deverá(ão) **entregar as amostras dos produtos indicados nos quadros abaixo na sede do IFCE de cada Campus**, em dia e horário a ser estipulado pela Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CCLCAF), para aprovação final dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidos a testes necessários à avaliação. A CCLCAF fará uso do Teste “Dentro-Fora do Padrão” recomendado para processos licitatórios pelo FNDE para aferição da qualidade de cada amostra apresentada, com o objetivo de avaliar se as amostras atendem aos atributos de qualidade previstos nas especificações expressas para cada produto.

3.2. A descrição do teste encontra-se detalhada no Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE. A CCLCAF deve fazer as adaptações necessárias para aplicação do teste, conforme sua realidade, com atenção para se evitar aglomerações que constituam riscos à saúde dos participantes. Neste contexto, a CCLCAF tem autonomia para convidar ou não pessoas externas à comissão, desde que fique em número ímpar de pessoas, que estas sejam orientadas quanto à metodologia de avaliação, que sejam maiores de 21 anos e façam parte da comunidade escolar e que a participação fique registrada em Ata. Recomenda-se que cada avaliador receba uma descrição da especificação do produto a ser avaliado e registre sua opinião em **Ficha de Teste “Dentro e Fora” (modelo no Anexo 1)**. Ao final do processo, a CCLCAF deve preencher o **Relatório de Análise Sensorial no Processo Licitatório (modelo no Anexo 2)**, o qual deve refletir o consenso ou avaliação da maioria das pessoas do grupo avaliador.

3.3. As amostras dos itens que consistem em preparações prontas para o consumo (exemplo: bolo, pão, tapioca, cocada, doce, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea) deverão vir acompanhadas de **Ficha Técnica de Preparo**, conforme modelo no Anexo 3 deste Termo de referência, a fim de que a equipe possa conhecer a composição, a procedência dos ingredientes da receita e o modo de preparo. Em caso de reprovação de algum dos produtos no teste sensorial da amostra, a CCLCAF fará a convocação do próximo fornecedor classificado para o respectivo item.

3.4. O resultado da análise será publicado em até 2 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.

IFCE CAMPUS FORTALEZA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Laranja	<p>IFCE <i>campus</i> Fortaleza: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531.</p> <p>Entregar na Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAESC-FOR). Telefone: 85-33073687 E-mail: merendaescolar.ifce@ifce.edu.br</p>
2	Banana	
3	Melancia	
4	Goiaba	
5	Tangerina	
6	Pimentão Verde	
7	Cenoura	
8	Abóbora	
9	Batata Doce	
10	Macaxeira	
11	Tapioca	
12	Feijão de corda	

IFCE CAMPUS CAUCAIA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Polpa de frutas sabor acerola	<p>IFCE <i>campus</i> Caucaia: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Bairro Pabussu, Caucaia- CE, CEP 61609-090</p>
2	Polpa de frutas sabor cajá	
3	Polpa de frutas sabor goiaba	
4	Polpa de frutas sabor manga	
5	Queijo tipo coalho	
6	Tapioca	

IFCE CAMPUS ARACATI

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo fofo caseiro simples, sabor milho	<p>IFCE <i>campus</i> Aracati: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE</p>
2	Bolo fofo caseiro simples, sabor mesclado	
3	Bolo fofo caseiro simples, sabor laranja	
4	Bolo fofo caseiro simples, sabor cenoura	
5	Bolo caseiro simples, sabor leite	
6	Tapioca redonda de coco	
7	Castanha de caju beneficiada	
8	Mel de abelha puro	
9	Salada de frutas	
10	Polpa congelada de frutas, sabor acerola	
11	Polpa congelada de frutas, sabor cajá	

12	Polpa congelada de frutas, sabor goiaba
13	Polpa congelada de frutas, sabor manga

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada nos locais abaixo indicados e respeitar o cronograma previsto a seguir. A alteração destas condições pode ser realizada em comum acordo entre as partes, em sintonia com a sazonalidade da produção, a fim de garantir a qualidade dos produtos ou mediante outras justificativas plausíveis e formalmente comunicadas com o máximo de antecedência possível.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IFCE *CAMPUS* FORTALEZA

