



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 , - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23261.003008/2022-76

Interessado: Departamento de Assuntos Estudantis - Campus Juazeiro do Norte

CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2022

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 26, de 17 de junho de 2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após a etapa de mapeamento da produção agrícola da região onde localiza-se o IFCE - campus Juazeiro do Norte que será o órgão responsável pela Chamada Pública nº 01/2022, 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 do contrato.

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 JUAZEIRO DO NORTE:

Nº	PRODUTO	UND	QTDE	PREÇO DA AQUISIÇÃO	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Polpa de frutas industrializada, Sabor Manga , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	430,0	12,17	R\$ 5.233,10
2	Polpa de frutas industrializada, Sabor Goiaba , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	430,0	R\$ 12,17	R\$ 5.233,10
3	Polpa de frutas industrializada, Sabor Acerola , produto	Kg	430,0	R\$ 12,17	R\$ 5.233,10

	congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.				
4	Polpa de frutas industrializada, Sabor Cajá , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	430,0	R\$ 12,17	R\$5.233,10
5	Polpa de frutas industrializada, Sabor Abacaxi , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	300,0	R\$ 12,17	R\$ 3.651,00
6	Polpa de frutas industrializada, Sabor Caju , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	350	R\$ 12,17	R\$ 4.259,50
7	Polpa de frutas industrializada, Sabor Maracujá , produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Kg	400,0	R\$ 12,17	R\$ 4.868,00
8	Tomate , legume in natura, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes	Kg	550,0	R\$7,28	R\$ 4.004,00
9	Pimentão verde de primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escura.	Kg	350,0	R\$ 6,31	R\$ 2.208,50
10	Jerimum in natura (abóbora in natura), 1ª qualidade, moranga. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno.	Kg	202,0	R\$5,22	R\$ 1.054,44
11	Macaxeira de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas, livre de focos de bolor.	Kg	90,0	R\$ 5,39	R\$ 485,10
12	Coentro , verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50,0	R\$ 16,13	R\$ 806,50
13	Cebolinha , verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes,	Kg	50	R\$ 16,13	R\$ 806,50

	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.				
14	Mamão , fruta in natura, tipo mamão formosa. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	350,0	R\$ 5,17	R\$1.809,50
15	Banana , fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	498,0	R\$ 5,23	R\$ 2.604,54
16	Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	902,0	R\$ 3,76	R\$ 3.391,52
17	Manga - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	100,0	R\$ 6,44	R\$ 644,00
18	Melão japonês ou espanhol- apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	400,0	R\$ 6,52	R\$2.608,00
19	Queijo coalho , de primeira qualidade, pasteurizado - Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MAPA, inspecionado pelo SIM, produto refrigerado.	Kg	60,0	R\$ 38,11	R\$ 2.286,60
20	Feijão-verde - acondicionado em sacos plásticos de 01 kg, transparentes e íntegros, livre de impurezas, sem casca, data de envase e prazo de validade, refrigerado	Kg	200,0	R\$ 17,20	R\$ 3.440,00
21	Beterraba - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	300,0	5,56	R\$ 1.668,00
22	Batata-doce - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	160,0	6,04	R\$ 966,40
23	Bolo caseiro , com cheiro e cor características. Sem sujidades, isento de focos de bolor ou mofo. Deve ser embalado em embalagem plástica transparente atóxica. Rótulo deve conter informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação e validade e informações do fabricante/produtor. A DATA DE FABRICAÇÃO deve ser, no máximo 03 dias anteriores à data da entrega, e, a DATA DE VALIDADE deve ser, no mínimo, 3 dias posterior à data de entrega.	Kg	600,0	19,93	R\$ 11.958,00

24	Goiaba vermelha- apresentação in natura, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	400,0	4,93	R\$ 1.972,00
25	Limão galego- apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	30,0	6,15	R\$ 184,50
26	Chuchu- apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	100,0	5,95	R\$ 595,00
27	Alface - apresentação in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	500,0	14,28	R\$ 7.140,00
28	Pepino - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	160	7,25	R\$ 1.160,00
TOTAL					R\$ 85. 504,00

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

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1 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 Campus Juazeiro do Norte 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. A CCLCAF fará as adaptações necessárias para aplicação do teste, conforme a 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 caseiro, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, leite com café, suco de fruta, bebida láctea, queijo coalho 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.

RELAÇÃO DE ITENS PARA AMOSTRAS - CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Polpa de frutas Sabor Manga	Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 – Planalto, Juazeiro do Norte - CE, 63.040-540.
2	Polpa de frutas Sabor Goiaba	

3	Polpa de frutas Sabor Acerola
4	Polpa de frutas Sabor Cajá
5	Polpa de frutas Sabor Abacaxi
6	Polpa de frutas Sabor Caju
7	Polpa de frutas Sabor Maracujá
8	Tomate
9	Pimentão verde
10	Jerimum
11	Macaxeira
12	Coentro
13	Cebolinha
14	Mamão
15	Banana
16	Melancia
17	Manga
18	Melão
19	Queijo coalho
20	Feijão-verde
21	Beterraba
22	Batata-doce
23	Bolo caseiro
24	Goiaba vermelha
25	Limão galego
26	Chuchu
27	Alface
28	Pepino

