



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE

Chamada Pública n.º 01/2019, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resoluções FNDE n.º 26 de 17/06/2013 e n.º 04 de 02/04/2015.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE REITORIA, CNPJ nº 10.744.098/0001-45, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Jorge Dumar, nº 1703, bairro Jardim América, CEP nº 60.410-426, na cidade de Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Reitor do IFCE, VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº 163.775.913-49, portador da Carteira de Identidade nº 91002293815 - SSP-CE, conforme atribuições conferidas no Decreto de 30 de janeiro de 2017, da Presidência da República, publicado no D.O.U. de 31 de janeiro de 2017, doravante denominada CONTRATANTE, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, 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 **16/09/2019 a 07/10/2019**, até as **09:00 horas (horário de Brasília)**, nas sedes dos *CAMPI* CONTRATANTES abaixo citados:

| UNIDADE | ENDEREÇO |
|--|---|
| IFCE <i>Campus</i> Acaraú | Avenida Desembargador Armando de Souza Louzada, Sítio Buriti - Acaraú - Ceará. CEP: 62.580-000. Telefone: (88) 3661-4103 |
| IFCE <i>Campus</i> Aracati | Rodovia CE 040, Km 137, S/N, Aeroporto - Aracati - Ceará. CEP: 62.800-000. Telefone: (88) 3303-1200 |
| IFCE <i>Campus</i> Baturité | Avenida Ouvidor Vitoriano Soares Barbosa, 160, Sanharão - Baturité - Ceará. CEP: 62.760-000. Telefone: (85) 3347-9150 |
| IFCE <i>Campus</i> Camocim | Rua Raimundo Cals, 2041 - Camocim - Ceará. CEP: 62.400-000. Telefone: (88) 3621-0138 |
| IFCE <i>Campus</i> Crateús | Avenida Doutor Geraldo Barbosa Marques, 567, Venâncio - Crateús - Ceará. CEP: 63708-260. Telefone: (88) 3692-3864 |
| IFCE <i>Campus</i> Crato | Rodovia CE 292, Km 15, Gisélia Pinheiro - Crato - Ceará. CEP: 63.115-500. Telefone: (88) 3586-8100 |
| IFCE <i>Campus</i> Fortaleza | Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica - Fortaleza - Ceará. CEP: 60.040-531. Telefone: (85) 3307-3681 |
| IFCE <i>Campus</i> Iguatu (Cajazeiras - Centro de Capacitação) | Estrada Iguatu, Várzea Alegre, Km 5, S/N, Cajazeiras - Iguatu - Ceará. CEP: 63500-000. Telefone: (88) 3582-1000 |
| IFCE <i>Campus</i> Itapipoca | Avenida da Universidade, 102, Madalena - Itapipoca - Ceará. CEP: 62.500-000. Telefone: (85) 3401-2374 |
| IFCE <i>Campus</i> Jaguaribe | Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387, Bairro Manoel Costa Moraes - Jaguaribe - Ceará. CEP: 63.475-000. Telefone: (88) 3522-1117 |

| | |
|--------------------------------------|--|
| IFCE <i>Campus</i> Juazeiro do Norte | Avenida Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Planalto - Juazeiro do Norte - Ceará. CEP: 63.040-540. Telefone: (88) 2101-5300 |
| IFCE <i>Campus</i> Maranguape | Rodovia CE 065, Novo Parque Iracema - Maranguape - Ceará. CEP: 61.949-005. |
| IFCE <i>Campus</i> Morada Nova | Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717, Júlia Santiago - Morada Nova - Ceará. CEP: 62.940-000. Telefone: (88) 3422-3727 |
| IFCE <i>Campus</i> Tianguá | Rodovia CE 187, S/N, Estádio - Tianguá - Ceará. CEP: 62.320-000. Telefone: (88) 3671-7900 |

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS ACARAÚ:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Bolo de Milho - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e farinha de milho moída. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 360 | R\$ 16,35 | R\$ 5.886,00 |
| 2 | Grude - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, assado em forno, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 270 | R\$ 16,33 | R\$ 4.409,10 |
| 3 | Bolo Fofa Simples - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem | Kg | 360 | R\$ 14,50 | R\$ 5.220,00 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|-----|----------------------|--------------|
| | individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | | | | |
| 4 | 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. | Kg | 270 | R\$ 12,83 | R\$ 3.464,10 |
| 5 | Bolo de Batata - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce . Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio . Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deverá ter ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 360 | R\$ 16,10 | R\$ 5.796,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 24.775,20 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS ARACATI:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Tapioca com recheio de queijo - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108 | R\$ 33,72 | R\$ 3.641,76 |
| 2 | Tapioca com recheio de frango - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108 | R\$ 34,20 | R\$ 3.693,60 |
| 3 | Café com Leite - Produto feito a partir da mistura de café em infusão (café em pó tradicional, grão torrado e moído, padrão de qualidade global entre 7,3 e 10 pontos; aroma e sabor: suave ou intenso) com leite (fluido, integral, pasteurizado, de boa qualidade) em embalagens plásticas de 01 Litro atóxicas e resistentes. Deve apresentar cor, odor, aroma e sabor característicos; estar isento de processos de fermentação ou qualquer outro que | L | 720 | R\$ 12,50 | R\$ 9.000,00 |

| | | | | | |
|---|---|----|-----|-----------|--------------|
| | identifique deterioração do produto; não deve ter sofrido adição de substâncias químicas que interfiram em seu valor nutricional. Deve apresentar -se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico - sanitária do produto. A mistura de café com leite deve ser preparada na proporção de 40% de café para 60% de leite. | | | | |
| 4 | Cuscuz de Milho com Queijo - Produto feito a partir da mistura de flocos de milho pré -cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g) , fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108 | R\$ 23,09 | R\$ 2.493,72 |
| 5 | Cuscuz de Milho com Frango - Produto feito a partir da mistura de flocos de milho pré -cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g , contendo nome, ingrediente, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108 | R\$ 24,43 | R\$ 2.638,44 |
| 6 | Bolo de Macaxeira - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e macaxeira. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800 g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 94 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |
| 7 | Bolo de Milho - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 94 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |
| 8 | Bolo de Trigo - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 94 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |
| 9 | Torta de Frango - Massa composta de farinha de trigo, | Kg | 90 | R\$ 26,16 | R\$ 2.354,40 |

| | | | | | |
|----|---|----------------|-----|-----------|--------------|
| | leite, ovos, sal e óleo com recheio de frango desfiado (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. | | | | |
| 10 | Torta de Carne - Massa composta de farinha de trigo, leite, ovos, sal e óleo com recheio de carne (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto | Kg | 90 | R\$ 26,16 | R\$ 2.354,40 |
| 11 | Sanduíche Natural de Frango - Produto composto por duas fatias de pão de forma de boa qualidade (aproximadamente 75g) recheado com frango desfiado (mínimo 50 g), maionese, cenoura ralada e alface. Embalados individualmente em porções de 200g em filme plástico, transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente e com aspecto homogêneo. | Unidade (200g) | 720 | R\$ 4,34 | R\$ 3.124,80 |
| 12 | Cajuína - Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do caju por meio de processo tecnológico adequado. Acondicionadas em embalagens de vidro. Cor: variando do incolor ao amarelo translúcido. Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente. Cheiro: próprio. Validade não inferior a 60 dias. | L | 288 | R\$ 8,83 | R\$ 2.543,04 |
| 13 | Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | L | 144 | R\$ 12,66 | R\$ 1.823,04 |
| 14 | Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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 | 231 | R\$ 3,83 | R\$ 884,73 |
| 15 | Goiaba Vermelha - fruta in natura. Características: ser | Kg | 144 | R\$ 5,58 | R\$ 803,52 |

| | | | | |
|--|--|--|----------------------|--|
| 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. | | | | |
| VALOR TOTAL | | | R\$ 42.301,11 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS CRATEÚS:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Bolo Caseiro Simples - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. | Kg | 1.080 | R\$ 12,25 | R\$ 13.230,00 |
| 2 | Beiju de Tapioca Recheado com Queijo Coalho ou Ovo - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade. | UND | 3.600 | R\$ 3,53 | R\$ 12.708,00 |
| 3 | Polpa de fruta sabor Manga - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento. | Kg | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |

| | | | | | |
|--------------------|--|----|-----|----------------------|--------------|
| 4 | Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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 | 750 | R\$ 10,00 | R\$ 7.500,00 |
| 5 | Polpa de fruta sabor Acerola - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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 | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |
| 6 | Polpa de fruta sabor Caju - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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 | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 58.570,50 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS CRATO:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola – polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |
| 2 | Polpa de fruta sabor Goiaba – polpa de goiaba integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |
| 3 | Polpa de fruta sabor Manga – polpa de manga integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |

| | |
|--------------------|----------------------|
| VALOR TOTAL | R\$ 26.919,00 |
|--------------------|----------------------|