Endereço para entrega: IFCE <i>campus</i> Fortaleza: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531 Entregar na Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAESC-FOR). Telefone: 85-33073687 / E-mail: merendaescolar.ifce@ifce.edu.br			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Laranja - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	3 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	4.500	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Melancia - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Goiaba Vermelha - in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças

enfermidades sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.			
Tangerina - in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Pimentão Verde - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	900	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças
Cenoura - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	800	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças
Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	300	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças
Batata Doce Roxa - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	400	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	200	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Tapioca - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	20.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Feijão de Corda - de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies.	380	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças

Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
IFCE CAMPUS CAUCAIA**

Endereço para entrega: Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, bairro Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61609-090

PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	300	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Cenoura , in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	05 a 10 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Cheiro Verde , in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	22	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 kg por entrega / 1 entrega semanal ou quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Chuchu , in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	05 a 10 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Feijão de Corda de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega do produto.	30	IFCE CAMPUS CAUCAIA	10 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Goiaba Vermelha , in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 a 40 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias

enfermidades, sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.			de entrega: às segundas ou terças
Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	240	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	320	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 a 40 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Melão in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que possam alterar sua aparência ou qualidade.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Ovo de galinha , casca íntegra, tamanho médio a grande, unidade pesando em torno de 50g. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.	1620	IFCE CAMPUS CAUCAIA	270 unidades por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Pimentão Verde , cor verde- escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	36	IFCE CAMPUS CAUCAIA	06 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tangerina in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	360	IFCE CAMPUS CAUCAIA	45 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	60	IFCE CAMPUS CAUCAIA	05 a 10 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	280	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

Polpa de frutas sabor cajá , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	280	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	280	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	270	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal/ Dias de entrega: às segundas ou terças
Queijo tipo Coalho . Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	10 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tapioca . Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	601	IFCE CAMPUS CAUCAIA	150 unidades por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
IFCE *CAMPUS* ARACATI**

Endereço para entrega: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE

PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MILHO , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura	26 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	26 Kg por entrega / 1x por ano

industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.			
BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MESCLADO , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	26 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	26 Kg por entrega / 1x por ano
BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR LARANJA , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	26 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	26 Kg por entrega / 1x por ano
BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR CENOURA , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	26 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	26 Kg por entrega / 1x por ano
BOLO CASEIRO SIMPLES, SABOR LEITE , redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	26 kg	IFCE CAMPUS ARACATI	26 Kg por entrega / 1x por ano
TAPIOCA REDONDA DE COCO - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico	220 UD	IFCE CAMPUS ARACATI	220 UND por entrega / 1x por ano

transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.			
CASTANHA DE CAJU BENEFICIADA , Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju . Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.	49,3 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 10 Kg por entrega/ 5 x por ano
MEL DE ABELHA PURO - 100% natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto líquido, denso e cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deverá conter o SIM, SIE ou SIF na embalagem, de acordo com os termos da Legislação Vigente. Embalagem primária plástica transparente de polietileno, com 10 a 12 gramas (cada sachê), fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, e embalagem secundária de 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade.	24 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 5 Kg por entrega/ 5x por ano
SALADA DE FRUTAS - Preparo artesanal, a base de frutas cortadas em pequenos pedaços, mínimo de quatro tipos na composição, que podem variar segundo a safra das seguintes frutas: mamão, manga, laranja, goiaba, abacaxi e melão. As frutas devem estar em estado de maturação adequado que garanta um nível de doçura natural, sem a necessidade de adição de açúcar ou outros componentes. Deve ser acondicionadas em potes plásticos transparentes de 300 mL com tampa, em temperatura refrigerada. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.	1.980 UND	IFCE CAMPUS ARACATI	220 UND por entrega/ 9x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	43 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 10 kg por entrega/ 4 x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	45 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 10 kg por entrega/ 4 x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo	44 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 10 kg por entrega/ 4 x por ano

informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento			
POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	44 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 10 kg por entrega/ 4 x por ano

