



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

## MINUTA

### EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021/CENTRAL DE COMPRAS METROPOLITANA/IFCE

**Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2021 n.º 01/2021**, 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 relativas ao PNAE.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE *campus* Maracanaú**, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Av. Parque Central, S/N - Bairro Distrito Industrial I - CEP 61939-140 - Maracanaú - CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0009-00, neste ato representada pela Diretora Geral do IFCE Campus Maracanaú, Rossana Barros Silveira, brasileira, casada, inscrito no CPF sob o nº 366.712.233-00, conforme atribuições conferidas na nomeação da pela Portaria nº 185/GR, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no DOU de 01 de março de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, 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 **13/11/2021 a 02/12/2021**, até as **09:00 horas (horário de Brasília)**, na sede do *CAMPUS* CONTRATANTE abaixo citados:

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

#### 1. OBJETO

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

1.2 Constituem Anexos deste edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo I - Termo de Referência.

Anexo II - Minuta de Contrato

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

Anexo IV - Modelo de Projeto de Vendas.

Anexo V - Orientações para participação da sessão pública.

#### 2. CONSIDERAÇÕES GERAIS

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

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

### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

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

3.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

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

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

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

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

b) Estrangeiras que não funcionem no País.

3.4. 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 01/2021

ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

ENDEREÇAMENTO: À Comissão Conjunta da Central de Compras  
Metropolitana da Agricultura Familiar.

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021

ENVELOPE Nº 2 - PROJETO DE VENDA

ENDEREÇAMENTO: À Comissão Conjunta da Central de Compras Metropolitana da Agricultura Familiar.

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

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

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

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

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

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

4.7 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias, conforme análise da Comissão Conjunta 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 Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

5.2. ENVELOPE N° 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

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

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

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

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

e

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

5.3. ENVELOPE N° 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 normativas específicas;

e

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

5.4. ENVELOPE N° 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 higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

## **6. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

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

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

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

6.1.2. Caso constem no Projeto de Venda produtos orgânicos ou agroecológicos, poderá ser acrescido ao preço de aquisição o percentual de até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e nos termos do §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 a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

## 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.	12/11/2021	-	Site: <a href="#">IFCE - Campus Baturité</a> <a href="#">IFCE - Campus Maranguape</a> <a href="#">IFCE - Campus Horizonte</a>
Período de divulgação da Chamada Pública para recebimento dos envelopes de habilitação (nº 1) e de projetos de venda (nº 2).	12/11/2021 até às 09:00 do dia 02/12/2021	-	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.
Abertura da Chamada Pública, análise da documentação e projetos de venda.	02/12/2021	<b>10:00 (horário de Brasília)</b>	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.
Recebimento das Amostras do(s) fornecedor(es) classificado(s)	até o dia 08/12/2021	<b>10:00 (horário de Brasília)</b>	No endereço do <i>Campus</i> contratante citado no preâmbulo deste edital.

## 8. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS E DO PÚBLICO NO CERTAME

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

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

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

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

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

## 9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS

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

9.1.1. A sessão ocorrerá no *Campus* contratante, devendo o interessado ou seu representante participar da sessão no campus onde efetuou a entrega dos envelopes de habilitação e de propostas de vendas.

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

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

## 10. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

10.2. As Atas circunstanciadas serão assinadas pelos membros da Comissão Conjunta 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 tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projeto do estado tem prioridade sobre o do País;

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

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

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

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

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

11.2.2 Caso alguma unidade escolar não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, observando rigorosamente os critérios de seleção.

11.3. Na ausência ou irregularidade de qualquer documento inerente à habilitação das propostas (Projeto de Venda e documentação), será concedido o prazo de 01 (um) dias útil para o participante regularizar a documentação

11.4. Serão desclassificadas:

a) as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da Chamada Pública e que não são sanáveis, nos termos do item anterior; e,

b) as que 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 cac.maranguape@ifce.edu.br, cac.horizonte@ifce.edu.br e cac.baturite@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 01(um) dia útil, 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 01(um) dia útil.

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

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

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

## **13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

13.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro apresentado no Termo de Referência (Anexo I), na data e horário a ser posteriormente divulgada pela Comissão Conjunta 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 - 169949; FONTE - 0113150072; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 3390.32/03.