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS IGUATU:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Polpa de fruta industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 7,29 | R\$ 10.206,00 |
| 2 | Polpa de fruta industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.120 | R\$ 7,00 | R\$ 7.840,00 |
| 3 | Polpa de fruta industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 9,17 | R\$ 12.838,00 |
| 4 | Polpa de fruta industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 7,72 | R\$ 10.808,00 |
| 5 | Polpa de fruta industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.120 | R\$ 8,17 | R\$ 9.150,40 |
| 6 | Polpa de fruta industrializada sabor Maracujá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.680 | R\$ 10,10 | R\$ 16.968,00 |
| 7 | Polpa de fruta industrializada sabor Umbu - Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 | Kg | 1.120 | R\$ 8,67 | R\$ 9.710,40 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|-----|----------------------|--------------|
| | ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | | | | |
| 8 | Doce Caseiro, tipo mariola, sabor Goiaba - embalados em tabletes de 30g. A embalagem deve ser em plástico transparente, atóxica, de 500g a 1,5Kg com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e descrição de todos os ingredientes utilizados. O doce caseiro deve ser feito a base de matéria prima de boa qualidade livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminantes. Só serão aceitos doces com cor, sabor e aroma característicos do produto. | Kg | 588 | R\$ 11,37 | R\$ 6.685,56 |
| 9 | Bolo Caseiro, sabores Milho ou Macaxeira - Unidades de 1kg até 1,3 Kg. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 602 | R\$ 11,83 | R\$ 7.121,66 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 91.328,02 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.200 | R\$ 11,03 | R\$ 13.236,00 |
| 2 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.500 | R\$ 11,03 | R\$ 16.545,00 |
| 3 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.200 | R\$ 11,03 | R\$ 13.236,00 |
| 4 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 | Kg | 1.500 | R\$ 11,03 | R\$ 16.545,00 |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|--------------|
| | ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | | | | |
| 5 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 900 | R\$ 11,03 | R\$ 9.927,00 |
| 6 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 900 | R\$ 11,03 | R\$ 9.927,00 |
| 7 | Tomate - legume in natura, boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. | Kg | 1.500 | R\$ 5,89 | R\$ 8.835,00 |
| 8 | Pimentão Verde - de primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde -escura. | Kg | 360 | R\$ 5,43 | R\$ 1.954,80 |
| 9 | Jerimum in natura (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 | 240 | R\$ 4,23 | R\$ 1.015,20 |
| 10 | Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas, livre de focos de bolor | Kg | 240 | R\$ 5,63 | R\$ 1.351,20 |
| 11 | Coentro - verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 g. Coloração verde - escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | Kg | 90 | R\$ 8,57 | R\$ 771,30 |
| 12 | Cebolinha - verdura in natura, deve apresentar - se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 gramas. Coloração verde -escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e | Kg | 60 | R\$ 10,66 | R\$ 639,60 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|----------|--------------|
| | larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | | | | |
| 13 | Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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 | 600 | R\$ 4,08 | R\$ 2.448,00 |
| 14 | 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 | 1.200 | R\$ 4,16 | R\$ 4.992,00 |
| 15 | 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 | Kg | 1.800 | R\$ 2,90 | R\$ 5.220,00 |
| 16 | Manga - 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. | Kg | 150 | R\$ 4,14 | R\$ 621,00 |
| 17 | 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 | Kg | 450 | R\$ 4,76 | R\$ 2.142,00 |
| 18 | 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 | Kg | 450 | R\$ 3,62 | R\$ 1.629,00 |
| 19 | Repolho Verde - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: | Kg | 900 | R\$ 5,64 | R\$ 5.076,00 |

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| | mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento | | | | |
| 20 | Queijo Coalho - de primeira qualidade, pasteurizado - Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF, produto refrigerado. | Kg | 60 | R\$ 25,17 | R\$ 1.510,20 |
| 21 | Feijão Verde - acondicionado em sacos plásticos de 01 kg, transparentes e íntegros, livre de impurezas, sem casca, data de envase e prazo de validade, refrigerado. | Kg | 150 | R\$ 14,16 | R\$ 2.124,00 |
| 22 | Abacaxi (sem coroa) - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca 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 | 750 | R\$ 4,55 | R\$ 3.412,50 |
| 23 | Beterraba - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | Kg | 270 | R\$ 4,25 | R\$ 1.147,50 |
| 24 | 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 | Kg | 120 | R\$ 3,73 | R\$ 447,60 |
| 25 | Bolo Caseiro - com cheiro e cor características. Sem sujidades, isento de focos de bolor ou mofo. Deve ser embalado em embalagem plástica transparente atóxica. Rótulo deve conter informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação e validade e informações do fabricante/produzidor. A DATA DE FABRICAÇÃO deve ser, no máximo 03 dias anteriores à data da entrega, e, a DATA DE VALIDADE deve ser, no mínimo, 3 dias posterior à data de entrega | Kg | 120 | R\$ 16,55 | R\$ 1.986,00 |
| 26 | 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. | Kg | 600 | R\$ 4,16 | R\$ 2.496,00 |
| 27 | Goiaba Vermelha - apresentação in natura, de primeira, 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 | 150 | R\$ 4,38 | R\$ 657,00 |
| 28 | Limão Galego - apresentação in natura, excelente | Kg | 30 | R\$ 8,13 | R\$ 243,90 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|-----|-----------------------|--------------|
| | 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 | | | | |
| 29 | Chuchu - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento | Kg | 300 | R\$ 4,49 | R\$ 1.347,00 |
| 30 | Alface - apresentação in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento | Kg | 240 | R\$ 12,05 | R\$ 2.892,00 |
| 31 | Pepino - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, 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 | 450 | R\$ 6,00 | R\$ 2.700,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 137.074,80 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS TIANGUÁ:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------------|--|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Banana tipo Pacovan - apresentação em pencas; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 3.200 | R\$ 3,17 | R\$ 10.144,00 |
| 2 | Tangerina - 1ª qualidade; tamanho médio; íntegra; casca sã; apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em condições adequadas. | Kg | 3.200 | R\$ 3,67 | R\$ 11.744,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 21.888,00 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS MARANGUAPE:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|-----|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Bolo de Milho - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico, farinha de milho moída, podendo conter outros ingredientes como cravo e erva doce. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 960 | R\$ 15,49 | R\$ 14.870,40 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|--------|-----------------------|---------------|
| 2 | Bolo de Cenoura - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga da terra, fermento químico, cenoura. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3 kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 960 | R\$ 15,49 | R\$ 14.870,40 |
| 3 | Tapioca - produto feito a partir da mistura de goma, coco seco e água, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 12.000 | R\$ 1,73 | R\$ 20.760,00 |
| 4 | Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | L | 7.200 | R\$ 7,33 | R\$ 52.776,00 |
| 5 | Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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 | 960 | R\$ 3,50 | R\$ 3.360,00 |
| 6 | 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 | 2.160 | R\$ 2,38 | R\$ 5.140,80 |
| 7 | Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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 | 1.800 | R\$ 3,06 | R\$ 5.508,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 117.285,60 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS FORTALEZA:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. | Kg | 180 | R\$ 3,03 | R\$ 545,80 |
| 2 | Banana Prata - extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. | Kg | 3.200 | R\$ 3,17 | R\$ 10.154,67 |
| 3 | Cenoura - de 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Entregas semanais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | Kg | 1.000 | R\$ 3,73 | R\$ 3.726,67 |
| 4 | Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | Kg | 320 | R\$ 12,63 | R\$ 4.042,67 |
| 5 | Feijão de Corda - tipo 1, embalado em pacotes de 1kg, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Entregas mensais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | Kg | 210 | R\$ 6,50 | R\$ 1.365,00 |
| 6 | Goiaba Vermelha - kg ; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. | Kg | 800 | R\$ 4,67 | R\$ 3.733,33 |
| 7 | Laranja Pêra - de 1ª qualidade sem defeitos ou perfurações na casca, com casca fina, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas. | Kg | 3.200 | R\$ 2,90 | R\$ 9.280,00 |
| 8 | 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 | 1.600 | R\$ 4,45 | R\$ 7.114,67 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|-----|----------------------|--------------|
| 9 | Tangerina - madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho | Kg | 800 | R\$ 5,60 | R\$ 4.480,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 44.442,81 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS MORADA NOVA:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|------|-------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Carne Bovina Charqueada - 100% traseira, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue resfriada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 30 | R\$ 25,00 | R\$ 750,00 |
| 2 | Carne Moída Bovina - de 1ª qualidade, tipo patinho, alcatra, contra -filé, coxão mole. Pacote de 1 kg, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais de boas condições de saúde. A carne deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne utilizada para a moagem, deve estar livre de osso, aparas, gorduras, nervos e aponeuroses. Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 90 | R\$ 20,33 | R\$ 1.829,70 |
| 3 | Carne de Carneiro - sem pele, sem aparas, sem osso, sem gordura, 100% traseiro, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 90 | R\$ 17,50 | R\$ 1.575,00 |
| 4 | Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar -se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde -escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, | Maço | 1.000 | R\$ 1,50 | R\$ 1.500,00 |

| | | | | | |
|----|--|-----------------|-----|-----------|--------------|
| | secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | | | | |
| 5 | Galinha Caipira - fatiada em partes, acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. O alimento deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 200 | R\$ 14,17 | R\$ 2.834,00 |
| 6 | Ovo Caipira - casca íntegra, tamanho médio, contendo 50 g cada. Devem ser acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Entregar em bandeja contendo 15 unidades. | Bandeja | 160 | R\$ 8,50 | R\$ 1.360,00 |
| 7 | Pimentão Verde - tamanho de grande a médio, casca firme e íntegra, sem partes amolecidas, rachaduras e cortes, limpo, isento de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 120 | R\$ 5,50 | R\$ 660,00 |
| 8 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g . Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 9 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 10 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajarana - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 164 | R\$ 3,43 | R\$ 562,52 |
| 11 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 12 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba - produto | Pacote | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |

| | | | | | |
|--------------------|--|-----------------|-----|----------------------|------------|
| | congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | de 500 g | | | |
| 13 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 15.187,22 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS ITAPIPOCA:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Banana Prata - in natura, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, 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, acondicionadas em embalagens em kg. | Kg | 816 | R\$ 4,00 | R\$ 3.264,00 |
| 2 | Bolo artesanal de Milho - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 383 | R\$ 10,00 | R\$ 3.830,00 |
| 3 | Bolo artesanal Fofo - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 680 | R\$ 10,00 | R\$ 6.800,00 |
| 4 | Bolo artesanal de Batata Doce - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com | Kg | 340 | R\$ 10,00 | R\$ 3.400,00 |