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

- 5.1. O produtor se compromete a fornecer os grãos alimentícios nas exatas condições e em conformidade com as especificações e quantidades da presente Chamada Pública.
- 5.2. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.
- 5.3. O produtor se compromete a fornecer os grãos alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.
- 5.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 5.5. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.
- 5.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento.
- 5.7. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- 5.8. Retirar todos os materiais recusados das dependências do IFCE, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de ter cumprido com a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

7. DA FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.
- 7.2. O acompanhante, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.
- 7.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que no decorrer da contratação:
 - 8.1.1. Não executar total ou parcialmente o contrato.
 - 8.1.2. Apresentar documentação falsa.
 - 8.1.3. Comportar-se de modo inidôneo.
 - 8.1.4. Cometer fraude fiscal.
 - 8.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no Contrato.
- 8.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 8.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 8.3. Multa:
 - 8.3.1. Moratória de até 0,3% (Zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o 52 valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;
 - 8.3.2. Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- 8.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 8.5. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
- 8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções. 8.7. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:
 - 8.6.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.
 - 8.6.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.
 - 8.6.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

- 8.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 8.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 8.9. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 8.10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicada isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal. Deve ser apresentada obrigatoriamente a cópia dos registros dos produtos nos seus respectivos órgãos competentes durante o processo da Chamada Pública, sendo que durante a execução do contrato deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação, conforme se apresenta no quadro abaixo:

Tipo de Produto	Norma Sanitária	Documentação Exigida
Produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias- primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo.	O estabelecimento do produtor deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).	Cópia do registro do estabelecimento no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA.
Bebidas, como polpas de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Para produtos processados, mesmo que de maneira artesanal, como doces de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

9.2. O local de produção dos alimentos deverão adotar procedimentos de Boas Práticas, conforme o que estabelece a Resolução RDC nº 216/2004, no que diz respeito à limpeza e conservação das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de vetores e pragas; higienização do reservatório de água; saúde e higiene dos manipuladores; cuidados no armazenamento, pré preparo, preparo e transporte de matérias primas, ingredientes e embalagens, mantendo o registro das operações, conforme se exige para manutenção de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.

9.3. Para os produtos que exigem manutenção de temperatura controlada, podem ser utilizadas para transporte, caixas de isopor ou caixas térmicas de outros materiais que consigam manter a temperatura dos produtos durante o transporte até o local de entrega.

9.4. Os produtos processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, pão, tapioca, cocada, doce, biscoito, suco de fruta, bebida láctea) devem ser produzidos de forma artesanal com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção da Agricultura Familiar e/ou associados (as) do grupo, transportados conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Estes produtos não poderão conter aditivos, corantes, essências, conservantes e/ou mistura industrial (exemplo: pré-preparado de bolo). Devem ser produzidos e transportados o mais próximo possível do horário de entrega na instituição, mantendo temperatura controlada, conforme Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

9.5. A Ficha Técnica de Preparo deve ser assinada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento onde é realizada a produção, com a informações preenchidas segundo modelo do Anexo 3. Para estes produtos, poderão ser solicitadas alterações na composição das receitas, a fim de atender estudantes com necessidades alimentares especiais, como alergias ou intolerâncias ao glúten, à lactose ou a qualquer outro componente da receita, conforme a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.

9.6. As medidas de prevenção do contágio do novo coronavírus (COVID-19), como uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), distanciamento físico mínimo, lavagem frequente das mãos com sabão antisséptico ou uso de álcool a 70%, afastamento de manipuladores com sintomas suspeitos, dentre outras, deverão fazer parte de todas as etapas de produção, transporte e entrega dos produtos.