## **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 do *Campus* contratante do IFCE, de acordo com o cronograma de entrega, bem como os quantitativos a serem fornecidos, conforme as especificações constantes no Anexo I deste Edital.

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

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

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

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

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

17.4. A recusa ou omissão na retirada do(s) gênero(s) alimentício(s) considerado(s) impréstevel(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;

23.2.2. Multa:

23.2.2.1 Moratória de até 0,3% (Zero virgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;

23.2.2.2 Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

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

23.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

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

23.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:

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

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

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

23.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

23.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

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

## **24. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

Rossana Barros Silveira

Diretora Geral

# CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

## 1. JUSTIFICATIVA

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

1.2 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), na condição de Entidade Executora do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao realizar a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar visa atender ao que está regulamentado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando todos os critérios estabelecidos pela Resolução CD/ FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região de 4 campi do IFCE participantes da Chamada Pública nº 01/2021, bem como do planejamento do cardápio a ser servido para atender a demanda por oferta de refeições para os estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos da instituição durante o período de vigência dos contratos.

## 2. OBJETO

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

### Gêneros Alimentícios do Campus BATURITÉ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	<b>Alface</b> - 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. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por pé.	Pé	600	R\$ 3,58	R\$ 2.148,00
2	<b>Banana Tipo Prata</b> - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução	Kg	700	R\$ 4,58	R\$ 3.206,00

	de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
3	<b>Batata Inglesa</b> - 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	596	R\$ 4,99	R\$ 2.974,00
4	<b>Batata Doce</b> - 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	500	R\$ 3,82	R\$ 1.910,00
5	<b>Beterraba</b> - 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	350	R\$ 4,13	R\$ 1.445,50
6	<b>Cebola</b> - 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\$ 2,90	R\$ 1.740,90
7	<b>Cebolinha</b> - Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Pé	1.002	R\$ 1,38	R\$ 1.382,76
8	<b>Cenoura</b> - 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	Kg	600	R\$ 4,77	R\$ 2.862,00

	sinais de apodrecimento.				
9	<b>Chuchu</b> - 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	400	R\$ 3,13	R\$ 1.252,00
10	<b>Coentro</b> - Verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Pé	970	R\$ 1,32	R\$ 1.280,40
11	<b>Colorau</b> - De primeira qualidade, apresentação em pó, em sacos transparentes, selados, sem perfurações, livre de fungos, insetos ou qualquer tipo de contaminante. O produto deve ser puro, sem misturas com farinhas	Kg	20	R\$ 10,32	R\$ 206,40
12	<b>Feijão Verde</b> - De primeira qualidade, fresco, embalado em pacotes transparentes e selados. Não pode haver presença de insetos, fungos, sujidades e qualquer outro tipo de contaminantes.	Kg	1.000	R\$ 9,90	R\$ 9.900,00
13	<b>Goiaba Vermelha</b> - in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	500	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
14	<b>Jerimum</b> - Apresentação in natura. Primeira qualidade. Tipo jacaré, moranga ou de leite. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno.	Kg	500	R\$ 4,08	R\$ 2.040,00
15	<b>Mamão Formosa</b> - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, apresentar grau de maturação que lhes permita	Kg	500	R\$ 3,60	R\$ 1.800,00

	suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente.				
16	<b>Maracujá</b> - Fruta in natura, tipo maracujá. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg	500	R\$ 6,80	R\$ 3.400,00
17	<b>Pimentão Verde</b> - 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	400	R\$ 5,21	R\$ 2.084,00
18	<b>Tangerina</b> - in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	Kg	400	R\$ 5,86	R\$ 2.344,00
19	<b>Tomate</b> - 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	600	R\$ 5,18	R\$ 3.108,00
20	<b>Polpa de fruta sabor Manga</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade	Kg	200	R\$ 8,04	R\$ 1.608,00

	de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.				
21	<b>Polpa de fruta sabor Goiaba</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	200	R\$ 8,82	R\$ 1.764,00
22	<b>Polpa de fruta sabor Acerola</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	200	R\$ 9,14	R\$ 1.828,00
23	<b>Polpa de fruta sabor Caju</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	200	R\$ 7,99	R\$ 1.598,00
24	<b>Polpa de fruta sabor Cajá</b> - produto congelado congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	120	R\$ 11,40	R\$ 1.368,00
25	<b>Polpa de fruta sabor Maracujá</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor	Kg	120	R\$ 13,40	R\$ 1.608,00

	característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.				
26	<b>Polpa de fruta sabor Abacaxi</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	120	R\$ 10,40	R\$ 1.248,00
27	<b>Polpa de fruta sabor Seriguela</b> - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	120	R\$ 9,75	R\$ 1.170,00
<b>Total</b>					<b>R\$ 60.525,10</b>