| | | | | | |
|--------------------|--|----|-------|----------------------|---------------|
| | discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | | | | |
| 5 | Pão de Coco - 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, cada uma contendo 10 unidades de 50g. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 2 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente.. | Kg | 578 | R\$ 10,00 | R\$ 5.780,00 |
| 6 | Suco de Fruta - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão oficial competente, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | L | 4.122 | R\$ 6,55 | R\$ 26.999,10 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 50.073,10 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS JAGUARIBE:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-------|-------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Alface - 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, não poderá estar murcha. Embalagem em sacos plásticos resistentes e transparentes. | Pé | 80 | R\$ 2,23 | R\$ 178,40 |
| 2 | Banana Prata - em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Dúzia | 500 | R\$ 6,00 | R\$ 3.000,00 |
| 3 | Cheiro Verde - 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | Pé | 150 | R\$ 0,67 | R\$ 100,50 |
| 4 | Ovos de Galinha - tipo extra, branco acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 g. Validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto. | Und | 3.500 | R\$ 0,49 | R\$ 1.715,00 |
| 5 | Pimentão Verde - de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem lesões de origem física e/ou mecânica, perfurações e cortes, sem partes escuras e/ou furadas. | Kg | 70 | R\$ 6,67 | R\$ 466,90 |
| 6 | Polpa de fruta sabor Goiaba – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | Kg | 150 | R\$ 9,33 | R\$ 1.399,50 |

| | | | | | |
|--------------------|---|----|-----|---------------------|------------|
| 7 | Polpa de fruta sabor Manga – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | Kg | 100 | R\$ 9,33 | R\$ 933,00 |
| 8 | Tomate - 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme e brilho. | Kg | 90 | R\$ 7,33 | R\$ 659,70 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 8.453,00 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS CAMOCIM:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------------|--|-----|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Amêndoa de Castanha de Caju - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira de 1º qualidade, cor uniforme que pode ser branca, amarelo-claro, marfim-pálido. Isentas de materiais estranhos e que foram obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Embaladas em material de qualidade para evitar contaminação biológica. | Kg | 60 | R\$ 55,00 | R\$ 3.300,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 3.300,00 | |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CAMPUS BATURITÉ:

| Nº | Produto | Und | Qtd | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----------------|-----|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor total |
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola - Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério saúde. | Pacote de 500 g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 2 | Polpa de fruta sabor Cajá - Polpa de fruta, cajá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500 g | 311 | R\$ 4,00 | R\$ 1.244,00 |
| 3 | Polpa de fruta sabor Goiaba - Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500 g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 4 | Polpa de fruta sabor Maracujá - Polpa de fruta, Maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500 g | 260 | R\$ 5,00 | R\$ 1.300,00 |
| 5 | Polpa de fruta sabor Manga - Polpa de fruta, Manga, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações | Pacote de 500 g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |

| | | | | | |
|--------------------|--|-----------------|-----|---------------------|------------|
| | dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | | | | |
| 6 | Polpa de fruta sabor Abacaxi - Polpa de fruta, Abacaxi, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500 g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 7 | Polpa de fruta sabor Caju - Polpa de fruta, Caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500 g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 7.344,00 | |

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

ANEXOS DO EDITAL

| | |
|-----|--|
| I | Termo de Referência |
| II | Minuta do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar/PNAE |
| III | Modelo de declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (Grupos Formais) |
| IV | Modelo de Projeto 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 os campi do IFCE relacionados 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.

3.4. 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.

3.5. 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 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE

ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO PAA DO IFCE CAMPUS XXX.

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE

ENVELOPE Nº 2 - PROJETO DE VENDA

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO PAA DO IFCE CAMPUS XXX.

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.

4.6.1 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 Especial de Compras da Agricultura Familiar.

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 Art. 27 das Resoluções do FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015.

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

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

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

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

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

IV - a prova de atendimento de requisitos 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.

5.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

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

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

IV - a prova de atendimento de requisitos 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.

5.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

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

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

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

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

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 previstos em lei específica, quando for o caso.

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 II 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 §2º do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

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 o PAA deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano/Entidade Executora e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre estes, nos termos do Art. 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

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. | 16/09/2019 | - | Site: http://www.ifce.edu.br |
| Período de divulgação da Chamada Pública para recebimento dos envelopes de habilitação (nº 1) e de projetos de venda (nº 2). | 16/09/2019 até às 09:00 de 07/10/2019 | - | Nos endereços dos <i>campi</i> contratantes citados no preâmbulo deste edital. |
| Abertura da Chamada Pública, análise da documentação e projetos de venda. | 07/10/2019 | 10:00h (horário de Brasília) | Nos endereços dos <i>campi</i> contratantes citados no preâmbulo deste edital. |

8. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS E DO PÚBLICO NO CERTAME

8.1. Na data e horário estabelecido neste Edital, realizar-se-á a sessão pública de análise dos Projetos de Vendas, devendo o interessado ou seu representante identificar-se quando presente, exigindo-se, para tanto, a comprovação dos poderes para a prática de todos os atos relativos ao certame.

8.2. A Sessão de análise dos Projetos de Vendas será aberta ao público e qualquer pessoa poderá participar.

8.3. Para comprovar a condição de interessado (pessoa física ou jurídica) ou na qualidade de representante do interessado, o participante entregará ao servidor representante da Comissão:

- a) cópia do documento de identidade de fé pública (serão aceitos o RG – Carteira de Identidade Civil, CNH - Carteira Nacional de Habilitação - ou documento de identidade expedido por órgão de registro profissional);
- b) se procurador, autorização formal da organização ou ata dando poderes para representar os interessados na Chamada Pública, em todas as suas fases e em todos os demais atos;
- c) se dirigente, cópia autenticada do estatuto social ou da ata de eleição do dirigente do participante/interessado;

8.4. Somente o interessado credenciado e legitimado poderá intervir (recorrer, dentre outros atos) neste procedimento, sendo admitido, para esse feito, um único representante por Fornecedor participante.

9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS

9.1. Os envelopes contendo os documentos de habilitação e os projetos de venda serão abertos em sessão pública no dia, horário e local estabelecido neste Edital. Iniciada a sessão esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pela Comissão e registrada em ata.

9.1.1. As sessões ocorrerão simultaneamente nos *campi* contratantes, devendo o interessado ou seu representante participar da sessão no campus onde efetuou a entrega dos envelopes de habilitação e de propostas de vendas.

9.1.2. Será lavrada Ata a ser assinada por todos os presentes, relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.

9.1.3. A Comissão poderá interromper a sessão temporariamente, sempre que se verificar a necessidade de diligência administrativa essencial para o bom andamento dos trabalhos.

10. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. Da sessão pública será lavrada Ata circunstanciada, contendo o(s) registro(s):

- a) dos Fornecedores (Produtores/Grupos formais Cooperativas ou Associações/Grupos informais);
- b) da análise da documentação exigida para a habilitação;
- c) das propostas escritas apresentadas na ordem de classificação; e,
- d) da manifestação imediata e motivada de intenção de recorrer do Fornecedor.

10.2. As Atas circunstanciadas serão assinadas pelos membros da Comissão Conjunta Especial de Compras da Agricultura Familiar e pelo(s) representante(s) do(s) Fornecedor(s) presente(s), devidamente credenciado(s) se a sim desejarem.

11. DO JULGAMENTO

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. 01 da Resolução FNDE nº 04/2015:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País;
- III – o grupo de projeto do estado terá prioridade sobre o do País;

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

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

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831 de 23 /12/2003;

III – os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

11.2.2 Caso alguma unidade escolar não tenha recebido propostas de projetos de venda ou que as propostas de projeto de venda não atenda a todos os itens ou quantitativos ofertados, pode ser atendido com projetos de venda dos demais grupos, observando rigorosamente os critérios de seleção.

11.3 – No caso de empate entre grupos formais de assentamento da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão 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 maiores porcentagens de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

11.3.1 - No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados conforme DAP Jurídica.

11.4. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

11.5. 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. 27 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

11.6. 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 conflitam com a legislação em vigor.

11.7. 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 Diretoria de Administração, pelo endereço eletrônico aquisicoes.reitoria@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 dos 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 Especial de Compras da Agricultura Familiar, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

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 - 111776; FONTE - 113150072; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 3390.32/20.

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 no Setor de Almoxarifado e ou Refeitório dos *campi* contratantes 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 *campi* 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 dos *campi*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade dos Setores de Alimentação e Nutrição, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

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

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

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado até 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 o 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;

23.3. Multa:

23.3.1. 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;

23.3.2. 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.

23.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

23.5. 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.

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

23.7. 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:

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

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

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

23.8. 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.

23.9. 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.

23.10. 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.

23.11. 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.

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.

TASSIO FRANCISCO LOFTI MATOS
Pró-Reitor de Administração e Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **Tassio Francisco Lofti Matos, Pró-Reitor(a) de Administração e Planejamento**, em 13/09/2019, às 11:47, 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 **0986483** e o código CRC **E816C2DD**.

CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. JUSTIFICATIVA

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

1.2 A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e pela Resolução CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015.