9.7.

10. ANEXOS PARTE INTEGRANTE

- 10.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o seguinte anexos:
- 10.1.1. ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”.
- 10.1.2. ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO.
- 10.1.3. ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO.

11. DA COMISSÃO LOCAL DE COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - CLCAF E DA APROVAÇÃO

11.1. A Comissão Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF), no âmbito do campus Caucaia, foi instituída pela **PORTARIA Nº 5416/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 14 DE JULHO DE 2023.**

11.2. A referida comissão atuará de acordo com a composição abaixo:

Campus	Servidor(a)	SIAPE	Área
Fortaleza	Cleide Helena Matos da Silva	1165373	Demandante

	Cristiane Maria Martins Rodrigues	2107829	Demandante - Nutrição
	Livianne Gomes da Silva	2243202	Demandante - Nutrição
	Marcelo de Melo Marques	1813443	Licitação
	Maria Jamila de Carvalho Mariano	1795429	Contratação
Aracati	Raquel Simões Monteiro	1849716	Demandante - Nutrição
	Marcos Tadeu Barbosa Moreira	2109512	Licitação
	Andrea Ferreira Guimaraes	1039776	Contratação
Caucaia	Thais Monteiro Maia	2242135	Demandante - Nutrição
	Geirla Jane Freitas da Silva	2418848	Demandante - Nutrição
	Paulo Henrique Saboia Teixeira	1813935	Licitação
	Francisco Deibtt Guedes Ricardo	2230500	Licitação
	Janyfer Cordeiro dos Anjos	2954617	Contratação

Aprovo:

AUTORIDADE SUPERIOR DA CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL

Jose Eduardo Souza Bastos

Diretor(a) Geral do IFCE *campus* Fortaleza



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205171** e o código CRC **0948EB64**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Chamada Pública n°

Nome do provador: _____ Data: _____ Produto: _____

CPF ou CNPJ do fornecedor: _____

Teste “Dentro-Fora do Padrão”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com as orientações recebidas quanto à especificação do produto.

() Dentro

() Fora

Observações: _____



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205177** e o código CRC **CA135344**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Chamada Pública nº

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____ Data do teste: _____

Identificação do Fornecedor: _____

CPF ou CNPJ: _____

Produto testado (listar todos os itens do mesmo fornecedor)	Resultado: Favorável/Desfavorável

Por meio do teste de análise sensorial das amostras dos produtos acima relacionados realizado no(s) dia(s) _____ de _____ de 20_____, a Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar do IFCE campus _____ considera que os produtos _____, _____, _____, _____, e _____, estão APTOS a serem adquiridos para alimentação escolar por este fornecedor por atenderem as características básicas determinadas nas especificações previstas em edital.

Nome do Servidor da CLCAF

SIAPE

Nome do Servidor da CLCAF
SIAPE

Nome do Servidor da CLCAF
SIAPE

, de de 20 .



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205187** e o código CRC **5FA5BA79**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA - FICHA TÉCNICA DE PREPARO

FICHA TÉCNICA DE PREPARO		
Nome da preparação:		
Ingrediente	Quantidade (em gramas, mililitro ou medida caseira)	Proveniente da Agricultura Familiar?
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
Rendimento da preparação final (porções):		

Modo de Preparo

(Descrever o passo a passo detalhado de como se executa o preparo da receita)

Assinatura do Responsável pelo preenchimento:

*Deverá ser apresentada junto às amostras dos itens processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, tapioca, pão, etc).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205190** e o código CRC **49E6A39A**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº 01/2023