#### Gêneros Alimentícios do Campus HORIZONTE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	<b>Banana Tipo Prata</b> - in natura, tamanho médio uniforme (média de 80g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	705	R\$ 4,65	R\$ 3.280,60
2	<b>Goiaba Vermelha</b> - in natura, boa qualidade,	Kg	1.428	R\$ 6,21	R\$ 8.872,64



	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande (média de 170g), 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.				
3	<b>Laranja</b> - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	1.512	R\$ 4,42	R\$ 6.678,00
4	<b>Tapioca com coco</b> - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	Unidade 100g	1.890	R\$ 3,33	R\$ 6.300,00
<b>Total</b>					<b>R\$ 25.131,24</b>

#### **Gêneros Alimentícios do Campus MARANGUAPE:**

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	<b>Banana Tipo Prata</b> - in natura, tamanho médio uniforme (média de 80g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o	Kg	960	R\$ 4,29	R\$ 4.118,40

	armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.				
2	<b>Bolo de Milho</b> - Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Peso médio de 1Kg. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em uma embalagem primária: em prato de papel e lacrado com embalagem individual em filme PVC. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a data de validade deverá ser de no máximo 3 dias, posteriores à data da entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.	Kg	192	R\$ 22,53	R\$ 4.325,76
3	<b>Goiaba Vermelha</b> - in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande (média de 170g), 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	2.856	R\$ 5,26	R\$ 15.022,56
4	<b>Laranja</b> - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	432	R\$ 4,23	R\$ 1.827,36

5	<b>Mamão Formosa</b> - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	480	R\$ 3,67	R\$ 1.761,60
6	<b>Manga Tipo Coite</b> - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, casca e polpa intactas e firmes. Livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegra, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	1.404	R\$ 3,97	R\$ 5.573,88
7	<b>Melancia</b> - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	480	R\$ 2,81	R\$ 1.348,80
8	<b>Melão Japonês ou Espanhol</b> - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	600	R\$ 4,05	R\$ 2.430,00
9	<b>Tapioca com coco</b> - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos	Unidade 100g	1.440	R\$ 2,73	R\$ 3.931,20

	<p>industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.</p>				
<b>Total</b>					<b>R\$ 40.339,56</b>

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

### 3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

3.3 As amostras dos itens que consistem em preparações prontas para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão) deverão vir acompanhadas de Ficha Técnica de Preparo conforme modelo do Anexo 3 deste Termo de referência, a fim de que a equipe possa conhecer a composição, a procedência dos ingredientes da receita e o modo de preparo.

3.4 Em caso de reprovação de algum dos produtos no teste sensorial da amostra, a CCLCAF fará a convocação do próximo fornecedor classificado para o respectivo item.

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

### CAMPUS BATURITÉ

<b>Nº</b>	<b>Produto</b>	<b>Endereço para entrega das amostras</b>
1	<b>Alface</b>	Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000.
2	<b>Banana</b>	
3	<b>Batata Inglesa</b>	
4	<b>Batata doce</b>	
5	<b>Beterraba</b>	
6	<b>Cebola</b>	
7	<b>Cebolinha</b>	
8	<b>Cenoura</b>	
9	<b>Chuchu</b>	
10	<b>Coentro</b>	
11	<b>Colorau</b>	
12	<b>Feijão Verde</b>	
13	<b>Goiaba vermelha</b>	
14	<b>Jerimum</b>	
15	<b>Mamão Formosa</b>	
16	<b>Maracujá</b>	
17	<b>Pimentão verde</b>	
18	<b>Tangerina</b>	
19	<b>Tomate</b>	
20	<b>Polpa de manga</b>	
21	<b>Polpa de Goiaba</b>	
22	<b>Polpa de Acerola</b>	
23	<b>Polpa de Cajú</b>	
24	<b>Polpa de Cajá</b>	
25	<b>Polpa de Maracujá</b>	
26	<b>Polpa de Abacaxi</b>	