2. OBJETO

2.1 O objeto do presente Termo de Referência é a pormenorização dos itens que irão compor a chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios descritos abaixo:

Gêneros Alimentícios do Campus ACARAÚ:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Bolo de Milho - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e farinha de milho moída. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 360 | R\$ 16,35 | R\$ 5.886,00 |
| 2 | Grude - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, assado em forno, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 270 | R\$ 16,33 | R\$ 4.409,10 |
| 3 | Bolo Fofa Simples - Produto obtido por cocção | Kg | 360 | R\$ 14,50 | R\$ 5.220,00 |

| | | | | | |
|--------------|---|----|-----|-----------|----------------------|
| | adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | | | | |
| 4 | 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. | Kg | 270 | R\$ 12,83 | R\$ 3.464,10 |
| 5 | Bolo de Batata - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce . Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio . Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deverá ter ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 360 | R\$ 16,10 | R\$ 5.796,00 |
| Total | | | | | R\$ 24.775,20 |

Gêneros Alimentícios do Campus ARACATI:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|--------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Tapioca com recheio de queijo - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g), fornecido em embalagem | Kg | 108,00 | R\$ 33,72 | R\$ 3.641,76 |

| | | | | | |
|---|---|----|--------|-----------|--------------|
| | plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias | | | | |
| 2 | Tapioca com recheio de frango - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias | Kg | 108,00 | R\$ 34,20 | R\$ 3.693,60 |
| 3 | Café com Leite - Produto feito a partir da mistura de café em infusão (café em pó tradicional, grão torrado e moído, padrão de qualidade global entre 7,3 e 10 pontos; aroma e sabor: suave ou intenso) com leite (fluido, integral, pasteurizado, de boa qualidade) em embalagens plásticas de 01 Litro atóxicas e resistentes. Deve apresentar cor, odor, aroma e sabor característicos; estar isento de processos de fermentação ou qualquer outro que identifique deterioração do produto; não deve ter sofrido adição de substâncias químicas que interfiram em seu valor nutricional. Deve apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. A mistura de café com leite deve ser preparada na proporção de 40% de café para 60% de leite. | L | 720,00 | R\$ 12,50 | R\$ 9.000,00 |
| 4 | Cuscuz de Milho com Queijo - Produto feito a partir da mistura de flocos de milho pré-cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g) , fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108,00 | R\$ 23,09 | R\$ 2.493,72 |
| 5 | Cuscuz de Milho com Frango - Produto feito a partir da mistura de flocos de milho pré-cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g , contendo nome, ingrediente, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | Kg | 108,00 | R\$ 24,43 | R\$ 2.638,44 |
| 6 | Bolo de Macaxeira - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e macaxeira. Sem cobertura | Kg | 94,00 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |

| | | | | | |
|----|---|----------------|--------|-----------|--------------|
| | ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800 g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | | | | |
| 7 | Bolo de Milho - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 94,00 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |
| 8 | Bolo de Trigo - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 94,00 | R\$ 24,63 | R\$ 2.315,22 |
| 9 | Torta de Frango - Massa composta de farinha de trigo, leite, ovos, sal e óleo com recheio de frango desfiado (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. | Kg | 90,00 | R\$ 26,16 | R\$ 2.354,40 |
| 10 | Torta de Carne - Massa composta de farinha de trigo, leite, ovos, sal e óleo com recheio de carne (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. | Kg | 90,00 | R\$ 26,16 | R\$ 2.354,40 |
| 11 | Sanduíche Natural de Frango - Produto composto por duas fatias de pão de forma de boa qualidade (aproximadamente 75g) recheado com frango desfiado (mínimo 50 g), maionese, | Unidade (200g) | 720,00 | R\$ 4,34 | R\$ 3.124,80 |

| | | | | | |
|--------------|---|----|--------|-----------|------------------|
| | cenoura ralada e alface. Embalados individualmente em porções de 200g em filme plástico, transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente e com aspecto homogêneo. | | | | |
| 12 | Cajuína - Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do caju por meio de processo tecnológico adequado. Acondicionadas em embalagens de vidro. Cor: variando do incolor ao amarelo translúcido. Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente. Cheiro: próprio. Validade não inferior a 60 dias. | L | 288,00 | R\$ 8,83 | R\$ 2.543,04 |
| 13 | Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | L | 144,00 | R\$ 12,66 | R\$ 1.823,04 |
| 14 | Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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 | 231,00 | R\$ 3,83 | R\$ 884,73 |
| 15 | 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. | Kg | 144,00 | R\$ 5,58 | R\$ 803,52 |
| Total | | | | | 42.301,11 |

Gêneros Alimentícios do Campus CRATEÚS:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---------|-----|------|---------------------------|-------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |

| | | | | | |
|---|---|-----|-------|-----------|---------------|
| 1 | <p>Bolo Caseiro Simples - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.</p> | Kg | 1.080 | R\$ 12,25 | R\$ 13.230,00 |
| 2 | <p>Beiju de Tapioca Recheado com Queijo Coalho ou Ovo - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.</p> | UND | 3.600 | R\$ 3,53 | R\$ 12.708,00 |
| 3 | <p>Polpa de fruta sabor Manga - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.</p> | Kg | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |
| 4 | <p>Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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,</p> | Kg | 750 | R\$ 10,00 | R\$ 7.500,00 |

| | | | | | |
|--------------|--|----|-----|-----------|----------------------|
| | prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento. | | | | |
| 5 | Polpa de fruta sabor Acerola - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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 | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |
| 6 | Polpa de fruta sabor Caju - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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 | 750 | R\$ 11,17 | R\$ 8.377,50 |
| Total | | | | | R\$ 58.570,50 |

Gêneros Alimentícios do Campus CRATO:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------|---|-----|------|---------------------------|----------------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola – polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |
| 2 | Polpa de fruta sabor Goiaba – polpa de goiaba integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |
| 3 | Polpa de fruta sabor Manga – polpa de manga integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | Kg | 900 | R\$ 9,97 | R\$ 8.973,00 |
| Total | | | | | R\$ 26.919,00 |

Gêneros Alimentícios do Campus IGUATU:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Polpa de fruta industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 7,29 | R\$ 10.206,00 |
| 2 | Polpa de fruta industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.120 | R\$ 7,00 | R\$ 7.840,00 |
| 3 | Polpa de fruta industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 9,17 | R\$ 12.838,00 |
| 4 | Polpa de fruta industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.400 | R\$ 7,72 | R\$ 10.808,00 |
| 5 | Polpa de fruta industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.120 | R\$ 8,17 | R\$ 9.150,40 |
| 6 | Polpa de fruta industrializada sabor Maracujá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.680 | R\$ 10,10 | R\$ 16.968,00 |
| 7 | Polpa de fruta industrializada sabor Umbu-Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 | Kg | 1.120 | R\$ 8,67 | R\$ 9.710,40 |

| | | | | | |
|--------------|---|----|-----|-----------|----------------------|
| | rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | | | | |
| 8 | Doce Caseiro, tipo mariola, sabor Goiaba - embalados em tabletes de 30g. A embalagem deve ser em plástico transparente, atóxica, de 500g a 1,5Kg com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e descrição de todos os ingredientes utilizados. O doce caseiro deve ser feito a base de matéria prima de boa qualidade livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminantes. Só serão aceitos doces com cor, sabor e aroma característicos do produto. | Kg | 588 | R\$ 11,37 | R\$ 6.685,56 |
| 9 | Bolo Caseiro, sabores Milho ou Macaxeira - Unidades de 1kg até 1,3 Kg. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | Kg | 602 | R\$ 11,83 | R\$ 7.121,66 |
| Total | | | | | R\$ 91.328,02 |

Gêneros Alimentícios do Campus JUAZEIRO:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.200 | R\$ 11,03 | R\$ 13.236,00 |
| 2 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.500 | R\$ 11,03 | R\$ 16.545,00 |
| 3 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 | Kg | 1.200 | R\$ 11,03 | R\$ 13.236,00 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|-----------|---------------|
| | meses do dia do recebimento. | | | | |
| 4 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 1.500 | R\$ 11,03 | R\$ 16.545,00 |
| 5 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 900 | R\$ 11,03 | R\$ 9.927,00 |
| 6 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | Kg | 900 | R\$ 11,03 | R\$ 9.927,00 |
| 7 | Tomate - legume in natura, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. | Kg | 1.500 | R\$ 5,89 | R\$ 8.835,00 |
| 8 | Pimentão Verde - de primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escura. | Kg | 360 | R\$ 5,43 | R\$ 1.954,80 |
| 9 | Jerimum in natura (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 | 240 | R\$ 4,23 | R\$ 1.015,20 |
| 10 | Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas, livre de focos de bolor. | Kg | 240 | R\$ 5,63 | R\$ 1.351,20 |
| 11 | Coentro - verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de | Kg | 90 | R\$ 8,57 | R\$ 771,30 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|-----------|--------------|
| | resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | | | | |
| 12 | Cebolinha - verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Kg | 60 | R\$ 10,66 | R\$ 639,60 |
| 13 | Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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 | 600 | R\$ 4,08 | R\$ 2.448,00 |
| 14 | 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 | 1.200 | R\$ 4,16 | R\$ 4.992,00 |
| 15 | 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. | Kg | 1.800 | R\$ 2,90 | R\$ 5.220,00 |
| 16 | Manga - 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, | Kg | 150 | R\$ 4,14 | R\$ 621,00 |

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| | manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | | | | |
| 17 | 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. | Kg | 450 | R\$ 4,76 | R\$ 2.142,00 |
| 18 | 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. | Kg | 450 | R\$ 3,62 | R\$ 1.629,00 |
| 19 | Repolho Verde - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, 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 | 900 | R\$ 5,64 | R\$ 5.076,00 |
| 20 | Queijo Coalho - de primeira qualidade, pasteurizado - Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF, produto refrigerado | Kg | 60 | R\$ 25,17 | R\$ 1.510,20 |
| 21 | Feijão Verde - acondicionado em sacos plásticos de 01 kg, transparentes e íntegros, livre de impurezas, sem casca, data de envase e prazo de validade, refrigerado | Kg | 150 | R\$ 14,16 | R\$ 2.124,00 |
| 22 | Abacaxi (sem coroa) - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca 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 | 750 | R\$ 4,55 | R\$ 3.412,50 |
| 23 | Beterraba - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | Kg | 270 | R\$ 4,25 | R\$ 1.147,50 |
| 24 | 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. | Kg | 120 | R\$ 3,73 | R\$ 447,60 |
| 25 | Bolo Caseiro - com cheiro e cor características. | Kg | 120 | R\$ 16,55 | R\$ 1.986,00 |

| | | | | | |
|--------------|---|----|-----|-----------|-------------------|
| | Sem sujidades, isento de focos de bolor ou mofo. Deve ser embalado em embalagem plástica transparente atóxica. Rótulo deve conter informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação e validade e informações do fabricante/produtor. A DATA DE FABRICAÇÃO deve ser, no máximo 03 dias anteriores à data da entrega, e, a DATA DE VALIDADE deve ser, no mínimo, 3 dias posterior à data de entrega. | | | | |
| 26 | 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. | Kg | 600 | R\$ 4,16 | R\$ 2.496,00 |
| 27 | Goiaba Vermelha - apresentação in natura, de primeira, 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 | 150 | R\$ 4,38 | R\$ 657,00 |
| 28 | Limão Galego - 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. | Kg | 30 | R\$ 8,13 | R\$ 243,90 |
| 29 | Chuchu - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | Kg | 300 | R\$ 4,49 | R\$ 1.347,00 |
| 30 | Alface - apresentação in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | Kg | 240 | R\$ 12,05 | R\$ 2.892,00 |
| 31 | Pepino - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, 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 | 450 | R\$ 6,00 | R\$ 2.700,00 |
| Total | | | | | 137.074,80 |