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

CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE			
Endereço para entrega: Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Planalto, Juazeiro do Norte - CE, CEP: 63.040-540. Entrega no Restaurante Acadêmico do Campus de Juazeiro do Norte.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Polpa de frutas Sabor Manga	430,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de frutas Sabor Goiaba	430,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de frutas Sabor Acerola	430,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de frutas Sabor	430,0	IFCE	1x por semana

Cajá		CAMPUS JUAZEIRO	
Polpa de frutas Sabor Abacaxi	300,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de frutas Sabor Caju	350,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de frutas Sabor Maracujá	400,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Tomate	550,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Pimentão Verde	350,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Jerimum	202,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Macaxeira	90,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Coentro	50,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Cebolinha	50,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Mamão	350,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Banana	498,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Melancia	902,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Manga	100,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Melão	400,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Queijo coalho	60,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Feijão-verde	200,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Beterraba	300,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Batata-doce	160,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Bolo caseiro	600,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por mês
Goiaba vermelha	400,0	IFCE CAMPUS	1x por mês

		JUAZEIRO	
Limão galego	30,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Chuchu	100,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Alface	500,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Pepino	160,0	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x 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. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 8.4. 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.

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

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

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

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

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

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

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

8.9. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente. 8.10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicada isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal. Deve ser apresentada obrigatoriamente a cópia dos registros dos produtos nos seus respectivos órgãos competentes durante o processo 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:

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

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 caseiro, 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 caseiro, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, leite com café, suco de fruta, bebida láctea, queijo 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, corante, essências, conservante 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 – *campus* Juazeiro do Norte

Chamada Pública nº 01/2022

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 01/2022

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____ Data do teste: _____

Identificação do Fornecedor: _____

CPF ou CNPJ: _____

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

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

Nome do Servidor da CCLCAF

SIAPE

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):			
Modo de Preparo			
<i>(Descrever o passo a passo detalhado de como se executa o preparo da receita)</i>			
Assinatura do Responsável pelo preenchimento:			

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



Documento assinado eletronicamente por **Janaina Bezerra Leandro de Andrade**, Assistente em Administração, em 17/10/2022, às 10:17, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Documento assinado eletronicamente por **Alcilene Loiola Matos**, Assistente de Aluno, em 17/10/2022, às 10:30, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4227382** e o código CRC **1F66B02F**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo: 23261.003008/2022-76

Interessado: Departamento de Assuntos Estudantis - Campus Juazeiro do Norte

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

MODELO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

CONTRATO Nº XX/2022

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

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE, com sede na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, bairro Planalto, CEP nº 63040-540, na cidade de Juazeiro do Norte – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0005-79, neste ato representado(a) pelo seu Diretor Geral, Professor **ALEX JUSSILENO VIANA BEZERRA**, inscrito no CPF sob o nº 477.944.703-82, portador da Carteira de Identidade nº 2018186132-6/SSP-CE, nomeado pela Portaria de nº 183/GR, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no *DOU* de 01 de março de 2021, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Rua XXX, nº XXX em (município), Ceará, inscrita no CNPJ sob nº XXX, (para grupo formal), CPF sob nº XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2021, Processo nº XXX, 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, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 01/2022, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA

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

4. CLÁUSULA QUARTA

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

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

comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

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

5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PTRES - ; FONTE - ; PI - e ; ND/SE - ; **Programa:** – EDUCAÇÃO BÁSICA DE QUALIDADE; **Ação:** – APOIO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA EDUCAC - NACIONAL.

6. CLÁUSULA SEXTA

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA

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

8. CLÁUSULA OITAVA

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §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.

8.2. O CONTRATANTE se compromete em fiscalizar a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9. CLÁUSULA NONA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA

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

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

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

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 01/2022, pelas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro 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 *e-mail* com resposta de recebimento.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

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

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1. É eleito o Foro da Justiça Federal de Juazeiro do Norte 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 **Janaina Bezerra Leandro de Andrade**, Assistente em Administração, em 01/11/2022, às 10:51, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4273137** e o código CRC **F37F48D3**.



23261.003008/2022-76

4273137v3

ANEXO

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

O(A) (nome do Grupo Formal) _____,
CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede
_____, neste ato
representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda)
_____, portador (a) da Cédula de
Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do
Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual
de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar
Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil
reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção,
considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº
26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais
documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IV

Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto para os Grupos Formais

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

1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município/UF	
4. Endereço					5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição *		5.Cronograma de
			4.1. Unitário	4.2. Total	Entrega dos produtos
OBS:	* Pregão publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

Modelo Proposto para os Grupos Informais

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

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

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

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

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

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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

[illegible]

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente		2. CPF				
3. Endereço		4. Município/UF			5.CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)		
9.Banco		10.Nº da Agência		11.Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos						
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos	
			Unitário	Total		

OBS	* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).								
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC									
Nome		CNPJ			Município				
Endereço					Fone				
Nome do Representante Legal					CPF				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.									
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual			CPF:				