



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Central de Compras Metropolitana

## **EDITAL Nº 2/2024 CAC-MPE/DAP-MPE/DG-MPE/MARANGUAPE-IFCE**

### **MINUTA**

### **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024/CENTRAL DE COMPRAS METROPOLITANA/IFCE**

Chamada Pública nº 01/2024/CCOMPRAS-RMET/IFCE, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE campus Maracanaú**, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Av. Parque Central, S/N - Bairro Distrito Industrial I - CEP 61939-140 - Maracanaú - CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0009-00, neste ato representada pela Diretora Geral do IFCE Campus Maracanaú, Rossana Barros Silveira, conforme atribuições conferidas na nomeação da pela Portaria nº 185/GR, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no DOU de 01 de março 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 nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 06/12/2024 até às **09 horas (horário de Brasília) do dia 26/12/2024** , nas sedes dos CAMPI CONTRATANTES abaixo citados:

| <b>UNIDADE</b>                              | <b>ENDEREÇO</b>   |
|---|---|
| IFCE <i>Campus Baturité</i>                 | Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa - Bairro Sanharão - CEP 62760-000 - Baturité - CE. <b>Telefone: (85) 3347-9152</b>         |
| IFCE <i>Campus Horizonte</i>                | Rua Francisca Cecilia de Sousa, SN, Planalto Horizonte, Horizonte - CE. CEP: 62884-105 <b>Telefone: (85) 3401-2205 (ramal 7419)</b> |
| IFCE <i>Campus Avançado de Guaramiranga</i> | Rua Coronel Francisco de Matos Brito, 203 - Centro. Guaramiranga, CEP: 60766-000. <b>Fone: (85) 3401-2222</b>                       |
| IFCE <i>Campus Maranguape</i>               | CE-065 Km 17, S/N - Bairro Novo Parque Iracema - CEP 61940-750 - Maranguape - CE <b>Telefone: (85) 3455-3021</b>                    |

## 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 - Termo de Referência.(6838510)

Anexo II - Minuta de Contrato (6770518)

Anexo III - Modelo de declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (Grupos Formais). (6770510)

Anexo IV - Modelo de Projeto de Vendas.(6770511)

## 2. FONTE DE RECURSO

Os recursos para pagamento das despesas decorrentes do presente processo ocorrerão por conta da dotação: PTRES - 230446; FONTE - 1133000000; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 339032/03.

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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 Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 FNDE, alterada nos dispositivos das Resoluções de Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 , Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 e nº 17, de 19 de setembro de 2023** que dispõem sobre o PNAE.

### 3.1 ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

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

### 3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos

últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

### **3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

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

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### **4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA**

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV deste Edital.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata **assinada pelos membros da Comissão Conjunta Especial de Compras da Agricultura Familiar e pelo(s) representante(s) do(s) Fornecedor(s) presente(s), devidamente credenciado(s) se assim desejarem**, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em 2(dois) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 2(dois) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE. 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada

na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 1 (um) dia, conforme análise da Comissão Julgadora.

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

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

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

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

II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

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

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

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

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

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com

os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

## 6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

6.2. O resultado da análise será publicado em até 1 (um) dia útil após o prazo da apresentação das amostras.

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

## 8. PAGAMENTO

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

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos locais mencionados no preâmbulo deste edital;

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

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rur para a alimentação escolar, conforme RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021, deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

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

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

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

9.3.1 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos

formais e informais de mulheres. conforme o Art. 1º da lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023. A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o **caput** do artigo da citada lei, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.”



Documento assinado eletronicamente por **Luis Jose Silveira de Sousa, Diretor-Geral substituto(a) do IFCE Campus Maracanaú**, em 06/12/2024, às 13:20, 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](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **6838586** e o código CRC **390E1BAA**.



## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23849.002309/2024-43

Interessado: Campus Maranguape do IFCE

### CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

#### 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 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), na condição de Entidade Executora do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao realizar a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar visa atender ao que está regulamentado 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 PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando todos os critérios estabelecidos pela Resolução CD/ FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região de 4 campi do IFCE participantes da Chamada Pública nº 01/2024, bem como do planejamento do cardápio a ser servido para atender a demanda por oferta de refeições para os estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos da instituição 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 PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios descritos abaixo:

#### Gêneros Alimentícios do Campus BATURITÉ:

| Nº | Produto   | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) |              |
|----|---|-----|------|---------------------------|--------------|
|    |   |     |      | Unitário                  | Valor Total  |
| 1  | Abacaxi - in natura, tamanho médio, 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. 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  | 204  | R\$ 7,50                  | R\$ 1.530,00 |
| 2  | Abóbora - Apresentação in natura. Primeira qualidade. Tipo jacaré, moranga ou de leite. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno   | KG  | 43   | R\$ 4,39                  | R\$ 188,77   |
| 3  | Abobrinha - Apresentação 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  | 102  | R\$ 5,99                  | R\$ 610,98   |
| 4  | Alface - in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por pé.  | KG  | 41   | R\$ 16,00                 | R\$ 656,00   |
| 5  | Alho - Apresentação 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  | 210  | R\$ 35,99                 | R\$ 7.557,90 |
| 6  | Berinjela: Apresentação 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  | 122  | R\$ 9,00                  | R\$ 1.098,00 |
| 7  | Brócolis: Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | KG  | 20   | R\$ 15,50                 | R\$ 310,00   |

|    |  |     |     |           |              |
|----|--|-----|-----|-----------|--------------|
| 8  | 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.   | UND | 814 | R\$ 0,60  | R\$ 488,40   |
| 9  | Batata Inglesa - Apresentação 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  | 102 | R\$ 7,00  | R\$ 714,00   |
| 10 | Batata Doce - Apresentação 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  | 41  | R\$ 5,29  | R\$ 216,89   |
| 11 | Beterraba - Apresentação 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  | 41  | R\$ 6,19  | R\$ 253,79   |
| 12 | Cebola branca - Apresentação 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  | 525 | R\$ 5,00  | R\$ 2.625,00 |
| 13 | Cebola roxa - Apresentação 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  | 50  | R\$ 5,00  | R\$ 250,00   |
| 14 | Cebolinha - Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | KG  | 500 | R\$ 2,00  | R\$ 1.000,00 |
| 15 | Cenoura - Apresentação 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.   | UND | 425 | R\$ 5,70  | R\$ 2.422,50 |
| 16 | Couve Flor: Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Coloração verde escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos   | KG  | 20  | R\$ 20,00 | R\$ 400,00   |
| 17 | Chuchu - Apresentação 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  | 82  | R\$ 6,00  | R\$ 492,00   |
| 18 | Coentro - Verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.               | KG  | 500 | R\$ 2,00  | R\$ 1.000,00 |
| 19 | Feijão Verde - De primeira qualidade, fresco, embalado em pacotes transparentes e selados. Não pode haver presença de insetos, fungos, sujidades e qualquer outro tipo de contaminantes.   | KG  | 50  | R\$ 16,00 | R\$ 800,00   |
| 20 | 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  | 80  | R\$ 6,50  | R\$ 520,00   |
| 21 | Laranja- Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, 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. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.  | KG  | 980 | R\$ 4,99  | R\$ 4.890,20 |
| 22 | Limão - Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, 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. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.   | KG  | 40  | R\$ 8,00  | R\$ 320,00   |
| 23 | Mamão Formosa - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, 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. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente.   | KG  | 325 | R\$ 4,29  | R\$ 1.394,25 |



|    |   |    |     |           |              |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
| 24 | Manga - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, 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. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente.  | KG | 150 | R\$ 4,99  | R\$ 748,50   |
| 25 | Maracujá - Fruta in natura, tipo maracujá. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, 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. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. | KG | 80  | R\$ 10,99 | R\$ 879,20   |
| 26 | Melancia- Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, 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 | 202 | R\$ 4,00  | R\$ 808,00   |
| 27 | Melão - Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, 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 | 200 | R\$ 4,99  | R\$ 998,00   |
| 28 | Pimentão Verde - De primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escuro.  | KG | 150 | R\$ 8,00  | R\$ 1.200,00 |
| 29 | Pimenta de cheiro - De primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, ausência de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde escura.   | KG | 71  | R\$ 14,50 | R\$ 1.029,50 |
| 30 | 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 | 100 | R\$ 14,99 | R\$ 1.499,00 |
| 31 | Tomate - Legume in natura, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.  | KG | 160 | R\$ 8,00  | R\$ 1.280,00 |
| 32 | Polpa de fruta sabor Manga - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.   | KG | 326 | R\$ 10,99 | R\$ 3.582,74 |
| 33 | Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | KG | 326 | R\$ 10,59 | R\$ 3.452,34 |
| 34 | Polpa de fruta sabor Acerola - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.   | KG | 326 | R\$ 11,99 | R\$ 3.908,74 |
| 35 | Polpa de fruta sabor Caju - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | KG | 326 | R\$ 10,00 | R\$ 3.260,00 |
| 36 | Polpa de fruta sabor Cajá - produto congelado congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | KG | 326 | R\$ 14,99 | R\$ 4.886,74 |
| 37 | Polpa de fruta sabor Maracujá - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | KG | 326 | R\$ 22,00 | R\$ 7.172,00 |
| 38 | Polpa de fruta sabor Abacaxi - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento  | KG | 326 | R\$ 18,00 | R\$ 5.868,00 |

|              |  |              |     |           |                      |
|--------------|--|--------------|-----|-----------|----------------------|
| 39           | Polpa de fruta sabor Seriguela - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | KG           | 326 | R\$ 10,99 | R\$ 3.582,74         |
| 40           | Repolho branco: in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.   | KG           | 20  | R \$8,29  | R\$ 165,80           |
| 41           | Repolho roxo: in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.   | KG           | 20  | R \$12,29 | R\$ 245,80           |
| 42           | Frango inteiro: limpo, peso médio 2,5 - 3,0 kg, fresco de criação que respeite a saúde e bem estar do animal, boas práticas de manejo e alimentação, acondicionamento em embalagem adequada, contendo informações sobre a data de abate e de validade, mantido refrigerado em temperatura abaixo de 7°C, prazo de validade de no mínimo 7 dias. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA.   | KG           | 300 | R\$ 23,78 | R\$ 7.134,00         |
| 43           | Ovos: Produto fresco provenientes de granjas registradas e certificadas, que sigam as normas de produção sustentável e bem estar animal. Ovos brancos ou marrons, classificados como extra, com no mínimo 63g cada. Embalagem: caixa com 30 unidades de ovos, contendo cartuchos de papelão ou plástico, dividido em compartimentos individuais para proteção de cada ovo, que possa garantir a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. | CX/30<br>UND | 160 | R\$ 33,59 | R\$ 5.374,40         |
| <b>Total</b> |  |              |     |           | <b>R\$ 86.814,18</b> |

#### Gêneros Alimentícios do Campus GUARAMIRANGA:

| Nº           | Produto  | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) |                 |
|--------------|--|-----|------|---------------------------|-----------------|
|              |  |     |      | Unitário                  | Valor Total     |
| 1            | <b>Banana Tipo Prata</b> - 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.  | Kg  | 264  | R\$ 6,17                  | R\$ 814,44      |
| 2            | <b>Bolo fofo</b> - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, 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, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico. | Kg  | 110  | R\$ 22,83                 | R\$ 1.255,65    |
| 3            | <b>Polpa de fruta sabor Goiaba</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.  | Kg  | 1118 | R\$ 10,34                 | R\$ 6.141,96    |
| <b>TOTAL</b> |  |     |      |                           | <b>8.212,05</b> |

#### Gêneros Alimentícios do Campus HORIZONTE:

| Nº | Produto   | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) |              |
|----|---|-----|------|---------------------------|--------------|
|    |   |     |      | Unitário                  | Valor Total  |
| 1  | <b>Banana Tipo Prata</b> - in natura, tamanho médio uniforme (média de 80g) 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  | 576  | R\$ 7,02                  | R\$ 4.043,52 |

|              |  |           |       |           |                      |
|--------------|--|-----------|-------|-----------|----------------------|
| 2            | <b>BOLO, SIMPLES, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, ACUCAR, FARINHA DE TRIGO REFINADA OU FARINHA DE MILHO, OVOS, MARGARINA, FERMENTO EM PO, EMBALAGEM PLASTICA RESISTENTE, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATAS DE FABRICACAO E VALIDADE, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMA</b>   | Kg        | 176   | R\$ 27,00 | R\$ 4.752,00         |
| 3            | <b>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.   | Kg        | 160   | R\$ 13,70 | R\$ 2.217,60         |
| 4            | <b>POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.  | Kg        | 160   | R\$ 13,86 | R\$ 2.192,00         |
| 5            | <b>Tapioca</b> - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca e água. 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, no mínimo, 70g, em média. 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. | Unid 100g | 1.600 | R\$ 4,30  | R\$ 6.880,00         |
| <b>Total</b> |  |           |       |           | <b>R\$ 20.085,12</b> |

#### Gêneros Alimentícios do Campus MARANGUAPE:

| Nº | Produto  | Und          | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) |               |
|----|--|--------------|------|---------------------------|---------------|
|    |  |              |      | Unitário                  | Valor Total   |
| 1  | <b>BANANA TIPO PRATA</b> - prata in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, em pencas, limpas, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes amolecidas, escuras ou que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   | kg           | 180  | R\$ 5,83                  | R\$ 1.049,40  |
| 2  | <b>BOLO FOFO</b> - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, 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, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega.  | Kg           | 300  | R\$ 25,00                 | R\$ 7.500,00  |
| 3  | <b>LARANJA</b> pera in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, limpa. Em boas condições de consumo, sem bolores ou partes amolecidas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  | Kg           | 240  | R\$ 5,43                  | R\$ 1.303,20  |
| 4  | <b>TAPIOCA</b> Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da farinha de tapioca e água. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar sal, 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, no mínimo, 100g, em média. 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. | Unidade 100g | 4500 | R\$ 4,33                  | R\$ 19.485,00 |
| 5  | <b>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.   | Kg           | 540  | R\$ 9,84                  | R\$ 5.313,60  |
| 6  | <b>POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.  | Kg           | 540  | R\$ 9,84                  | R\$ 5.313,60  |
| 7  | <b>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.   | Kg           | 270  | R\$ 10,14                 | R\$ 2.737,80  |
| 8  | <b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.  | Kg           | 405  | R\$ 10,17                 | R\$ 4.118,85  |

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| <b>Total</b> | <b>R\$<br/>46.821,45</b> |
|--------------|--------------------------|

\*Preço da aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020).

### 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 amostras dos produtos indicados no quadro 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 submetidas 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. Cada 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 de ficha no Anexo 1). Ao final do processo, a CCLCAF deve preencher o Relatório de Análise Sensorial no Processo Licitatório (modelo 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, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão) deverão vir acompanhadas de Ficha Técnica de Preparo conforme modelo do 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.

3.4 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.

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

#### CAMPUS BATURITÉ

| Nº | Produto           | Endereço para entrega das amostras  |
|----|-------------------|---|
| 1  | Abacaxi           | Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000. |
| 2  | Abóbora           |   |
| 3  | Abobrinha         |   |
| 4  | Alface            |   |
| 5  | Alho              |   |
| 6  | Beringela         |   |
| 7  | Brócolis          |   |
| 8  | Banana Tipo Prata |   |
| 9  | Batata Inglesa    |   |
| 10 | Batata Doce       |   |
| 11 | Beterraba         |   |
| 12 | Cebola Branca     |   |
| 13 | Cebola Roxa       |   |
| 14 | Cebolinha         |   |
| 15 | Cenoura           |   |
| 16 | Couve Flor        |   |
| 17 | Chuchu            |   |
| 18 | Coentro           |   |
| 19 | Feijão Verde      |   |
| 20 | Goiaba Vermelha   |   |
| 21 | Laranja           |   |
| 22 | Limão             |   |
| 23 | Mamão Formosa     |   |
| 24 | Manga             |   |
| 25 | Maracujá          |   |
| 26 | Melancia          |   |
| 27 | Melão             |   |
| 28 | Pimentão Verde    |   |
| 29 | Pimenta de cheiro |   |
| 30 | Tangerina         |   |

|    |                                |  |
|----|--------------------------------|--|
| 31 | Tomate                         |  |
| 32 | Polpa de fruta sabor Manga     |  |
| 33 | Polpa de fruta sabor Goiaba    |  |
| 34 | Polpa de fruta sabor Acerola   |  |
| 35 | Polpa de fruta sabor Caju      |  |
| 36 | Polpa de fruta sabor Cajá      |  |
| 37 | Polpa de fruta sabor Maracujá  |  |
| 38 | Polpa de fruta sabor Abacaxi   |  |
| 39 | Polpa de fruta sabor Seriguela |  |
| 40 | Repolho branco                 |  |
| 41 | Repolho roxo                   |  |
| 42 | Frango inteiro                 |  |
| 43 | Ovos                           |  |

**CAMPUS GUARAMIRANGA**

| Nº | Produto                     | Endereço para entrega das amostras                                    |
|----|-----------------------------|---|
| 1  | Banana Tipo Prata           | Sítio Guaramiranga, s/n<br>Centro - Guaramiranga-CE<br>CEP:62.766-000 |
| 2  | Bolo fofo                   |   |
| 3  | Polpa de fruta sabor goiaba |   |

**CAMPUS HORIZONTE**

| Nº | Produto                     | Endereço para entrega das amostras   |
|----|-----------------------------|--|
| 1  | Banana Tipo Prata           | Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170. |
| 2  | Bolo                        |  |
| 3  | Polpa de fruta sabor manga  |  |
| 4  | Polpa de fruta sabor goiaba |  |
| 5  | Tapioca                     |  |

**CAMPUS MARANGUAPE**

| Nº | Produto                      | Endereço para entrega das amostras   |
|----|------------------------------|--|
| 1  | Banana tipo prata            | CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, CEP: 61.940-750. |
| 2  | Bolo fofo sabores            |  |
| 3  | Laranja pera                 |  |
| 4  | Tapioca                      |  |
| 5  | Polpa de fruta sabor Manga   |  |
| 6  | Polpa de fruta sabor Goiaba  |  |
| 7  | Polpa de fruta sabor Acerola |  |
| 8  | Polpa de fruta sabor Caju    |  |

**4. PERIODICIDADE E LOCAL 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 POR CAMPUS**

| <b>CAMPUS BATURITÉ</b>  |  |
|---|--|
| <b>Endereço para entrega:</b> Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000. |  |

| <b>Produto</b>                 | <b>Quantidade Total Anual</b> | <b>Local da entrega</b> | <b>Periodicidade de entrega</b> |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Abacaxi                        | 204kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Abóbora                        | 43kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Abobrinha                      | 102kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Alface                         | 41kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Alho                           | 210kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Berinjela                      | 122kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Brócolis                       | 20kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Banana Tipo Prata              | 814und                        | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Batata Inglesa                 | 102kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Batata Doce                    | 41kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Beterraba                      | 41kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Cebola branca                  | 525kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Cebola roxa                    | 50kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Cebolinha                      | 500kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Cenoura                        | 425und                        | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Couve Flor                     | 20kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Chuchu                         | 82kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Coentro                        | 500kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Feijão Verde                   | 50kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Goiaba Vermelha                | 80kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Laranja                        | 980kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Limão                          | 40kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Mamão Formosa                  | 325kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Manga                          | 150kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Maracujá                       | 80kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Melancia                       | 202kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Melão                          | 200kg                         | IFCE CAMPUS             | 1 x por semana                  |
| Pimentão Verde                 | 150kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Pimenta de cheiro              | 71kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Tangerina                      | 100kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Tomate                         | 160kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Manga     | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Goiaba    | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Acerola   | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Caju      | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Cajá      | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Maracujá  | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Abacaxi   | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Polpa de fruta sabor Seriguela | 326kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Repolho branco                 | 20kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Repolho roxo                   | 20kg                          | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Frango inteiro                 | 300kg                         | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |
| Ovos                           | 160cx/30und                   | IFCE CAMPUS BATURITÉ    | 1 x por semana                  |

| <b>CAMPUS GUARAMIRANGA</b>   |                               |                         |                                 |
|--|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>Endereço para entrega:</b> Sítio Guaramiranga, s/n - Centro - Guaramiranga-CE<br>CEP:62.766-000 |                               |                         |                                 |
| <b>Produto</b>   | <b>Quantidade Total Anual</b> | <b>Local da entrega</b> | <b>Periodicidade de entrega</b> |

|                                    |        |                          |              |
|------------------------------------|--------|--------------------------|--------------|
| <b>Banana Tipo Prata</b>           | 176 Kg | IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA | 4 x por mês  |
| <b>Bolo Fofo</b>                   | 55 Kg  | IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA | 1 x por mês  |
| <b>Polpa de fruta sabor goiaba</b> | 561 Kg | IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA | 12 x por mês |

| <b>CAMPUS HORIZONTE</b>  |                               |                         |                                 |
|--|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>Endereço para entrega:</b> Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170. |                               |                         |                                 |
| <b>Produto</b>   | <b>Quantidade Total Anual</b> | <b>Local da entrega</b> | <b>Periodicidade de entrega</b> |
| <b>Banana Tipo Prata</b>   | 202 Kg                        | IFCE CAMPUS HORIZONTE   | 1 x por semana                  |
| <b>Bolo</b>  | 400 Kg                        | IFCE CAMPUS HORIZONTE   | 1 x por semana                  |
| <b>Polpa de fruta sabor manga</b>  | 254 Kg                        | IFCE CAMPUS HORIZONTE   | 1 x por mês                     |
| <b>Polpa de fruta sabor goiaba</b>   | 254 Kg                        | IFCE CAMPUS HORIZONTE   | 1 x por mês                     |
| <b>Tapioca</b>   | 4.00 Unid. 100g               | IFCE CAMPUS HORIZONTE   | 1 x por semana                  |

| <b>CAMPUS MARANGUAPE</b>   |                               |                         |                                 |
|--|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>Endereço para entrega:</b> CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, CEP: 61.940-750. |                               |                         |                                 |
| <b>Produto</b>   | <b>Quantidade Total Anual</b> | <b>Local da entrega</b> | <b>Periodicidade de entrega</b> |
| <b>Banana tipo prata</b>   | 180 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 2 x por mês                     |
| <b>Bolo fofo sabores</b>   | 300 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 2 x por mês                     |
| <b>Laranja pera</b>  | 240 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 2 x por mês                     |
| <b>Tapioca</b>   | 4500 Und de 100g              | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 3 x por mês                     |
| <b>Polpa de Manga</b>  | 540 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 4 x por mês                     |
| <b>Polpa de Goiaba</b>   | 540 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 4 x por mês                     |
| <b>Polpa de Acerola</b>  | 270 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 2 x por mês                     |
| <b>Polpa de Caju</b>   | 405 Kg                        | IFCE CAMPUS MARANGUAPE  | 3 x por mês                     |

## 5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

- 5.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas exatas condições e em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, onde consta a tabela com especificações e quantidades por lotes, 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 gêneros 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 14.133/21 [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2021/lei/14133.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/14133.htm) 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 sanções elencadas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.3 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

8.4 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:

8.4.1 Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.

8.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.

8.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.4.4 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 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 (e alterações).

8.5 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.

8.6 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.

8.7 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.

## 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 de 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:

| <b>Tipo de Produto</b>  | <b>Normas Sanitárias</b>   | <b>Documentação exigida</b>  |
|---|--|--|
| 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 polpa 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 doce 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, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão) devem ser produzidos de forma artesanal com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção da Agricultura Familiar e/ou associados (as) do grupo, transportado 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.

#### ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE "DENTRO-FORA DO PADRÃO"

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do  
Chamada Pública nº 01/2024

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 ai

( ) Dentro  
( ) Fora

Observações: \_\_\_\_\_

#### ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

**Relatório de Análise das Amostras**

Campus: \_\_\_\_\_ Data do teste: \_\_\_\_\_  
Identificação do Fornecedor: \_\_\_\_\_  
CPF ou CNPJ: \_\_\_\_\_

| Produto testado<br><i>(listar todos os itens do mesmo fornecedor)</i> | Resultado:<br>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 CCLCAF  
SIAPE

\_\_\_\_\_  
Nome do Servidor da CCLCAF  
SIAPE

\_\_\_\_\_  
Nome do Servidor da CCLCAF  
SIAPE

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO\*

| FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO  |  |                                      |
|--|--|--------------------------------------|
| <b>Nome da preparação:</b>   |  |                                      |
| Ingrediente  | Quantidade <i>(em gramas, mililitro ou medida caseira)</i> | Proveniente da Agricultura Familiar? |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
|  |  | ( ) Sim ( ) Não                      |
| <b>Rendimento da preparação final (porções):</b>                                     |  |                                      |
| <b>Modo de Preparo</b>   |  |                                      |
| <i>(Descrever o passo a passo detalhado de como se executa o preparo da receita)</i> |  |                                      |

**Assinatura do Responsável pelo preenchimento:**

\*Deverá ser apresentada junto às amostras dos itens processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão).



Documento assinado eletronicamente por **Suene da Silva Nascimento Nogueira, Nutricionista**, em 06/12/2024, às 13:36, 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](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **6838510** e o código CRC **9A0D5B47**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Central de Compras Metropolitana do IFCE

## MINUTA DE CONTRATO

Processo: 23849.002309/2024-43

Interessado: Campus Maranguape do IFCE

### MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

#### CONTRATO N.º /20XX

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua nº \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Diretor(a) Geral do IFCE Campus \_\_\_\_\_, Nome do(a) Diretor(a), nacionalidade, estado civil, inscrito no CPF sob o n.º \_\_\_\_\_, conforme atribuições conferidas na nomeação da RESOLUÇÃO Nº \_\_\_\_\_, publicada no Boletim de Serviços Eletrônico em \_\_\_\_\_, 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 n.º XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2023 n.º 01/2023**, Processo 23849.001970/2023-51, Dispensa nº XX/2023, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO):

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº \_\_\_\_\_, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) :

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

demais obrigações consignadas no Termo de Referencia anexo a este contrato.

O CONTRATADO se compromete a 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.

### **CLÁUSULA TERCEIRA (DOS LIMITES INDIVIDUAIS DE VENDA) :**

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, conforme Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, e deve obedecer às seguintes regras:

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

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

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

### **CLÁUSULA QUARTA (DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, SUAS QUANTIDADES E PREÇOS DE VENDA):**

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

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

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

| Produto | Unidade | Quantidade | Periodicidade de Entrega | Preço de Aquisição                                     |             |
|---------|---------|------------|--------------------------|--|-------------|
|         |         |            |                          | Preço Unitário ( <b>divulgado na chamada pública</b> ) | Preço total |
| 1       |         |            |                          |  |             |
| 2       |         |            |                          |  |             |

|   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 3 |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|

### **CLÁUSULA QUINTA (DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA):**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: : PTRES - 169949; FONTE - 1133000000; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 3390.32/03 - PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

### **CLÁUSULA SEXTA (DO PAGAMENTO)**

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA (DAS SANÇÕES):**

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

À CONTRATADA poderão ser aplicadas sanções pelo descumprimento de suas obrigações conforme disposto no item 8 do Termo de Referência anexado a este contrato.

### **CLÁUSULA OITAVA (DA GUARDA DE DOCUMENTOS):**

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

### **CLÁUSULA NONA (DO RESSARCIMENTO DE DANOS CAUSADOS AO CONTRATANTE):**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA (DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE):**

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

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

Os demais direitos e responsabilidades do CONTRATANTE, as penalidades cabíveis e os valores das multas estão discriminados no Termo de Referência anexado a este contrato.;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DO PAGAMENTO DA MULTA):**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO):**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato da Entidade Executora em conformidade com o disposto no item 7 do Termo de Referência anexado a este contrato;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL):**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º01/2023, pelas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações: Resolução CD/FNDE n.º 20, de 02 de dezembro de 2020; Resolução CD/FNDE n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução FNDE n.º 17, de 19 de setembro de 2023 e pela Lei n.º 11.947/2009, alterada pela Lei n.º 14.660, de 23 de agosto de 2023, em todos os seus termos.

Aos casos omissos, aplica-se o disposto na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DOS ADITIVOS CONTRATUAIS):**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA (DA COMUNICAÇÃO ENTRE CONTRATANTE E CONTRATADA):**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (DA RESCISÃO CONTRATUAL):**

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

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;

c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA (DA VIGÊNCIA):**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA (DO FORO):**

É eleito o Foro da Subseção Judiciária de Fortaleza, Seção Judiciária do Ceará (Justiça Federal) para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.



Documento assinado eletronicamente por **Iris Sergio Charry de Magalhaes, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos**, em 06/12/2024, às 12:44, 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](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **6837192** e o código CRC **97289682**.



ANEXO III

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 R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Resolução Nº 21, DE 16 de novembro de 2021 e Resolução FNDE nº 17, de 19 de setembro de 2023. que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Assinatura

**ANEXO IV**

Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto para os Grupos Formais

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

|                                   |        |                |
|-----------------------------------|--------|----------------|
| 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 |                                       |
|            |   |               |                        |            |                                       |
|            |   |               |                        |            |                                       |
|            |   |               |                        |            |                                       |
|            |   |               |                        |            |                                       |
| 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 Formal |  | Fone/E-mail: |  |
|               |  |   |  |              |  |

Modelo Proposto para os Grupos Informais

|   |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
|---|--|--------|--|-----------------|--|-----------------|--|---------------|--|----------------------|
| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--</b>                        |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>   |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| <b>GRUPO INFORMAL</b>   |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| 1. Nome do Proponente   |  | 2. CPF |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| 3. Endereço   |  |        |  | 4. Município/UF |  | 5. CEP          |  |               |  |                      |
| 6. E-mail (quando houver)   |  |        |  | 7. Fone         |  |                 |  |               |  |                      |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora<br>( ) Sim ( ) Não  |  |        | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) |                 |  | 10. E-mail/Fone |  |               |  |                      |
| <b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>  |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar  |  | 2. CPF |  | 3. DAP          |  | 4. Banco        |  | 5. Nº Agência |  | 6. Nº Conta Corrente |
|   |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |
|   |  |        |  |                 |  |                 |  |               |  |                      |



**III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS**

| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição* /Unidade | 6. Valor Total          |
|---|------------|------------|---------------|---------------------------------|-------------------------|
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | Total agricultor        |
|   |            |            |               |                                 | <b>Total do projeto</b> |

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

**IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO**

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos |
|------------|------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|            |            |               |                  |                            |                                       |
|            |            |               |                  |                            |                                       |
|            |            |               |                  |                            |                                       |

|   |  |   |  |              |  |  |
|---|--|---|--|--------------|--|--|
| <b>Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.</b> |  |   |  |              |  |  |
| <b>Local e Data:</b>  |  |   |  |              |  |  |
| Assinatura do Representante do Grupo Informal   |  |   |  | Fone/E-mail: |  |  |
| Assinatura do Representante do Grupo Informal   |  |   |  | CPF:         |  |  |
| <b>Local e Data:</b>  |  | Agricultores (as) Fornecedoros (as) do Grupo Informal |  | Assinatura   |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |
|   |  |   |  |              |  |  |

**Total do projeto:**

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE |         |                  |                     |                          |                                    |  |
|--|---------|------------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------|--|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--                        |         |                  |                     |                          |                                    |  |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR   |         |                  |                     |                          |                                    |  |
| 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  |                                    |  |
| II- Relação dos Produtos   |         |                  |                     |                          |                                    |  |
| Produto  | Unidade | Quantidade       | Preço de Aquisição* |                          | Cronograma de Entrega dos produtos |  |
|  |         |                  | Unitário            | Total                    |                                    |  |
|  |         |                  |                     |                          |                                    |  |



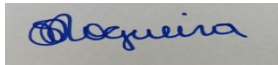
|            |   |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|--|--|--|--|--|--|
|            |   |  |  |  |  |  |  |
|            |   |  |  |  |  |  |  |
|            |   |  |  |  |  |  |  |
|            |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>OBS</b> | * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada 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:      |  |
|  |  |                                     |  |           |  |

## CARDÁPIO DE GUARAMIRANGA

| REFEIÇÕES   |                 | Segunda feira        | Terça feira        | Quarta feira                     | Quinta feira        | Sexta feira        |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>Lanche<br/>manhã</b><br>(9h40 às 10h00)<br><b>OU</b><br><b>tarde</b><br>(14h40 às 15h00) | <b>SEMANA 1</b> | Suco de goiaba       | Suco de goiaba     | Bolo<br>Suco de goiaba<br>Banana | Suco de goiaba      |                    |
|   |                 | <b>Segunda feira</b> | <b>Terça feira</b> | <b>Quarta feira</b>              | <b>Quinta feira</b> | <b>Sexta feira</b> |
|   | <b>SEMANA 2</b> |                      | Suco de goiaba     | Suco de goiaba<br>Banana         | Suco de goiaba      | Suco de goiaba     |
|   |                 | <b>Segunda feira</b> | <b>Terça feira</b> | <b>Quarta feira</b>              | <b>Quinta feira</b> | <b>Sexta feira</b> |
|   | <b>SEMANA 3</b> | Suco de goiaba       | Suco de goiaba     | Suco de goiaba<br>Banana         |                     | Suco de goiaba     |
|   |                 | <b>Segunda feira</b> | <b>Terça feira</b> | <b>Quarta feira</b>              | <b>Quinta feira</b> | <b>Sexta feira</b> |
|   | <b>SEMANA 4</b> | Suco de goiaba       |                    | Suco de goiaba<br>Banana         | Suco de goiaba      | Suco de goiaba     |
|   |                 |                      |                    |                                  |                     |                    |



Suênne da Silva Nascimento Nogueira

Nutricionista CRN11-4913

SIAPE 2417560

| Item | Descrição  | Und. | Quant/anual | Frequência   |
|------|--|------|-------------|--------------|
| 1    | <p><b>Banana Tipo Prata</b> - 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.</p>   | Kg   | 264         | 4 x por mês  |
| 2    | <p><b>Bolo fofo</b> - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, 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, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.</p> | Kg   | 110         | 1 x por mês  |
| 3    | <p><b>Polpa de fruta sabor Goiaba</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.</p>   | Kg   | 1188        | 12 x por mês |

Para efeito de cálculo do quantitativo dos produtos a serem adquiridos no processo de compras da agricultura familiar foi considerado o per capita de cada produto, o número médio de alunos servidos (110 alunos) e o número de vezes que esse produto é servido no mês, assim encontramos a quantidade de consumo mensal de cada item. Para o cálculo do consumo anual, o valor de consumo mensal foi multiplicado pela quantidade de meses letivos que a verba do *campus* dará (5 meses).

| <b>Itens</b>           | <b>Unidade</b> | <b>Per capita</b> | <b>Nº Alunos</b> | <b>Consumo</b>     | <b>Qtde/Mês</b> | <b>Qtde/Semestre</b> |
|------------------------|----------------|-------------------|------------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| <b>Bolo</b>            | <b>Kg</b>      | <b>0,10</b>       | <b>110</b>       | <b>1x por mês</b>  | <b>11</b>       | <b>55</b>            |
| <b>Banana</b>          | <b>Kg</b>      | <b>0,06</b>       | <b>110</b>       | <b>4x por mês</b>  | <b>26,4</b>     | <b>132</b>           |
| <b>Polpa de goiaba</b> | <b>Kg</b>      | <b>0,09</b>       | <b>110</b>       | <b>12x por mês</b> | <b>118,8</b>    | <b>594</b>           |

### CARDÁPIO DE MARANGUAPE

| REFEIÇÕES  |  | Segunda feira                   | Terça feira   | Quarta feira   | Quinta feira  | Sexta feira     |
|--|--|---------------------------------|---|--|---|-----------------|
| <b>Lanche<br/>manhã</b><br>(9h00 às 9h15)<br><b>OU</b><br><b>tarde</b><br>(15h00 às 15h15) | <b>SEMANA 1</b>  | <b>Bolo</b><br>Suco de acerola* | <b>Tapioca</b><br>Suco de caju*                                   | Salada de frutas<br>( <b>Banana</b> , mamão,<br>manga e goiaba*) | Suco de manga*  | Suco de goiaba* |
|  |  | Segunda feira                   | Terça feira   | Quarta feira   | Quinta feira  | Sexta feira     |
|  | <b>SEMANA 2</b>  |                                 | Salada de frutas<br>( <b>Laranja</b> , mamão,<br>manga e goiaba*) | <b>Tapioca</b><br>Suco de manga *                                | Suco de goiaba*   | Suco de caju*   |
|  |  | Segunda feira                   | Terça feira   | Quarta feira   | Quinta feira  | Sexta feira     |
|  | <b>SEMANA 3</b>  | Suco de acerola*                |   | <b>Bolo</b><br>Suco de goiaba*                                   | Salada de frutas<br>( <b>Banana</b> , mamão,<br>manga e goiaba*)* | Suco de manga*  |
|  |  | Segunda feira                   | Terça feira   | Quarta feira   | Quinta feira  | Sexta feira     |
| <b>SEMANA 4</b>  | Salada de frutas<br>( <b>Laranja</b> , mamão,<br>manga e goiaba) | Suco de manga*                  | Suco de goiaba*   | <b>Tapioca</b><br>Suco de caju*                                  |   |                 |

*Oliveira*

Suênne da Silva Nascimento Nogueira

Nutricionista CRN11-4913 SIAPE 2417560

| Item | Descrição  | Und. | Quant/<br>anual | Frequência  |
|------|--|------|-----------------|-------------|
| 1    | <p><b>Banana Tipo Prata</b> - 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.</p>   | Kg   | 180             | 2 x por mês |
| 2    | <p><b>Bolo fofo</b> - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, 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, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.</p> | Kg   | 300             | 2 x por mês |
| 3    | <p><b>Laranja</b> - 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.</p>   | Kg   | 240             | 2 x por mês |

|   |  |             |             |             |
|---|--|-------------|-------------|-------------|
| 4 | <b>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.   | Kg          | <b>540</b>  | 4 x por mês |
| 5 | <b>POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.  | Kg          | <b>540</b>  | 4 x por mês |
| 6 | <b>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.   | Kg          | <b>270</b>  | 2 x por mês |
| 7 | <b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU</b> - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de 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, 6 (seis) meses do dia de recebimento.  | Kg          | <b>405</b>  | 3 x por mês |
| 8 | <b>Tapioca</b> - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da farinha de tapioca e água. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar sal, 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, no mínimo, 100g, em média. 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. | Und<br>100g | <b>4500</b> | 3 x por mês |

Para efeito de cálculo do quantitativo dos produtos a serem adquiridos no processo de compras da agricultura familiar foi considerado o per capita de cada produto, o número médio de alunos servidos (150 alunos) e o número de vezes que esse produto é servido no mês, assim encontramos a quantidade de consumo mensal de cada item. Para o cálculo do consumo anual, o valor de consumo mensal é multiplicado pela quantidade de meses letivos (10 meses).

| <b>Itens</b>         | <b>Unidade</b> | <b>Per capita</b> | <b>Nº Alunos</b> | <b>Consumo</b>    | <b>Qtde/Mês</b> | <b>Qtde/Ano</b> |
|----------------------|----------------|-------------------|------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Bolo</b>          | <b>Kg</b>      | <b>0,10</b>       | <b>150</b>       | <b>2x por mês</b> | <b>30</b>       | <b>300</b>      |
| <b>Banana</b>        | <b>Kg</b>      | <b>0,06</b>       | <b>150</b>       | <b>2x por mês</b> | <b>18</b>       | <b>180</b>      |
| <b>Laranja</b>       | <b>Kg</b>      | <b>0,08</b>       | <b>150</b>       | <b>2x por mês</b> | <b>24</b>       | <b>240</b>      |
| <b>Polpa MANGA</b>   | <b>Kg</b>      | <b>0,09</b>       | <b>150</b>       | <b>4x por mês</b> | <b>54</b>       | <b>540</b>      |
| <b>Polpa GOIABA</b>  | <b>Kg</b>      | <b>0,09</b>       | <b>150</b>       | <b>4x por mês</b> | <b>54</b>       | <b>540</b>      |
| <b>Polpa ACEROLA</b> | <b>Kg</b>      | <b>0,09</b>       | <b>150</b>       | <b>2x por mês</b> | <b>27</b>       | <b>270</b>      |
| <b>Polpa CAJU</b>    | <b>Kg</b>      | <b>0,09</b>       | <b>150</b>       | <b>3x por mês</b> | <b>40,5</b>     | <b>405</b>      |
| <b>Tapioca</b>       | <b>Und</b>     | <b>1,00</b>       | <b>150</b>       | <b>3x por mês</b> | <b>450</b>      | <b>4500</b>     |