Gêneros Alimentícios do Campus TIANGUÁ:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------|--|-----|-------|---------------------------|----------------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Banana tipo Pacovan - apresentação em pencas; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 3.200 | R\$ 3,17 | R\$ 10.144,00 |
| 2 | Tangerina - 1ª qualidade; tamanho médio; íntegra; casca sã; apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em condições adequadas. | Kg | 3.200 | R\$ 3,67 | R\$ 11.744,00 |
| Total | | | | | R\$ 21.888,00 |

Gêneros Alimentícios do Campus MARANGUAPE:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|--------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Bolo de Milho - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico, farinha de milho moída, podendo conter outros ingredientes como cravo e erva doce. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 960 | R\$ 15,49 | R\$ 14.870,40 |
| 2 | Bolo de Cenoura - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga da terra, fermento químico, cenoura. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3 kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 960 | R\$ 15,49 | R\$ 14.870,40 |
| 3 | Tapioca - produto feito a partir da mistura de goma, coco seco e água, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | UN | 12.000 | R\$ 1,73 | R\$ 20.760,00 |
| 4 | Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 | L | 7.200 | R\$ 7,33 | R\$ 52.776,00 |

| | | | | | |
|--------------|---|----|-------|----------|-----------------------|
| | Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | | | | |
| 5 | Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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 | 960 | R\$ 3,50 | R\$ 3.360,00 |
| 6 | 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. | Kg | 2.160 | R\$ 2,38 | R\$ 5.140,80 |
| 7 | Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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 | 1.800 | R\$ 3,06 | R\$ 5.508,00 |
| Total | | | | | R\$ 117.285,60 |

Gêneros Alimentícios do Campus FORTALEZA:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|-------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa | Kg | 180 | R\$ 3,03 | R\$ 545,80 |
| 2 | Banana Prata - extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, | Kg | 3.200 | R\$ 3,17 | R\$ 10.154,67 |

| | | | | | |
|--------------|--|----|-------|-----------|----------------------|
| | de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos | | | | |
| 3 | Cenoura - de 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Entregas semanais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | Kg | 1.000 | R\$ 3,73 | R\$ 3.726,67 |
| 4 | Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | Kg | 320 | R\$ 12,63 | R\$ 4.042,67 |
| 5 | Feijão de Corda - tipo 1, embalado em pacotes de 1kg, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Entregas mensais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | Kg | 210 | R\$ 6,50 | R\$ 1.365,00 |
| 6 | Goiaba Vermelha - kg ; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kg | 800 | R\$ 4,67 | R\$ 3.733,33 |
| 7 | Laranja Pêra - de 1ª qualidade sem defeitos ou perfurações na casca, com casca fina, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas | Kg | 3.200 | R\$ 2,90 | R\$ 9.280,00 |
| 8 | 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 | 1.600 | R\$ 4,45 | R\$ 7.114,67 |
| 9 | Tangerina - madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | Kg | 800 | R\$ 5,60 | R\$ 4.480,00 |
| Total | | | | | R\$ 44.442,81 |

Gêneros Alimentícios do Campus MORADA NOVA:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|------|-------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Carne Bovina Charqueada - 100% traseira, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue resfriada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 30 | R\$ 25,00 | R\$ 750,00 |
| 2 | Carne Moída Bovina - de 1ª qualidade, tipo patinho, alcatra, contra-filé, coxão mole. Pacote de 1 kg, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais de boas condições de saúde. A carne deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne utilizada para a moagem, deve estar livre de osso, aparas, gorduras, nervos e aponeuroses. Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 90 | R\$ 20,33 | R\$ 1.829,70 |
| 3 | Carne de Carneiro - sem pele, sem aparas, sem osso, sem gordura, 100% traseiro, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 90 | R\$ 17,50 | R\$ 1.575,00 |
| 4 | Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de | Maço | 1.000 | R\$ 1,50 | R\$ 1.500,00 |

| | | | | | |
|----|--|-----------------|-----|-----------|--------------|
| | resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | | | | |
| 5 | Galinha Caipira - fatiada em partes, acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. O alimento deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | Kg | 200 | R\$ 14,17 | R\$ 2.834,00 |
| 6 | Ovo Caipira - casca íntegra, tamanho médio, contendo 50 g cada. Devem ser acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Entregar em bandeja contendo 15 unidades. | Bandeja | 160 | R\$ 8,50 | R\$ 1.360,00 |
| 7 | Pimentão Verde - tamanho de grande a médio, casca firme e íntegra, sem partes amolecidas, rachaduras e cortes, limpo, isento de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 120 | R\$ 5,50 | R\$ 660,00 |
| 8 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g . Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 9 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 10 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajarana - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do | Pacote de 500 g | 164 | R\$ 3,43 | R\$ 562,52 |

| | | | | | |
|--------------|---|-----------------|-----|----------|----------------------|
| | recebimento. | | | | |
| 11 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 12 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| 13 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | Pacote de 500 g | 240 | R\$ 3,43 | R\$ 823,20 |
| Total | | | | | R\$ 15.187,22 |

Gêneros Alimentícios do Campus ITAPIOCA:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|--|-----|------|---------------------------|--------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Banana Prata - in natura, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, 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, acondicionadas em embalagens em kg. | Kg | 816 | R\$ 4,00 | R\$ 3.264,00 |
| 2 | Bolo artesanal de Milho - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 383 | R\$ 10,00 | R\$ 3.830,00 |
| 3 | Bolo artesanal Fofo - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Sem | Kg | 680 | R\$ 10,00 | R\$ 6.800,00 |

| | | | | | |
|--------------|--|----|-------|-----------|----------------------|
| | cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | | | | |
| 4 | Bolo artesanal de Batata Doce - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | Kg | 340 | R\$ 10,00 | R\$ 3.400,00 |
| 5 | Pão de Coco - 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, cada uma contendo 10 unidades de 50g. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 2 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. | Kg | 578 | R\$ 10,00 | R\$ 5.780,00 |
| 6 | Suco de Fruta - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão oficial competente, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | L | 4.122 | R\$ 6,55 | R\$ 26.999,10 |
| Total | | | | | R\$ 50.073,10 |

Gêneros Alimentícios do Campus JAGUARIBE:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|----|---|-----|------|---------------------------|-------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Alface - 1ª qualidade, sem folhas velhas, | Pé | 80 | R\$ 2,23 | R\$ 178,40 |

| | | | | | |
|--------------|---|---------|-------|----------|---------------------|
| | deterioradas ou amassadas, não poderá estar murcha. Embalagem em sacos plásticos resistentes e transparentes. | | | | |
| 2 | Banana Prata - em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | Dúzia | 500 | R\$ 6,00 | R\$ 3.000,00 |
| 3 | Cheiro Verde - 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | Pé | 150 | R\$ 0,67 | R\$ 100,50 |
| 4 | Ovos de Galinha - tipo extra, branco acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 g. Validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto. | Unidade | 3.500 | R\$ 0,49 | R\$ 1.715,00 |
| 5 | Pimentão Verde - de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem lesões de origem física e/ou mecânica, perfurações e cortes, sem partes escuras e/ou furadas | Kg | 70 | R\$ 6,67 | R\$ 466,90 |
| 6 | Polpa de fruta sabor Goiaba – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | Kg | 150 | R\$ 9,33 | R\$ 1.399,50 |
| 7 | Polpa de fruta sabor Manga – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | Kg | 100 | R\$ 9,33 | R\$ 933,00 |
| 8 | Tomate - 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme e brilho. | Kg | 90 | R\$ 7,33 | R\$ 659,70 |
| Total | | | | | R\$ 8.453,00 |

Gêneros Alimentícios do Campus CAMOCIM:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------|--|-----|------|---------------------------|---------------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Amêndoa de Castanha de Caju - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira de 1º qualidade, cor uniforme que pode ser branca, amarelo-claro, marfim-pálido. Isentas de materiais estranhos e que foram obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Embaladas em material de qualidade para evitar contaminação biológica. | Kg | 60 | R\$ 55,00 | R\$ 3.300,00 |
| Total | | | | | R\$ 3.300,00 |

Gêneros Alimentícios do Campus BATURITÉ:

| Nº | Produto | Und | Qtde | *Preço da Aquisição (R\$) | |
|--------------|--|----------------|------|---------------------------|---------------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola - Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério saúde. | Pacote de 500g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 2 | Polpa de fruta sabor Cajá - Polpa de fruta, cajá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500g | 311 | R\$ 4,00 | R\$ 1.244,00 |
| 3 | Polpa de fruta sabor Goiaba - Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 4 | Polpa de fruta sabor Maracujá - Polpa de fruta, Maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500g | 260 | R\$ 5,00 | R\$ 1.300,00 |
| 5 | Polpa de fruta sabor Manga - Polpa de fruta, Manga, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde | Pacote de 500g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 6 | Polpa de fruta sabor Abacaxi - Polpa de fruta, Abacaxi, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| 7 | Polpa de fruta sabor Caju - Polpa de fruta, Caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | Pacote de 500g | 320 | R\$ 3,00 | R\$ 960,00 |
| Total | | | | | R\$ 7.344,00 |