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE – Central de Compras Capital (CCOMPRAS-CAP), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, sediado na Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.040-531, neste ato representado pelo Diretor-Geral do IFCE *campus* Fortaleza, **Jose Eduardo Souza Bastos**, brasileiro, portador Matrícula SIAPE nº 269506, conforme atribuições conferidas na portaria nº 238 / GABR / Reitoria, de 01 de março de 2021 que trata da delegação de competências exclusivamente aos Diretores Gerais dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), que compõem as UASGs POLO e reconduzido pela Portaria 167/GABR/REITORIA, de 23 de Fevereiro de 2021, publicada no DOU de 24 de Fevereiro de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Rua XXX, nº XXX em (município), Ceará, inscrita no CNPJ sob nº XXX, (para grupo formal), CPF sob nº XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Capital PNAE 2023 n.º 01/2023**, Processo nº 23486.000892/2023-33, Dispensa nº XX/2023, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE de acordo com o Edital da **Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2023 n.º 01/2023**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

3. **CLÁUSULA TERCEIRA**

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do(a) **CONTRATADO(A)**, será de até **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP** por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4. **CLÁUSULA QUARTA**

4.1. 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\$ _____ (_____).

4.2. 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.

4.3. 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	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
Item	Descrição				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato						

5. **CLÁUSULA QUINTA**

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PTRES 169949; FONTE 1133000000; PI CFF53M9601N; ND/SE - 33.90.32/03.

6. **CLÁUSULA SEXTA**

6.1. 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.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA**

7.1. O **CONTRATANTE**, caso não siga a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) **CONTRATADO(A)**, está sujeito ao pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

8. **CLÁUSULA OITAVA**

8.1. 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.

9. **CLÁUSULA NONA**

9.1. É de exclusiva responsabilidade do(a) **CONTRATADO(A)** 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.

9.2. É obrigação do(a) **CONTRATADO(A)** de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA**

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

- 10.1.1. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **CONTRATADO**;
- 10.1.2. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do(a) **CONTRATADO(A)**;
- 10.1.3. fiscalizar a execução do contrato;
- 10.1.4. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

10.2. Sempre que o **CONTRATANTE** alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do(a) **CONTRATADO(A)**, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

12.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do **CONTRATANTE**.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2023 n.º 01/2023**, pela Resolução/CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

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

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

15.1. 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 *e-mail* com resposta de recebimento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. 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:

- 16.1.1. por acordo entre as partes;
- 16.1.2. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- 16.1.3. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de XX/XX/20XX e encerramento em XX/XX/20XX, sem prorrogação.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Ceará, localizado no município de Fortaleza/CE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Fortaleza-CE, xx de xxxxxx de 2023.

Jose Eduardo Souza Bastos

Diretor-geral do IFCE *campus* Fortaleza
Central de Compras Capita
Representante legal da CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal do(a) CONTRATADO(A)

Testemunhas

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205724** e o código CRC **66049AC4**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO III DO EDITAL

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

O(A) (nome do Grupo Formal), CNPJ nº, DAP jurídica nº com sede, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº, CPF nº, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de **RS 40.000,00 (quarenta 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 06/2020 e suas alterações, que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205738** e o código CRC **8114D7F6**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO IV DO EDITAL

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N°.....)

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

Local, ____ / ____ / ____

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205754** e o código CRC **5FBF0E5E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23486.000892/2023-33

Interessado: DAP-FOR

ANEXO V DO EDITAL

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N°.....)

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

Local, ____ / ____ / ____

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 17/08/2023, às 16:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5205764** e o código CRC **90C17185**.

ANEXO VI DO EDITAL



Modelo de Projeto de Venda, conforme Anexo VII da
Resolução CD/FNDE nº 06/2020

Projeto de venda de gêneros alimentícios da
agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/
chamada pública nº

Modelo Proposto
para os Grupos
Formais

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 corrente	11. Conta nº da conta-corrente
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. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1.					
2.					
3.					
4.					

Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

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:
---------------	---	--------------

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/ chamada pública nº

Modelo Proposto
para os Grupos
Informais

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
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.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
III– 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	

IV – 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
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
				Total do projeto	

Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

V – 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
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/ chamada pública nº

Modelo
Proposto para
os Fornecedores
Individuais

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
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	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço		Fone
Nome do Representante Legal		CPF
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:

