



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

EDITAL
CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2022 - PNAE 2022
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL

Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2022 n.º 01/2022, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021;

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE – Central de Compras Capital (CCOMPRAS-CAP), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, sediado na Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.040-531, neste ato representado pelo Diretor-Geral do IFCE *campus* Fortaleza, **Jose Eduardo Souza Bastos**, brasileiro, portador Matrícula SIAPE n.º 269506, conforme atribuições conferidas na portaria n.º 238 / GABR / Reitoria, de 01 de março de 2021 que trata da delegação de competências exclusivamente aos Diretores Gerais dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), que compõem as UASGs POLO e reconduzido pela Portaria 167/GABR/REITORIA, de 23 de Fevereiro de 2021, publicada no DOU de 24 de Fevereiro de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução/CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021, vem realizar **Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **01/11/2022 a 21/11/2022**, até as **09:00 horas (horário de Brasília)**, na sede do **CAMPUS CONTRATANTE** abaixo citados:

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

1. **OBJETO**

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios constantes no Termo de Referência - Anexo I deste edital.

1.2. Constituem Anexos deste edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo I - Termo de Referência.

Anexo II - Minuta de Contrato

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

Anexo IV - Modelo dos Projetos de Vendas.

2. **CONSIDERAÇÕES GERAIS**

2.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de formalização do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o Campus do IFCE relacionado no Termo de Referência - Anexo I.

3. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. Poderão participar da presente Chamada Pública os Fornecedores Individuais, detentores da DAP Física (Declaração de Aptidão ao PRONAF), os Grupos Informais, detentores de DAP física e os Grupos Formais de Agricultores, detentores de DAP jurídica, que atendam às exigências estabelecidas neste Edital, seus Anexos e a legislação em vigor, cuja finalidade e ramos de atuação sejam pertinentes ao objeto desta Chamada Pública.

3.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

3.2.1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos; e,

3.2.2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a administração pública, nos termos do art. 87, Incisos III e IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

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

- a) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e,
- b) Estrangeiras que não funcionem no País.

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

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

4. DA FORMA E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022

ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

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

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022

ENVELOPE Nº 2 - PROJETO DE VENDA

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

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

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

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

4.4. Toda a documentação de habilitação deverá se encontrar dentro do prazo de validade, observando-se a respectiva vigência.

4.5. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

4.6. Não serão recebidas documentações e Projeto de Venda fora do prazo estabelecido neste Edital.

4.7. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias, conforme análise da Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar - CCLCAF - Central de Compras Capital.

5. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso; e

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

5.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

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

5.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

6. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

6.1. O Projeto de Venda deverá, obrigatoriamente, ser apresentado em 01 (uma) via impressa, em idioma nacional, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, e deverá ser apresentado de acordo com o modelo constante do Anexo IV deste Edital, contendo:

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

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

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

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

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

6.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

- I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/Ano/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:

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

7. PROGRAMAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

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

EVENTO	PERÍODO	HORÁRIO	LOCAL
Lançamento da Chamada Pública.	01/11/2022	-	Sites: https://ifce.edu.br/fortaleza https://ifce.edu.br/caucaia https://ifce.edu.br/aracati
Período de divulgação da Chamada Pública para recebimento dos envelopes de habilitação (nº 1) e de projetos de venda (nº 2).	01/11/2022 até às 09:00 21/11/2022	-	No endereço do Campus contratante citado no preâmbulo deste edital.
Abertura da Chamada Pública, análise da documentação e projetos de venda.	21/11/2022	10:00 (horário de Brasília)	No endereço do Campus contratante citado no preâmbulo deste edital.

Recebimento das Amostras do(s) fornecedor (es) classificado(s)	data e horário a ser posteriormente divulgada pela Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF)	--	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.
--	---	----	--

8. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS E DO PÚBLICO NO CERTAME

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

9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS

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

10. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

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

11. DO JULGAMENTO - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 11.1. Para seleção dos projetos de venda habilitados, serão divididos em grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 11.2. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ordem de prioridades para seleção, conforme Art. 35, § 3º da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020:
- o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
 - 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;
 - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
 - o grupo de projeto do estado terá prioridade sobre o do País;
- 11.2.1. Em cada grupo de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - 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);
 - no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
 - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

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

- a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no item III acima, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
- b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as 3 organizações finalistas.

11.2.2. Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e §2º, Art. 34 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020;

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

11.4. Serão desclassificadas:

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

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

12. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

14. RESULTADO

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

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Os recursos para pagamento das despesas decorrentes do presente processo correrão por conta da dotação: PTRES 169949; FONTE 0113150072; PI CFF53M9601N; ND/SE - 33.90.32/03, UGR: 960, 313, 958.

16. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

17. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

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

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

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

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

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado até o 30º (trigésimo) dia útil após o atestado da Nota Fiscal.

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

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

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

18.5. Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese.

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

19. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

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

20. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

21. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

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

21.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

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

22. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que no decorrer da contratação:

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

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 24.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 24.2. O local de produção dos alimentos deverá adotar procedimentos de Boas Práticas, conforme o que estabelece a Resolução RDC nº 216/2004, no que diz respeito à limpeza e conservação das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de vetores e pragas; higienização do reservatório de água; saúde e higiene dos manipuladores; cuidados no armazenamento, pré preparo, preparo e transporte de matérias primas, ingredientes e embalagens, mantendo o registro das operações.

Fortaleza/CE, 31 de outubro de 2022.

(assinado eletronicamente)

Jose Eduardo Souza Bastos

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



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 31/10/2022, às 19:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4264392** e o código CRC **7D994751**.



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.002506/2022-67

**CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL****1. JUSTIFICATIVA**

1.1 O fornecimento de alimentação escolar para os alunos da educação básica prevê a oferta de uma alimentação saudável e adequada, com a presença de alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares e apoiando o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.

1.2 A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021.

1.3 Os produtos e as quantidades previstos neste instrumento foram definidos após o mapeamento da produção agrícola e, conseqüente planejamento do cardápio, para atender a oferta de merenda escolar destinada aos estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos dos campi do IFCE, vinculados à Central de Compras Capital (*campus Fortaleza, campus Caucaia e campus Aracati*), durante o período de vigência dos contratos.

2. OBJETO

2.1 O objeto do presente Termo de Referência é a pormenorização dos itens que irão compor a chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dos campi do IFCE, vinculados à Central de Compras Capital (*campus Fortaleza, campus Caucaia e campus Aracati*), conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS FORTALEZA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	Abóbora in natura - 1ª qualidade, moranga. 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	480	5,27	2.529,60
02	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	480	4,97	2.385,60
03	Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem 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, transparentes.	Kg	2.520	5,65	14.238,00
04	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	Kg	1.100	6,77	7.447,00
05	Goiaba Vermelha - fruta in natura. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação,	Kg	5.000	6,06	30.300,00

	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, transparentes				
06	Laranja - 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	4.000	4,73	18.920,00
07	Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas, livre de focos de bolor.	Kg	160	4,53	724,80
08	Melancia - 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	630	4,17	2.627,10
09	Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração.	Kg	840	6,5	5.460,00
10	Tapioca - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual (saco plástico transparente ou envolto por filme pvc). Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.	UND	14.700	3,57	52.479,00
TOTAL					RS 137.111,10

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS CAUCAIA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	350	R\$ 4,66	R\$ 1.631,00
02	Cenoura in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	32	R\$ 7,88	R\$ 252,16
03	Cheiro Verde in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem	KG	15	R\$ 16,98	R\$ 254,70

	folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.				
04	Chuchu in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	24	R\$ 4,38	R\$ 105,12
05	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	210	R\$ 6,50	R\$ 1.365,00
06	Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	150	R\$ 5,81	R\$ 871,50
07	Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	200	R\$ 4,58	R\$ 916,00
08	Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	320	R\$ 4,23	R\$ 1.353,60
09	Ovo de galinha caipira , casca íntegra, tamanho médio, pesando entre 45g a 50g. Acondicionados em bandejas de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.	UND	2149	R\$ 1,25	R\$ 2.686,25
10	Pimentão Verde , cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	32	R\$ 6,18	R\$ 197,76
11	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	KG	210	R\$ 6,68	R\$ 1.402,80

	manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.				
12	Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	KG	80	R\$ 6,74	R\$ 539,20
13	Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
14	Polpa de frutas sabor caju , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
15	Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	270	R\$ 11,86	R\$ 3.202,20
16	Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	KG	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
17	Bolo Fofó . Peso Médio 1 kg. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem contendo prato plástico branco e tampa transparente. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	KG	150	R\$ 24,24	R\$ 3.636,00
18	Pão Tipo Hot Dog , de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica,	PCT 500G	200	R\$ 10,01	R\$ 2.002,00

	transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá ser de no máximo 01 (um) dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.				
19	Queijo tipo Coalho. Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.	KG	50	R\$ 40,20	R\$ 2.010,00
20	Bolinho fofo, unidade contendo aproximadamente 50 g. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolinhos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolinhos mal assados, queimados, amassados, achatados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado individualmente em papel manteiga e o total das dez unidades envoltas em embalagem de polipropileno. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	PCT 500 g (aproximadamente 10 unidades)	100	R\$ 12,35	R\$ 1.235,00
21	Tapioca com Queijo. Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, queijo coalho, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não será permitido a utilização de conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de queijo coalho. O produto deverá ser entregue em embalagem individual com rótulo (embalagem de isopor, saco plástico transparente, filme PVC, papel alumínio, etc). 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	UND	1200	R\$ 7,18	R\$ 8.616,00

	data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.				
22	Biscoito Maria Maluca. Produto caseiro, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, leite, coco, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data da entrega. Deverá apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	KG	40	R\$ 27,88	R\$ 1.115,20
					R\$ 42.286,49

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS ARACATI:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	Banana - Fruta in natura, tipo prata. Características: frescas, 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.	KG	175	R\$ 4,80	R\$ 840,00
02	Canjirão, doce feito com farinha de castanha de caju, mel de caju e farinha de mandioca, em tabletes de aproximadamente 30g, com aparência de massa macia e sabor característicos, embalados individualmente em embalagem plástica transparente. Não poderá conter corante, essências, conservantes. Deve estar livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação, data de validade.	KG	35	R\$ 68,33	R\$ 2.391,55
03	Castanha de caju beneficiada, Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação e validade.	KG	44	R\$ 77,33	R\$ 3.402,52
04	Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem	KG	356	R\$ 4,38	R\$ 1.559,28

	perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.				
05	Melão japonês ou espanhol - 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	265	R\$ 5,40	R\$ 1.431,00
06	Polpa de Fruta, Sabor Acerola , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	KG	56	R\$ 16,67	R\$ 933,52
07	Polpa de Fruta, sabor Goiaba , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	KG	56	R\$ 15,17	R\$ 849,52
08	Polpa de Fruta, Sabor Manga , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	KG	56	R\$ 15,83	R\$ 886,48
					R\$ 12.293,87

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

3.3 As amostras dos itens que consistem em preparações prontas para o consumo (exemplo: bolo, pão, tapioca, cocada, doce, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea) deverão vir acompanhadas de **Ficha Técnica de Preparo**, conforme modelo no Anexo 3 deste Termo de referência, a fim de que a equipe possa conhecer a composição, a procedência dos ingredientes da receita e o modo de preparo.

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.

IFCE CAMPUS FORTALEZA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Abóbora	IFCE <i>campus</i> Fortaleza: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531.
2	Banana Prata	
3	Batata Doce	
4	Cenoura	
5	Goiaba Vermelha	
6	Laranja	
7	Macaxeira	
8	Melancia	
9	Pimentão	
10	Tapioca	

IFCE CAMPUS CAUCAIA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Polpa de frutas sabor caju	IFCE <i>campus</i> Caucaia: rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Bairro Pabussu, Caucaia-CE, CEP 61609-090
2	Polpa de frutas sabor acerola	
3	Polpa de frutas sabor goiaba	
4	Polpa de frutas sabor manga	
5	Bolo Fofó	
6	Pão Tipo Hot Dog	
7	Queijo Coalho	
8	Bolinho Fofó	
9	Tapioca com Queijo	
10	Biscoito Maria Maluca	

IFCE CAMPUS ARACATI

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana, Tipo Prata	IFCE <i>campus</i> Aracati: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE .
2	Castanha de Caju Beneficiada	
3	Canjirão	
4	Melancia	
5	Melão Japonês ou Espanhol	
6	Polpa de Fruta, Sabor Acerola	
7	Polpa de Fruta, Sabor Goiaba	
8	Polpa de Fruta, Sabor Manga	

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

IFCE CAMPUS FORTALEZA

IFCE CAMPUS FORTALEZA			
Endereço para entrega: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531.			
PRODUTO	QUANTIDADE	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE

	ANUAL		
Abóbora in natura - 1ª qualidade, moranga. 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.	480 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	480 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem 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, transparentes.	2.520 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês
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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	1.100 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por semana
Goiaba Vermelha - fruta in natura. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem 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, transparentes	5.000 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Laranja - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	4.000 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas, livre de focos de bolor.	160 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês
Melancia - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	630 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	3x por ano
Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração.	840 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por Semana
Tapioca - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual (saco plástico transparente ou envolto por filme pvc). Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua	14.700 UND	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês

procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.			
--	--	--	--

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

IFCE CAMPUS CAUCAIA

IFCE CAMPUS CAUCAIA			
Endereço para entrega: rua Francisco da Rocha Martins, s/n, bairro Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61609-090			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	350	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 a 40 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Cenoura in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	32	IFCE CAMPUS CAUCAIA	04 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Cheiro Verde in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	15	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Chuchu in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	24	IFCE CAMPUS CAUCAIA	03 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Goiaba Vermelha in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	210	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	320	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Ovo de galinha caipira , casca íntegra, tamanho médio, pesando entre 45g a 50g. Acondicionados em bandejas de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade	2160	IFCE CAMPUS CAUCAIA	240 unidades por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.			
Pimentão Verde , cor verde- escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	32	IFCE CAMPUS CAUCAIA	04 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tangerina in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	210	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	80	IFCE CAMPUS CAUCAIA	08 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor caju , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	270	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Bolo Fofó . Peso Médio 1 kg. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem contendo prato plástico branco e tampa transparente. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Pão Tipo Hot Dog , de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 pacotes por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças

ser de no máximo 01 (um) dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.			
Queijo tipo Coalho. Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	12 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Bolinho fofo, unidade contendo aproximadamente 50 g. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolinhos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolinhos mal assados, queimados, amassados, achatados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado individualmente em papel manteiga e o total das dez unidades envoltas em embalagem de polipropileno. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 pacotes por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tapioca com Queijo. Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, queijo coalho, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não será permitido a utilização de conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de queijo coalho. O produto deverá ser entregue em embalagem individual com rótulo (embalagem de isopor, saco plástico transparente, filme PVC, papel alumínio, etc). 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 imediatamente. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	1200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	200 a 220 unidades por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Biscoito Maria Maluca. Produto caseiro, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, leite, coco, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data da entrega. Deverá apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	40	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 kg por entrega / 1 entrega a cada dois meses / Dias de entrega: às segundas ou terças

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

IFCE CAMPUS ARACATI

IFCE CAMPUS ARACATI			
Endereço para entrega: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE.			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Banana - Fruta in natura, tipo prata. Características: frescas, 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.	175	IFCE CAMPUS ARACATI	20 kg por entrega / 1 entrega mensal/ Dias de entrega: às segundas ou quintas
Canjirão , doce feito com farinha de castanha de caju, mel de caju e farinha de mandioca, em tabletes de aproximadamente 30g, com aparência de massa macia e sabor característicos, embalados individualmente em embalagem plástica transparente. Não poderá conter corante, essências, conservantes. Deve estar livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação, data de validade.	35	IFCE CAMPUS ARACATI	08 kg por entrega / 1 entrega trimestral / Dias de entrega: às terças ou sextas
Castanha de caju beneficiada , Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju . Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade.	44	IFCE CAMPUS ARACATI	6 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras
Melancia - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	356	IFCE CAMPUS ARACATI	43 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: terças ou quartas feiras
Melão japonês ou espanhol - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	265	IFCE CAMPUS ARACATI	30 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de Fruta, Sabor Acerola , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras
Polpa de Fruta, Sabor Goiaba , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras

de validade e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.			
Polpa de Fruta, Sabor Manga , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

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

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

7. DA FISCALIZAÇÃO

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

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que no decorrer da contratação:
- 8.1.1. Não executar total ou parcialmente o contrato.
- 8.1.2. Apresentar documentação falsa.
- 8.1.3. Comportar-se de modo inidôneo.
- 8.1.4. Cometer fraude fiscal.
- 8.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no Contrato.
- 8.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 8.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 8.3. Multa:
- 8.3.1. Moratória de até 0,3% (Zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o 52 valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;
- 8.3.2. Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- 8.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 8.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
- 8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções. 8.7. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:
- 8.7.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.
- 8.7.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública. 8.7.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 8.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 8.9. 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.
- 8.10. 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.
- 8.11. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicada isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Tipo de Produto	Norma Sanitária	Documentação Exigida
Produtos de origem animal,	O estabelecimento do produtor	Cópia do registro do

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.	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).	estabelecimento no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA.
Bebidas, como polpas de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Para produtos processados, mesmo que de maneira artesanal, como doces de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

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

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

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

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

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

10. ANEXOS PARTE INTEGRANTE

10.1 Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o seguinte anexos:

10.1.1 ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”;

10.1.2 ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO;

10.1.3 ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO.

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

11.1 A Comissão Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF), no âmbito do campus Caucaia, foi instituída pela PORTARIA Nº 311/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 31 DE OUTUBRO DE 2022.

11.1.1 - A referida comissão atuará de acordo com a composição abaixo:

CAMPUS	NOME	SIAPE	ÁREA
Fortaleza	Cristiane Maria Martins Rodrigues	2107829	Demandante
	Cleide Helena Matos da Silva	1165373	
	Domingos Rodrigues Filho	1063597	Licitação
	Maria Jamila de Carvalho Mariano	1795429	Contratação
Aracati	Raquel Simões Monteiro Alves	1849716	Demandante
	Marcos Tadeu Barbosa Moreira	2109512	Licitação
	Andrea Ferreira Guimaraes	1039776	Contratação
Caucaia	Thais Monteiro Maia	2242135	Demandante
	Geirla Jane Freitas da Silva	2418848	
	Francisco Deibtt Guedes Ricardo	2230500	Licitação
	Janyfer Cordeiro dos Anjos	2954617	Contratação

Aprovo:

AUTORIDADE SUPERIOR - ORDENADOR DE DESPESAS
Jose Eduardo Souza Bastos Diretor(a) Geral do IFCE <i>campus</i> Fortaleza

ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará Chamada Pública nº _____ Nome do provador: _____ Data: _____ Produto: _____ CPF ou CNPJ do fornecedor: _____ Teste “Dentro-Fora do Padrão” Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com as recebidas quanto à especificação do produto. <input type="checkbox"/> Dentro <input type="checkbox"/> Fora Observações: _____

ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará Chamada Pública nº _____
--

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____ Data do teste:

Identificação do Fornecedor:

CPF ou
CNPJ:

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

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

Nome do Servidor da CLCAF

SIAPE

Nome do Servidor da CLCAF

SIAPE

Nome do Servidor da CLCAF

SIAPE

_____, _____ de _____ de 20____.

ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO

FICHA TÉCNICA DE PREPARO		
Nome da preparação:		
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
Rendimento da preparação final (porções):		
Modo de Preparo		
<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, tapioca, pão, etc).

8

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.002506/2022-67

Interessado: dirap



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 31/10/2022, às 19:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4266196** e o código CRC **3E03FFAD**.



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

MINUTA DE CONTRATO

Processo: 23486.002506/2022-67

Interessado: dirap

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº 01/2022 CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE – Central de Compras Capital (CCOMPRAS-CAP), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, sediado na Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.040-531, neste ato representado pelo Diretor-Geral do IFCE *campus* Fortaleza, **Jose Eduardo Souza Bastos**, brasileiro, portador Matrícula SIAPE nº 269506, conforme atribuições conferidas na portaria nº 238 / GABR / Reitoria, de 01 de março de 2021 que trata da delegação de competências exclusivamente aos Diretores Gerais dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), que compõem as UASGs POLO e reconduzido pela Portaria 167/GABR/REITORIA, de 23 de Fevereiro de 2021, publicada no DOU de 24 de Fevereiro de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Rua XXX, nº XXX em (município), Ceará, inscrita no CNPJ sob nº XXX, (para grupo formal), CPF sob nº XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Capital PNAE 2022 n.º 01/2022, Processo nº 23486.002506/2022-67, Dispensa nº XX/2022, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, de acordo com o Edital da Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2022 n.º 01/2022, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA

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

4. CLÁUSULA QUARTA

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

total de R\$ _____ (_____).

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

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

Produto		Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
Item	Descrição				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato						

5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PTRES 169949; FONTE 0113150072; PI CFF53M9601N; ND/SE - 33.90.32/03.

6. CLÁUSULA SEXTA

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA

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

8. CLÁUSULA OITAVA

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

9. CLÁUSULA NONA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA

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

10.1.1. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **CONTRATADO**;

10.1.2. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do(a) **CONTRATADO(A)**;

10.1.3. fiscalizar a execução do contrato;

10.1.4. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública da Central de Compras Capital PNAE 2022 n.º 01/2022**, pela Resolução/CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021, e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

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

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por *e-mail* com resposta de recebimento.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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

16.1.1. por acordo entre as partes;

16.1.2. pela inobservância de qualquer de suas condições;

16.1.3. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

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

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

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

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

Caucaia-CE, xx de xxxxxx de 2022.

Jose Eduardo Souza Bastos
Diretor-geral do IFCE *campus* Fortaleza

Central de Compras Capita
Representante legal da CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante legal do(a) CONTRATADO(A)

Testemunhas

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 31/10/2022, às 19:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4266240** e o código CRC **20762C4A**.

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
milreais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção,
considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções FNDE que regem
o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos,
no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IV

Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
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			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município/UF
4. Endereço		5.DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

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

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 DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
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 () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente

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		

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

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal		CPF			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	