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

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1 O(s) fornecedor (es) classificado(s), em primeiro lugar, deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na sede do IFCE de cada CAMPUS em dia e horário a ser estipulado em edital para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

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

CAMPUS ACARAÚ

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|-------------------|--------------------------|
| 1 | Bolo de Milho | |
| 2 | Grude | |
| 3 | Bolo Fofa Simples | |
| 4 | Tapioca | |
| 5 | Bolo de Batata | |

CAMPUS ARACATI

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|-------------------------------|--------------------------|
| 1 | Tapioca com recheio de queijo | |
| 2 | Tapioca com recheio de frango | |
| 3 | Café com Leite | |
| 4 | Cuscuz de Milho com Queijo | |
| 5 | Cuscuz de Milho com Frango | |
| 6 | Bolo de Macaxeira | |
| 7 | Bolo de Milho | |
| 8 | Bolo de Trigo | |
| 9 | Torta de Frango | |
| 10 | Torta de Carne | |
| 11 | Sanduíche Natural de Frango | |
| 12 | Cajuína | |
| 13 | Suco de Frutas (da estação) | |
| 14 | Banana | |
| 15 | Goiaba Vermelha | |

CAMPUS CRATEÚS

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|--|--------------------------|
| 1 | Bolo Caseiro Simples | |
| 2 | Beiju de Tapioca Recheado com Queijo Coalho ou Ovo | |
| 3 | Polpa de fruta sabor Manga | |
| 4 | Polpa de fruta sabor Goiaba | |
| 5 | Polpa de fruta sabor Acerola | |

| | | |
|---|---------------------------|--|
| 6 | Polpa de fruta sabor Caju | |
|---|---------------------------|--|

CAMPUS CRATO

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|------------------------------|--------------------------|
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola | |
| 2 | Polpa de fruta sabor Goiaba | |
| 3 | Polpa de fruta sabor Manga | |

CAMPUS IGUATU

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|--|--------------------------|
| 8 | Doce Caseiro, tipo mariola, sabor Goiaba | |
| 9 | Bolo Caseiro, sabores Milho ou Macaxeira | |

CAMPUS JUAZEIRO

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|----|---|--------------------------|
| 1 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga | |
| 2 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba | |
| 3 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola | |
| 4 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajá | |
| 5 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi | |
| 6 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju | |
| 7 | Tomate | |
| 8 | Pimentão Verde | |
| 9 | Jerimum in natura | |
| 10 | Macaxeira | |
| 11 | Coentro | |
| 12 | Cebolinha | |
| 13 | Mamão | |
| 14 | Banana | |
| 15 | Melancia | |
| 16 | Manga | |
| 17 | Melão Japonês ou Espanhol | |
| 18 | Laranja | |
| 19 | Repolho Verde | |
| 20 | Queijo Coalho | |
| 21 | Feijão Verde | |
| 22 | Abacaxi | |
| 23 | Beterraba | |

| | | |
|----|-----------------|--|
| 24 | Batata Doce | |
| 25 | Bolo Caseiro | |
| 26 | Cenoura | |
| 27 | Goiaba Vermelha | |
| 28 | Limão Galego | |
| 29 | Chuchu | |
| 30 | Alface | |
| 31 | Pepino | |

CAMPUS TIANGUÁ

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|---------------------|---------------------------------|
| 1 | Banana tipo Pacovan | |
| 2 | Tangerina | |

CAMPUS MARANGUAPE

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 | Bolo de Milho | |
| 2 | Bolo de Cenoura | |
| 3 | Tapioca | |
| 4 | Suco de Frutas (da estação) | |
| 5 | Banana | |
| 6 | Melancia | |
| 7 | Mamão | |

CAMPUS FORTALEZA

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-----------------|---------------------------------|
| 1 | Abóbora | |
| 2 | Banana Prata | |
| 3 | Cenoura | |
| 4 | Cheiro Verde | |
| 5 | Feijão de Corda | |
| 6 | Goiaba Vermelha | |
| 7 | Laranja Pêra | |
| 8 | Pimentão | |
| 9 | Tangerina | |

CAMPUS MORADA NOVA

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-------------------------|---------------------------------|
| 1 | Carne Bovina Charqueada | |
| 2 | Carne Moída Bovina | |

| | | |
|----|--|--|
| 3 | Carne de Carneiro | |
| 4 | Cheiro Verde | |
| 5 | Galinha Caipira | |
| 6 | Ovo Caipira | |
| 7 | Pimentão Verde | |
| 8 | Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi | |
| 9 | Polpa de frutas industrializada sabor Acerola | |
| 10 | Polpa de frutas industrializada sabor Cajarana | |
| 11 | Polpa de frutas industrializada sabor Caju | |
| 12 | Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba | |
| 13 | Polpa de frutas industrializada sabor Manga | |

CAMPUS ITAPIPOCA

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | Banana Prata | |
| 2 | Bolo artesanal de Milho | |
| 3 | Bolo artesanal Fofó | |
| 4 | Bolo artesanal de Batata Doce | |
| 5 | Pão de Coco | |
| 6 | Suco de Fruta | |

CAMPUS JAGUARIBE

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------|
| 4 | Ovos de Galinha | |
| 6 | Polpa de fruta sabor Goiaba | |
| 7 | Polpa de fruta sabor Manga | |

CAMPUS CAMOCIM

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 | Amêndoa de Castanha de Caju | |

CAMPUS BATURITÉ

| Nº | Produto | Favorável / Desfavorável |
|-----------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | Polpa de fruta sabor Acerola | |
| 2 | Polpa de fruta sabor Cajá | |
| 3 | Polpa de fruta sabor Goiaba | |
| 4 | Polpa de fruta sabor Maracujá | |
| 5 | Polpa de fruta sabor Manga | |

| | | |
|---|------------------------------|--|
| 6 | Polpa de fruta sabor Abacaxi | |
| 7 | Polpa de fruta sabor Caju | |

Endereço dos Campi para a entrega das amostras:

| CAMPUS | Endereço para entrega: |
|--------------------------|---|
| Campus Acaraú | Av. Des. Armando de Souza Louzada - Sítio - Buriti, Acaraú - CE, 62580-000. |
| Campu Aracati | Rodovia CE-040, Km 137,1 s/n Aeroporto, CE. |
| Campus Baturité | Av. Ouvidor Vitóriano Soares Barbosa, 160 - Sanharão, Baturité - CE, 62760-000. |
| Campus Crateús | Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567 - Venancio, Crateús - CE, 63708-260. |
| Campus Crato | CE-292, 15 - Gisélia Pinheiro, Crato - CE, 63115-500. |
| Campus Iguatú | Unidade I: Estrada Iguatu - Várzea Alegre, Km 5 S/n - Cajazeiras, Iguatu - CE, 63500-000. |
| Campus Juazeiro do Norte | Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Planalto, Juazeiro do Norte - CE, 63040-540. |
| Campus Tianguá | CE-187, s/n - Estádio, Tianguá - CE, 62320-000. |
| Campus Maranguape | CE-065 - Novo Parque Iracema, Maranguape - CE |
| Campus Fortaleza | Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza - CE, 60040-531. |
| Campus Morada Nova | Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717 - Júlia Santiago, Morada Nova - CE, 62940-000. |
| Campus Itapipoca | Avenida da Universidade, 102 - Madalena, Itapipoca - CE, 62500-000. |
| Campus Jaguaribe | Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387 - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, 63475-000. |
| Campus Camocim | Rua Raimundo Cals, 2041, Camocim - CE, 62400-000. |

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

LOCAIS PARA A ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| CAMPUS | Endereço para entrega: |
|-----------------|---|
| Campus Acaraú | Av. Des. Armando de Souza Louzada - Sítio - Buriti, Acaraú - CE, 62580-000. |
| Campu Aracati | Rodovia CE-040, Km 137,1 s/n Aeroporto, CE. |
| Campus Baturité | Av. Ouvidor Vitóriano Soares Barbosa, 160 - Sanharão, Baturité - CE, 62760-000. |
| Campus Crateús | Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567 - Venancio, Crateús - CE, 63708-260. |
| Campus Crato | CE-292, 15 - Gisélia Pinheiro, Crato - CE, |

| | |
|--------------------------|--|
| | 63115-500. |
| Campus Iguatú | Unidade I: Estrada Iguatu - Várzea Alegre, Km 5 S/n - Cajazeiras, Iguatu - CE, 63500-000. Unidade II: R. Deoclécio Lima Verde, S/n - Areias II, Iguatu - CE, 63500-000. |
| Campus Juazeiro do Norte | Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Planalto, Juazeiro do Norte - CE, 63040-540. |
| Campus Tianguá | CE-187, s/n - Estádio, Tianguá - CE, 62320-000. |
| Campus Maranguape | CE-065 - Novo Parque Iracema, Maranguape - CE |
| Campus Fortaleza | Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza - CE, 60040-531. |
| Campus Morada Nova | Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717 - Júlia Santiago, Morada Nova - CE, 62940-000. |
| Campus Itapipoca | Avenida da Universidade, 102 - Madalena, Itapipoca - CE, 62500-000. |
| Campus Jaguaribe | Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387 - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, 63475-000. |
| Campus Camocim | Rua Raimundo Cals, 2041, Camocim - CE, 62400-000. |

GÊNEROS A SEREM ENTREGUES POR CAMPUS

| CAMPUS ACARAÚ | | | |
|--|------------------------|--------------------|---|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Bolo de Milho - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e farinha de milho moída. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | 360 Kg | IFCE CAMPUS ACARAÚ | 2 x por mês |
| Grude - Produto feito a partir da mistura de | 270 Kg | IFCE CAMPUS | 2 x por mês |

| | | | |
|--|---------------|-------------------------------|--------------------|
| <p>goma, coco seco, água e sal, assado em forno, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.</p> | | <p>ACARAÚ</p> | |
| <p>Bolo Fofa Simples - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.</p> | <p>360 Kg</p> | <p>IFCE CAMPUS ACARAÚ</p> | <p>2 x por mês</p> |
| <p>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.</p> | <p>270 Kg</p> | <p>IFCE CAMPUS ACARAÚ</p> | <p>2 x por mês</p> |
| <p>Bolo de Batata - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce . Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio . Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deverá ter ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.</p> | <p>360 Kg</p> | <p>IFCE CAMPUS ACARAÚ</p> | <p>2 x por mês</p> |

| CAMPUS ARACATI | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Tapioca com recheio de queijo - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias | 108 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Tapioca com recheio de frango - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias | 108 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Café com Leite - Produto feito a partir da mistura de café em infusão (café em pó tradicional, grão torrado e moído, padrão de qualidade global entre 7,3 e 10 pontos; aroma e sabor: suave ou intenso) com leite (fluido, integral, pasteurizado, de boa qualidade) em embalagens plásticas de 01 Litro atóxicas e resistentes. Deve apresentar cor, odor, aroma e sabor característicos; estar isento de processos de fermentação ou qualquer outro que identifique deterioração do produto; não deve ter sofrido adição de substâncias químicas que interfiram em seu valor nutricional. Deve apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. A mistura de café com leite deve ser preparada na proporção de 40% de café para 60% de leite. | 720 L | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Cuscuz de Milho com Queijo - Produto feito a partir da mistura de flocos de milho pré-cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de queijo coalho (mínimo 40g) , fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias. | 108 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Cuscuz de Milho com Frango - Produto | 108 Kg | IFCE CAMPUS | UMA VEZ NA SEMANA EM |

| | | | |
|--|-------|---------------------|--------------------------------------|
| <p>feito a partir da mistura de flocos de milho pré-cozidos (amarelos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isentos de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural) com sal e água. Com recheio de frango desfiado (mínimo 75g), fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150g , contendo nome, ingrediente, data de fabricação e validade e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias.</p> | | ARACATI | QUE FOR SERVIDO |
| <p>Bolo de Macaxeira - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e macaxeira. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800 g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele.</p> | 94 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| <p>Bolo de Milho - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele.</p> | 94 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| <p>Bolo de Trigo - Produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Sem cobertura ou recheio Acondicionados em embalagens com peso de até 800g, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e com massa que não esfarele.</p> | 94 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| <p>Torta de Frango - Massa composta de farinha de trigo, leite, ovos, sal e óleo com recheio de frango desfiado (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias</p> | 90 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |

| | | | |
|---|---------------------|---------------------|--------------------------------------|
| que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. | | | |
| Torta de Carne - Massa composta de farinha de trigo, leite, ovos, sal e óleo com recheio de carne (mínimo de 400g/kg de torta). Fornecido em embalagem apropriada, que não forneça risco de contaminação ao alimento com etiqueta contendo nome, ingredientes, data de fabricação, validade e endereço do fabricante. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, com aspecto homogêneo e apresentar-se livre da presença de substâncias que representem riscos físicos ou biológicos à qualidade higiênico-sanitária do produto. | 90 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Sanduíche Natural de Frango - Produto composto por duas fatias de pão de forma de boa qualidade (aproximadamente 75g) recheado com frango desfiado (mínimo 50 g), maionese, cenoura ralada e alface. Embalados individualmente em porções de 200g em filme plástico, transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação, ingredientes e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente e com aspecto homogêneo. | 720 Unidades (200g) | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Cajuína - Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do caju por meio de processo tecnológico adequado. Acondicionadas em embalagens de vidro. Cor: variando do incolor ao amarelo translúcido. Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente. Cheiro: próprio. Validade não inferior a 60 dias. | 288 L | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | 144 L | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
| Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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. | 231 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |

| <p>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.</p> | 144 Kg | IFCE CAMPUS ARACATI | UMA VEZ NA SEMANA EM QUE FOR SERVIDO |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| CAMPUS CRATEÚS | | | |
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| <p>Bolo Caseiro Simples - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.</p> | 1.080 Kg | IFCE CAMPUS CRATEÚS | 6 x por mês |
| <p>Beiju de Tapioca Recheado com Queijo Coalho ou Ovo - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.</p> | 3.600 UND | IFCE CAMPUS CRATEÚS | 3 x por mês |
| <p>Polpa de fruta sabor Manga - produto</p> | 750 Kg | IFCE CAMPUS | 1 x por mês |

| | | | |
|--|--------|------------------------|-------------|
| congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento. | | CRATEÚS | |
| Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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. | 750 Kg | IFCE CAMPUS CRATEÚS | 1 x por mês |
| Polpa de fruta sabor Acerola - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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. | 750 Kg | IFCE CAMPUS CRATEÚS | 1 x por mês |
| Polpa de fruta sabor Caju - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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. | 750 Kg | IFCE CAMPUS CRATEÚS | 1 x por mês |

| CAMPUS CRATO | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Polpa de fruta sabor Acerola – polpa de | 900 Kg | IFCE CAMPUS CRATO | 1 x por semana |

| | | | |
|---|--------|-------------------|----------------|
| acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | | | |
| Polpa de fruta sabor Goiaba – polpa de goiaba integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | 900 Kg | IFCE CAMPUS CRATO | 1 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Manga – polpa de manga integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado. Enviar amostra para análise. | 900 Kg | IFCE CAMPUS CRATO | 1 x por semana |

| CAMPUS IGUATU | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Polpa de fruta industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.400 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Polpa de fruta industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 1,0 kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.120 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Polpa de fruta industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.400 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Polpa de fruta industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. Com informação nutricional, | 1.400 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |

| | | | |
|---|----------|--------------------|---------------|
| 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 12 meses do dia do recebimento. | | | |
| Polpa de fruta industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.120 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Polpa de fruta industrializada sabor Maracujá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.680 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Polpa de fruta industrializada sabor Umbu-Cajá - produto congelado em embalagem de 1kg a 1,5 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.120 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por semana |
| Doce Caseiro, tipo mariola, sabor Goiaba - embalados em tabletes de 30g. A embalagem deve ser em plástico transparente, atóxica, de 500g a 1,5Kg com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e descrição de todos os ingredientes utilizados. O doce caseiro deve ser feito a base de matéria prima de boa qualidade livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminantes. Só serão aceitos doces com cor, sabor e aroma característicos do produto. | 588 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 1x por mês |
| Bolo Caseiro, sabores Milho ou Macaxeira - Unidades de 1kg até 1,3 Kg. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. | 602 Kg | IFCE CAMPUS IGUATU | 2x por mês |

CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.200 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Polpa de frutas industrializada sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.500 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.200 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Polpa de frutas industrializada sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 1.500 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 900 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. 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 12 meses do dia do recebimento. | 900 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Tomate - legume in natura, boa qualidade, | 1.500 Kg | IFCE CAMPUS | 1x por semana |

| | | | |
|---|--------|-------------------------|---------------|
| gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. | | JUAZEIRO | |
| Pimentão Verde - de primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escura. | 360 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Jerimum in natura (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. | 240 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 240 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Coentro - verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | 90 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Cebolinha - verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | 60 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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 | 600 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |

| | | | |
|--|----------|-------------------------|---------------|
| 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. | | | |
| 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. | 1.200 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 1.800 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Manga - 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. | 150 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 450 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 450 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Repolho Verde - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | 900 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Queijo Coalho - de primeira qualidade, | 60 Kg | IFCE CAMPUS | 1x por semana |

| | | | |
|---|--------|----------------------|---------------|
| pasteurizado - Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF, produto refrigerado | | JUAZEIRO | |
| Feijão Verde - acondicionado em sacos plásticos de 01 kg, transparentes e íntegros, livre de impurezas, sem casca, data de envase e prazo de validade, refrigerado | 150 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Abacaxi (sem coroa) - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca 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. | 750 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Beterraba - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | 270 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 120 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Bolo Caseiro - com cheiro e cor características. Sem sujidades, isento de focos de bolor ou mofo. Deve ser embalado em embalagem plástica transparente atóxica. Rótulo deve conter informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação e validade e informações do fabricante/produtor. A DATA DE FABRICAÇÃO deve ser, no máximo 03 dias anteriores à data da entrega, e, a DATA DE VALIDADE deve ser, no mínimo, 3 dias posterior à data de entrega. | 120 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| 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. | 600 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Goiaba Vermelha - apresentação in natura, de primeira, 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, | 150 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |

| | | | |
|---|--------|----------------------|---------------|
| sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. | | | |
| Limão Galego - 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. | 30 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Chuchu - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | 300 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Alface - apresentação in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | 240 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |
| Pepino - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. | 450 Kg | IFCE CAMPUS JUAZEIRO | 1x por semana |

| CAMPUS TIANGUÁ | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Banana tipo Pacovan - apresentação em pencas; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 3.200 Kg | IFCE CAMPUS TIANGUÁ | 1x por semana |
| Tangerina - 1ª qualidade; tamanho médio; íntegra; casca sã; apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em condições adequadas. | 3.200 Kg | IFCE CAMPUS TIANGUÁ | 1x por semana |