27	Polpa de Seriguela	
----	--------------------	--

### CAMPUS HORIZONTE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170.
2	Goiaba Vermelha	
3	Laranja	
4	Tapioca com coco	

### CAMPUS MARANGUAPE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape – CE, CEP: 61.940-750.
2	Bolo de Milho	
3	Goiaba Vermelha	
4	Laranja	
5	Mamão Formosa	
6	Manga Tipo Coité	
7	Melancia	
8	Melão Japonês ou Espanhol	
9	Tapioca com coco	

#### 4. PERIODICIDADE E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR CAMPUS

CAMPUS BATURITÉ			
Endereço para entrega: Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Alface	600 Pés	IFCE CAMPUS	2 x por semana

		BATURITÉ	
<b>Banana</b>	700 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Batata Inglesa</b>	596 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Batata doce</b>	500 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Beterraba</b>	350 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Cebola</b>	600 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Cebolinha</b>	1002 Pés	IFCE CAMPUS BATURITÉ	2 x por semana
<b>Cenoura</b>	600 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Chuchu</b>	400 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Coentro</b>	970 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	2 x por semana
<b>Colorau</b>	20 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Feijão Verde</b>	1000 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Goiaba vermelha</b>	500 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Jerimum</b>	500 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Mamão Formosa</b>	500 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Maracujá</b>	500 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Pimentão verde</b>	400 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Tangerina</b>	400 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Tomate</b>	600 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
<b>Polpa de manga</b>	200 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês

<b>Polpa de Goiaba</b>	200 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Acerola</b>	200 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Cajú</b>	200 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Cajá</b>	120 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Maracujá</b>	120 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Abacaxi</b>	120 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês
<b>Polpa de Seriguela</b>	120 Kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por Mês

**CAMPUS HORIZONTE**

**Endereço para entrega:** Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170.

<b>Produto</b>	<b>Quantidade Total Anual</b>	<b>Local da entrega</b>	<b>Periodicidade de entrega</b>
<b>Banana Tipo Prata</b>	705 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana
<b>Goiaba Vermelha</b>	1.428 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana
<b>Laranja</b>	1.512 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana
<b>Tapioca com coco</b>	1.890 Unidades de 100g	IFCE CAMPUS HORIZONTE	2 x por Mês

**CAMPUS MARANGUAPE**

**Endereço para entrega:** CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape – CE, CEP: 61.940-750.

<b>Produto</b>	<b>Quantidade Total Anual</b>	<b>Local da entrega</b>	<b>Periodicidade de entrega</b>
<b>Banana Tipo Prata</b>	960 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por semana
<b>Bolo de Milho</b>	192 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por semana
<b>Goiaba Vermelha</b>	2.856 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por semana



<b>Laranja</b>	432 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
<b>Mamão Formosa</b>	480 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1 x por semana
<b>Manga Tipo Coité</b>	1.404 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por semana
<b>Melancia</b>	480 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
<b>Melão Japonês ou Espanhol</b>	600 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1 x por semana
<b>Tapioca com coco</b>	1.440 Unidades de 100g	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por semana

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

5.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas exatas condições e em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, onde consta a tabela com especificações e quantidades por lotes, da presente Chamada Pública.

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

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

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

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

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

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

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

## **6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

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

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

6.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

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

## **7. DA FISCALIZAÇÃO**

7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

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

7.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

## **8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

8.1.1. Não executar total ou parcialmente o contrato.

8.1.2. Apresentar documentação falsa.

8.1.3. Comportar-se de modo inidôneo.

8.1.4. Cometer fraude fiscal.

8.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no Contrato.