**Campus: Baturité**

**Cardápio Padrão de 2024**  
**Etapa de ensino** Ensino Médio  
**Modalidade de ensino:** Integrado e Subsequente  
**Zona:** Urbana  
**Faixa etária :** 14 a 60 anos  
**Período:** Parcial

| REFEIÇÕES   | Segunda feira                                 | Terça feira  | Quarta feira                                       | Quinta feira                                     | Sexta feira                                  |
|---|---|--|--|--|--|
| <b>Lanche da Manhã/<br/>Tarde e Noite</b>             | Vitamina de Fruta (Mamão)<br>Biscoito Salgado | Cuscuz com Carne moída<br>Laranja                                      | Baião com Frango<br>Salada de Repolho e<br>Cenoura | Macarronada com molho de<br>Carne moída<br>Melão | Pão com Ovo<br>Suco de Abacaxi (polpa)       |
| <b>Composição<br/>Nutricional (média<br/>semanal)</b> | <b>Energia (Kcal)</b>                         | <b>CHO (g)</b>   | <b>PTN (g)</b>                                     | <b>LPD (g)</b>                                   |  |
|   |   | <b>55% a 65% do VET</b>  | <b>10% a 15% do VET</b>                            | <b>15% a 30% do VET</b>                          |  |
|   | 382,84  | 58,93g<br>61,57%   | 19,03g<br>19,88%                                   | 8,05g<br>18,92%                                  |  |
| REFEIÇÕES   | Segunda feira                                 | Terça feira  | Quarta feira                                       | Quinta feira                                     | Sexta feira                                  |
| <b>Lanche da Manhã/<br/>Tarde e Noite</b>             | Cuscuz com Ovos<br>Suco de Caju               | Arroz com Sardinha<br>Salada de Acelga e<br>Beterraba ralada<br>Banana | Consomê de Frango<br>Melancia                      | Baião<br>Picadinho de Carne com<br>legumes       | Sanduíche de Queijo<br>Suco de Manga (polpa) |
| <b>Composição<br/>Nutricional (média<br/>semanal)</b> | <b>Energia (Kcal)</b>                         | <b>CHO (g)</b>   | <b>PTN (g)</b>                                     | <b>LPD (g)</b>                                   |  |
|   |   | <b>55% a 65% do VET</b>  | <b>10% a 15% do VET</b>                            | <b>15% a 30% do VET</b>                          |  |
|   | 481,64  | 76,08<br>63,18   | 20,72<br>17,20                                     | 10,78g<br>20,14%                                 |  |

| REFEIÇÕES                                     | Segunda feira  | Terça feira   | Quarta feira                                     | Quinta feira                        | Sexta feira  |
|---|--|---|--|-------------------------------------|--|
| <b>Lanche da Manhã/<br/>Tarde e Noite</b>     | Leite com chocolate (cacau 50%)<br>Biscoito Integral | Risoto de Frango<br>Salada de Alface e Tomate<br>Goiaba             | Canjica de Milho (Flocão de milho)               | Cuscuz com Frango desfiado<br>Melão | Sanduíche de Carne moída<br>Suco de Maracujá (polpa)   |
| <b>Composição Nutricional (média semanal)</b> | <b>Energia (Kcal)</b>                                | <b>CHO (g)</b>  | <b>PTN (g)</b>                                   | <b>LPD (g)</b>                      |  |
|   |  | <b>55% a 65% do VET</b>   | <b>10% a 15% do VET</b>                          | <b>15% a 30% do VET</b>             |  |
|   | 379,71   | 62,93g  | 16,65g   | 7,23g                               |  |
|   |  | 66,29%  | 17,54%   | 17,14%                              |  |
| REFEIÇÕES                                     | Segunda feira  | Terça feira   | Quarta feira                                     | Quinta feira                        | Sexta feira  |
| <b>Lanche da Manhã/<br/>Tarde e Noite</b>     | Vitamina de Fruta (Abacate)<br>Biscoito Doce         | Baião com Lombo suíno<br>Abobrinha refogada com<br>cebola<br>Banana | Caponata de Berinjela<br>Suco de Acerola (polpa) | Risoto de Carne moída<br>Laranja    | Sanduíche com patê de frango<br>Suco de Goiaba (polpa) |
| <b>Composição Nutricional (média semanal)</b> | <b>Energia (Kcal)</b>                                | <b>CHO (g)</b>  | <b>PTN (g)</b>                                   | <b>LPD (g)</b>                      |  |
|   |  | <b>55% a 65% do VET</b>   | <b>10% a 15% do VET</b>                          | <b>15% a 30% do VET</b>             |  |
|   | 447,20   | 72,47g  | 18,14g   | 9,65g                               |  |
|   |  | 64,82%  | 16,22%   | 19,42%                              |  |

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANE MARIA MARTINS RODRIGUES**  
 Data: 03/12/2024 09:33:15-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Cristiane Maria Martins Rodrigues  
 CRN 11 -1523  
 SIAPE2107829