| CAMPUS MARANGUAPE | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |

| | | | |
|--|------------|------------------------|---------------|
| <p>Bolo de Milho - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico, farinha de milho moída, podendo conter outros ingredientes como cravo e erva doce. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfalele.</p> | 960 Kg | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 1x por semana |
| <p>Bolo de Cenoura - produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga da terra, fermento químico, cenoura. Acondicionados em embalagens individuais com peso de até 3 kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfalele.</p> | 960 Kg | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 1x por semana |
| <p>Tapioca - produto feito a partir da mistura de goma, coco seco e água, com material de 1ª. qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem plástica resistente e transparente em porções de 150 g, contendo nome, ingredientes, data de fabricação e data de validade, e endereço do fabricante. Validade não inferior a 3 dias.</p> | 12.000 UND | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 1x por semana |
| <p>Suco de Frutas (da estação) - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C.</p> | 7.200 L | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 3x por semana |
| <p>Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou nanica. 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.</p> | 960 Kg | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 1x por semana |
| <p>Melancia - apresentação in natura, excelente</p> | 2.160 Kg | IFCE CAMPUS | 1x por semana |

| | | | |
|---|----------|------------------------|---------------|
| 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. | | MARANGUAPE | |
| Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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. | 1.800 Kg | IFCE CAMPUS MARANGUAPE | 1x por semana |

| CAMPUS FORTALEZA | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa | 180 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 2x por mês |
| Banana Prata - extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos | 3.200 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 2x por mês |
| Cenoura - de 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Entregas semanais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | 1.000 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 1x por semana |
| Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de | 320 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 1x por semana |

| | | | |
|--|----------|-----------------------|-----------------|
| material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | | | |
| Feijão de Corda - tipo 1, embalado em pacotes de 1kg, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Entregas mensais, observadas as requisições emitidas pelo Órgão Contratante. | 210 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 1x por mês |
| Goiaba Vermelha - kg ; de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | 800 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 2x por semestre |
| Laranja Pêra - de 1ª qualidade sem defeitos ou perfurações na casca, com casca fina, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas | 3.200 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 2x por mês |
| 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. | 1.600 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 1x por semana |
| Tangerina - madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | 800 Kg | IFCE CAMPUS FORTALEZA | 2x por semestre |

| CAMPUS MORADA NOVA | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Carne Bovina Charqueada - 100% traseira, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue resfriada. | 30 Kg | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por ano |

| | | | |
|---|------------|-------------------------|----------------|
| Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | | | |
| Carne Moída Bovina - de 1ª qualidade, tipo patinho, alcatra, contra-filé, coxão mole. Pacote de 1 kg, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais de boas condições de saúde. A carne deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne utilizada para a moagem, deve estar livre de osso, aparas, gorduras, nervos e aponeuroses. Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | 90 Kg | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |
| Carne de Carneiro - sem pele, sem aparas, sem osso, sem gordura, 100% traseiro, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas esverdeadas, e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses. | 90 Kg | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |
| Cheiro Verde - contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 120 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos. | 1.000 Maço | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por semana |
| Galinha Caipira - fatiada em partes, acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no | 200 Kg | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------|----------------|
| <p>órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. O alimento deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega : 06 meses.</p> | | | |
| <p>Ovo Caipira - casca íntegra, tamanho médio, contendo 50 g cada. Devem ser acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIM, SIE ou SIF). Entregar em bandeja contendo 15 unidades.</p> | 160 Bandeja | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | Quinzenalmente |
| <p>Pimentão Verde - tamanho de grande a médio, casca firme e íntegra, sem partes amolecidas, rachaduras e cortes, limpo, isento de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> | 120 Kg | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por semana |
| <p>Polpa de frutas industrializada sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g . Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento.</p> | 240 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por semana |
| <p>Polpa de frutas industrializada sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento.</p> | 240 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |
| <p>Polpa de frutas industrializada sabor Cajarana - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento.</p> | 164 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |
| <p>Polpa de frutas industrializada sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento.</p> | 240 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |
| <p>Polpa de frutas industrializada sabor</p> | 240 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS | 1 x por mês |

| | | | |
|--|---------------------|-------------------------|-------------|
| Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | | MORADA NOVA | |
| Polpa de frutas industrializada sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g. Com informação nutricional, número do registro junto à Secretaria de Agricultura. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 4 meses do dia do recebimento. | 240 Pacote de 500 g | IFCE CAMPUS MORADA NOVA | 1 x por mês |

| CAMPUS ITAPIPOCA | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Banana Prata - in natura, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, 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, acondicionadas em embalagens em kg. | 816 Kg | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | 1x por semana |
| Bolo artesanal de Milho - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e milho. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | 383 Kg | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | 1 x por mês |
| Bolo artesanal Fofó - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de | 680 Kg | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | Quinzenalmente |

| | | | |
|--|---------|-----------------------|----------------|
| fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | | | |
| Bolo artesanal de Batata Doce - de boa qualidade, composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e batata doce. Sem cobertura ou recheio, com aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagens com peso de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, resistente. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 3 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. | 340 Kg | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | 1 x por mês |
| Pão de Coco - 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, cada uma contendo 10 unidades de 50g. Rótulo com discriminação dos ingredientes, data de fabricação e validade. Validade não inferior a 2 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. | 578 Kg | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | 1 x por semana |
| Suco de Fruta - Bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 01 Litro atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão oficial competente, isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. | 4.122 L | IFCE CAMPUS ITAPIPOCA | 2 x por semana |

| CAMPUS JAGUARIBE | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Alface - 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, não poderá estar murcha. Embalagem em sacos plásticos resistentes e transparentes. | 80 Pé | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |
| Banana Prata - em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem | 500 Dúzia | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |

| | | | |
|---|----------------|-----------------------|-----------|
| desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | | | |
| Cheiro Verde - 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | 150 Pé | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |
| Ovos de Galinha - tipo extra, branco acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 g. Validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto. | 3.500 Unidades | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |
| Pimentão Verde - de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem lesões de origem física e/ou mecânica, perfurações e cortes, sem partes escuras e/ou furadas | 70 Kg | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |
| Polpa de fruta sabor Goiaba – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | 150 Kg | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Mensal |
| Polpa de fruta sabor Manga – Congelada, selecionada, 1ª qualidade, pasteurizada e isenta de contaminação. Embalagem de 1 kg, validade mínima de 6 meses e com registros obrigatórios do ministério competente. | 100 Kg | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Mensal |
| Tomate - 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme e brilho. | 90 Kg | IFCE CAMPUS JAGUARIBE | Quinzenal |

| CAMPUS CAMOCIM | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Amêndoa de Castanha de Caju - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira de 1º qualidade, cor uniforme que pode ser branca, amarelo-claro, marfim-pálido. Isentas de materiais estranhos e que foram obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Embaladas em material de qualidade para evitar contaminação biológica. | 60 Kg | IFCE CAMPUS CAMOCIM | 2 x no mês |

| CAMPUS BATURITÉ | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|--|
| Produto | Quantidade Total Anual | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal) |
| Polpa de fruta sabor Acerola - Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco | 320 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |

| | | | |
|--|---------------------|----------------------|----------------|
| plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério saúde. | | | |
| Polpa de fruta sabor Cajá - Polpa de fruta, cajá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | 311 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Goiaba - Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | 320 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Maracujá - Polpa de fruta, Maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | 260 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Manga - Polpa de fruta, Manga, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde | 320 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Abacaxi - Polpa de fruta, Abacaxi, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | 320 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |
| Polpa de fruta sabor Caju - Polpa de fruta, Caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 500 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. | 320 Pacotes de 500g | IFCE CAMPUS BATURITÉ | 2 x por semana |

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 o disposto no Anexo I, planilha com especificações e quantidades por lotes, da

presente Chamada Pública.

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

5.3. O produtor se compromete a fornecer os 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 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;

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.

9.2 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.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Benedito Prata, 500-550 - Bairro Guabiraba - CEP 61940-750 - Maranguape - CE - www.ifce.edu.br

MINUTA

Processo: 23255.003922/2019-09

Interessado: Diretoria de Gestão Orçamentária

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO N° XX/2019

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE REITORIA, CNPJ nº 10.744.098/0001-45, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Jorge Dumar, nº 1703, bairro Jardim América, CEP nº 60.410-426, na cidade de Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Reitor do IFCE, **VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº 163.775.913-49, portador da Carteira de Identidade nº 91002293815 - SSP-CE, conforme atribuições conferidas no Decreto de 30 de janeiro de 2017, da Presidência da República, publicado no D.O.U. de 31 de janeiro de 2017, 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 da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE, Processo nº XXX, Dispensa nº XX/2019, 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 nº 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

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\$ _____ (_____).

- a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

| Produto | | Unidade | Quantidade | Periodicidade de Entrega | Preço de Aquisição | |
|--------------------------------|-----------|---------|------------|--------------------------|---|-------------|
| 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 - 111776; FONTE - 113150072; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 3390.32/20.

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

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

parcela vencida.

8. **CLÁUSULA OITAVA**

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 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 CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA**

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

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

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 nº 01/2019/DIRAD/PROAP/IFCE, pelas Resoluções FNDE nº 26 de 17/06/2013 e nº 04 de 02/04/2015, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 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:

- a. por acordo entre as partes;

- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. 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 de Fortaleza Seção Judiciária do Estado do Ceará 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.



Documento assinado eletronicamente por **Marfisa Carla de Abreu Maciel Castro, Diretora de Administração**, em 19/08/2019, às 18:36, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0916526** e o código CRC **62B978BA**.

ANEXO

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\$ 20.000,00 (vinte mil
reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção,
considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº
26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais
documentos normativos, no que couber.

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 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | |
|---|--|---------|--------|--------------|--|--|
| 1. Nome da Entidade | | 2. CNPJ | | 3. Município | | |
| 4. Endereço | | | | 5. DDD/Fone | | |
| 6. Nome do representante e e-mail | | | 7. CPF | | | |
| | | | | | | |

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

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

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

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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

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: | |
| | | | | | |