8.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

8.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

8.3. Multa:

8.3.1. Moratória de até 0,3% (Zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;

8.3.2. Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

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

8.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

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

8.7. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:

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

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

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

8.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

8.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a

serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).		
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

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

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

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

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

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

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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará  
Chamada Pública nº 01/2021

Nome do provador: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

CPF ou CNPJ do fornecedor: \_\_\_\_\_

**Teste “Dentro-Fora do Padrão”**

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

( ) Dentro

( ) Fora

Observações: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará  
Chamada Pública nº 01/2021

**Relatório de Análise das Amostras**

Campus: \_\_\_\_\_ Data do teste: \_\_\_\_\_

Identificação do Fornecedor: \_\_\_\_\_

CPF ou CNPJ: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO\*

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

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



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

## MINUTA DE CONTRATO

Processo: 23259.003502/2021-07

Interessado: Campus Maracanaú do IFCE

## ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

### CONTRATO Nº XX/2021

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua nº \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Diretor(a) Geral do IFCE Campus \_\_\_\_\_, Nome do(a) Diretor(a), nacionalidade, estado civil, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, conforme atribuições conferidas na nomeação da RESOLUÇÃO Nº \_\_\_\_\_, publicada no Boletim de Serviços Eletrônico em \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Rua XXX, nº XXX em (município), Ceará, inscrita no CNPJ sob nº XXX, (para grupo formal), CPF sob n.º XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2021 n.º 01/2021, Processo nº 23259.003502/2021-07, Dispensa nº XX/2021, 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 PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, todos de acordo com o **Edital da Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2021 n.º 01/2021**, 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
<b>Valor Total do Contrato</b>						

## 5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PTRES - xxxx; FONTE - xxxxxx; PI - xxxxx; ND/SE - xxxxxx.

## 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, 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.

## 8. CLÁUSULA OITAVA

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

## 9. CLÁUSULA NONA

9.1. É de exclusiva responsabilidade do 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.

9.2. O CONTRATADO deve manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2021 n.º 01/2021.

## 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 Conjunta da Central de Compras Metropolitana PNAE 2021 n.º 01/2021**, pela RESOLUÇÃO Nº 2, DE 9 DE ABRIL DE 2020, 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 fax, transmitido pelas partes.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato, desde que observada a 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 **Rossana Barros Silveira, Diretor Geral do Campus Maracanaú**, em 12/11/2021, às 14:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3151471** e o código CRC **35DD82E5**.

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 das Resoluções FNDE que regem  
o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos,  
no que couber.

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## MODELO DE PROJETO DE VENDA

### Modelo proposto para os Grupos Formais

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

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

### Modelo Proposto para os Grupos Informais

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

<b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço			5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF		
<b>IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço Aquisição* /Unidade	de 6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				<b>Total do projeto</b>	
<b>V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				<b>Total do projeto:</b>	
7					
8					



Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>	<b>Assinatura</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

### Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>		
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--</b>		
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>		
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>		
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

<b>II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
<b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
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	

## **Anexo V**

### **Orientações para participação da sessão pública**

Visando resguardar os participantes presentes às sessões públicas da Chamada Pública nº 01/2021 de contaminação pelo novo Coronavírus, apresentamos a seguir as medidas a serem adotadas pelos participantes durante a participação dos encontros presenciais:

1 - Nos dias das sessões públicas, aos participantes que decidirem acompanhar as ações da Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar - CCLCAF, recomenda-se enviar apenas 1 (um) representante com o intuito de evitar aglomerações.

3 - **Recomenda-se** que os interessados estejam fora do grupo de risco da COVID-19, podendo ser enviado representante conforme edital.

4 - Somente será admitida a entrada do participante, no local onde será realizada a sessão, se o mesmo já estiver fazendo o correto uso de máscara facial.

5 - Todos os presentes às sessões **deverão** fazer uso de álcool gel 70% e de outros meios disponibilizados pelo IFCE com o fito de descontaminação do ambiente e das pessoas que nele se encontram.

6 - Os presentes às sessões serão orientados pelos servidores da instituição a sentarem-se em cadeiras separadas umas das outras com o fito de evitar aproximações.

7 - Considerando que os participantes poderão realizar o manuseio de documentos compartilhados entre si para vistas e rubricas, solicitamos que os presentes portem canetas e pranchetas de uso individual.

A desobediência de qualquer das orientações acima, quando não observadas pela participante, mesmo após orientações por parte da comissão, em momento anterior a abertura da sessão, será considerada como uma tentativa de tumulto ao rito do processo, e quem der causa poderá vir a ser convidado a se retirar do ambiente, ficando o ocorrido lavrado em ata para registro do ocorrido.

**Comissão Conjunta Local para aquisição de gêneros da Agricultura Familiar  
Central Metropolitana-IFCE**