



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

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE

Chamada Pública n.º 01/2020, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resoluções FNDE n.º 26 de 17/06/2013 e n.º 04 de 02/04/2015.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE REITORIA, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Jorge Dumar, nº 1703, bairro Jardim América, CEP nº 60.410-426, na cidade de Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Reitor do IFCE, VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº 163.775.913-49, portador da Carteira de Identidade nº 91002293815 - SSP-CE, conforme atribuições conferidas no Decreto de 30 de janeiro de 2017, da Presidência da República, publicado no D.O.U. de 31 de janeiro de 2017, doravante denominada CONTRATANTE, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **31/08/2020** até às **09:00 horas (horário de Brasília)** do dia **14/10/2020**, nas sedes dos **CAMPI CONTRATANTES** abaixo citados:

UNIDADE	ENDEREÇO
IFCE <i>Campus</i> Acaraú	Avenida Desembargador Armando de Souza Louzada, Sítio Buriti - Acaraú - Ceará. CEP: 62.580-000. Telefone: (88) 3661-4103
IFCE <i>Campus</i> Aracati	Rodovia CE 040, Km 137, S/N, Aeroporto - Aracati - Ceará. CEP: 62.800-000. Telefone: (88) 3303-1200
IFCE <i>Campus</i> Caucaia	R. Francisco da Rocha Martins - Pabussu, Caucaia - Ceará, CEP: 61.609-090. Telefone: (85) 3387-1450
IFCE <i>Campus</i> Cedro	Alameda José Quintino, s/n - Prado, Cedro - Ceará, CEP: 63.400-000. Telefone: (88) 3564-1000
IFCE <i>Campus</i> Crateús	Avenida Doutor Geraldo Barbosa Marques, 567, Venâncio - Crateús - Ceará. CEP: 63708-260. Telefone: (88) 2151-2943
IFCE <i>Campus</i> Crato	Rodovia CE 292, Km 15, Gisélia Pinheiro - Crato - Ceará. CEP: 63.115-500. Telefone: (88) 3586-8100
IFCE <i>Campus</i> Fortaleza	Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica - Fortaleza - Ceará. CEP: 60.040-531. Telefone: (85) 3307-3681
IFCE <i>Campus</i> Guaramiranga	Sítio Guaramiranga, S/N - Centro - Guaramiranga - Ceará, CEP: 62.766-000. Telefone: (85) 3401-2224
IFCE <i>Campus</i> Iguatu (Unidade Cajazeiras)	Estrada Iguatu - Várzea Alegre, Km 5, s/n - Cajazeiras, Iguatu - CE, CEP: 63.500-000. Telefone: (88) 3582-1000
IFCE <i>Campus</i> Itapipoca	Avenida da Universidade, 102, Madalena - Itapipoca - Ceará. CEP: 62.500-000. Telefone: (85) 3401-2374
IFCE <i>Campus</i> Jaguaribe	Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387, Bairro Manoel Costa Moraes - Jaguaribe - Ceará. CEP: 63.475-000. Telefone: (88) 3522-1117
IFCE <i>Campus</i> Juazeiro do Norte	Avenida Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Planalto - Juazeiro do Norte - Ceará. CEP: 63.040-540. Telefone: (88) 2101-5300
IFCE <i>Campus</i> Limoeiro do Norte	Rua Estevão Remígio, nº 1145, Centro. Limoeiro do Norte-Ceará.

IFCE Campus Limoeiro do Norte	CEP: 62930-000. Telefone: (85) 3401-2290
IFCE Campus Maracanaú	Av. Parque Central, 1315 - Distrito Industrial I, Maracanaú - Ceará, CEP: 61.939-140. Telefone: (85) 3878-6300
IFCE Campus Maranguape	Rodovia CE 065, Novo Parque Iracema - Maranguape - Ceará. CEP: 61.949-005. Telefone: (85) 3401-2207
IFCE Campus Morada Nova	Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717, Júlia Santiago - Morada Nova - Ceará. CEP: 62.940-000. Telefone: (88) 3422-3727
IFCE Campus Tabuleiro do Norte	Rodovia CE-377, Km 2 Sítio Taperinha, Tabuleiro do Norte - Ceará, CEP: 62.960-000. Telefone: (85) 3401-2282
IFCE Campus Tianguá	Rodovia CE 187, S/N, Estádio - Tianguá - Ceará. CEP: 62.320-000. Telefone: (88) 3671-7900

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 os campi do IFCE relacionados no Termo de Referência - Anexo I.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

3.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

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

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

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

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

b) Estrangeiras que não funcionem no País.

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

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

4. DA FORMA E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE

ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

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

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE

ENVELOPE Nº 2 - PROJETO DE VENDA

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

PROPONENTE: (NOME COMPLETO)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e

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

5.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

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

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

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

e

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

5.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

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

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

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

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

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

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

e

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

6. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

6.1. O Projeto de Venda deverá, obrigatoriamente, ser apresentado em 01 (uma) via impressa, em idioma nacional, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, e deverá ser apresentado de acordo com o modelo constante do Anexo 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 o PAA deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano/Entidade Executora e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre estes, nos termos do Art. 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

7. PROGRAMAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

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

EVENTO	PERÍODO	HORÁRIO	LOCAL
Lançamento da Chamada Pública.	31/08/2020	-	Site: https://ifce.edu.br/ifce/proap/licitacoes-e-compras .
Período de divulgação da Chamada Pública para recebimento do envelopes de habilitação (nº 1) e de projetos de venda (nº 2).	31/08/2020 até às 9:00 do dia 14/10/2020	-	Nos endereços dos <i>campi</i> contratantes citados no preâmbulo deste edital.
Abertura da Chamada Pública, análise da documentação e projetos de venda.	14/10/2020	10:00 (horário de Brasília)	Nos endereços dos <i>campi</i> contratantes citados no preâmbulo deste edital.

8. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS E DO PÚBLICO NO CERTAME

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

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

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

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

participante/interessado;

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

9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS

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

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

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

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

10. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

11. DO JULGAMENTO

11.1. Para seleção dos projetos de venda habilitados, serão divididos em grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

11.2. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ordem de prioridades para seleção, conforme Art. 01 da Resolução FNDE nº 04/2015:

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

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

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

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

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

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

11.3. No caso de empate entre grupos formais de assentamento da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maiores porcentagens de fornecedores assentados da reforma

agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

11.5. Na ausência ou irregularidade de qualquer documento inerente à habilitação das propostas (Projeto de Venda e documentação), será concedido o prazo de 02 (dois) dias útil para o participante regularizar a documentação, conforme faculta o §5º do art. 27 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

11.6. Serão desclassificadas:

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

b) as que conflitam com a legislação em vigor.

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

12. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

12.1.1. Será admitido o encaminhamento de impugnação ou recurso administrativo por meio de e-mail, por intermédio de petição escrita dirigida à Diretoria de Administração, pelo endereço eletrônico aquisicoes.reitoria@ifce.edu.br, observando o prazo legal.

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

13.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar 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 - 113150072; 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 dos *campi* contratantes do IFCE, de acordo com o cronograma de entrega, bem como os quantitativos a serem fornecidos, conforme as especificações constantes no Anexo I deste Edital.

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

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

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

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

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

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

18. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

19. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

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

20. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

21. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

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

21.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

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

22. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

23.1.1. Não executar total ou parcialmente o contrato.

23.1.2. Apresentar documentação falsa.

23.1.3. Comportar-se de modo inidôneo.

23.1.4. Cometer fraude fiscal.

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

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

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

23.2.2. 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.

TASSIO LOFTI MATOS

Pró-Reitor de Administração e Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **Tassio Francisco Lofti Matos, Pró-Reitor(a) de Administração e Planejamento**, em 16/09/2020, às 16:14, 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 **1986657** e o código CRC **695F72EE**.

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 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 as etapas de mapeamento da produção agrícola da região de 18 campi do IFCE participantes da Chamada Pública nº 01/2020, 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. Em virtude das medidas de distanciamento social em decorrência das situações de emergência em saúde pública de importância nacional e de calamidade pública causadas pelo novo coronavírus (COVID-19), a Chamada Pública e a utilização dos gêneros adquiridos seguirão os procedimentos autorizados e regulamentados pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020 e Resolução nº 2, de 9 de abril de 2020, adaptados para a realidade de cada campus.

2. OBJETO

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

Gêneros Alimentícios do Campus ACARAÚ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Prata - Tamanho médio, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com etiqueta e peso.	Kg	500	R\$ 5,43	R\$ 2.715,00
2	Mamão Formosa - Tamanho médio, bem formado, limpo, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com etiqueta e peso.	Kg	500	R\$ 4,93	R\$ 2.465,00
3	Bolo Fofo Caseiro - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo,	Kg	225	R\$ 17,50	R\$ 3.937,50

	açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico, podendo conter laranja ou limão na formulação. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. 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. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor/papel, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.				
4	Bolo de Milho Caseiro - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico e farinha de milho moída. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e 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. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor/papel, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.	Kg	225	R\$ 17,67	R\$ 3.975,75
5	Cocada Caseira - Doce artesanal, obtido mediante cocção adequada dos ingredientes coco, açúcar e leite. Deverá ser entregue em porções de 20 gramas em formato de tablete. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados tabletes de cocada mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O tablete deverá estar acondicionado embalagem individual em filme PVC lacrado ou saco plástico transparente. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. Apresentar ficha técnica de preparo assinada pelo Responsável Técnico.	Kg	60	R\$ 12,67	R\$ 760,20
6	Doce de Mamão Caseiro - Doce artesanal de	Kg	150	R\$ 11,33	R\$ 1.699,50

	mamão com calda, obtido por cocção de mamão verde, coco ralado e açúcar, sem conservantes ou aditivos químicos, produzido artesanalmente. Serão aceitos doces com boa aparência, sabor característico, com ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados doces mal assados, queimados e de características organolépticas anormais. Para entrega o produto deverá estar acondicionado em embalagem transparente individual e descartável de 500g ou 1kg. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. Apresentar ficha técnica de preparo assinada pelo Responsável Técnico.				
7	Amêndoa de Castanha de Caju - 100% natural, despelculada, inteira, sem sal. Amêndoa processada, sem nenhum tipo de toxina, pronta para consumo. Deverá ser entregue em porções individuais de 30 gramas cada. Serão aceitos produtos com aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado, embalagem individual em saco plástico transparente lacrado com 30 gramas do produto. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.	Kg	90	R\$ 49,20	R\$ 4.428,00
Total					R\$ 19.980,95

Gêneros Alimentícios do Campus ARACATI:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Bolo de Macaxeira - bolo caseiro simples, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação	Kg	140	R\$ 27,02	R\$ 3.782,80

	deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.				
2	Bolo de Milho - bolo caseiro simples, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.	Kg	140	R\$ 27,02	R\$ 3.782,80
3	Tapioca com Queijo - produto feito a partir da mistura de goma e água, contendo no mínimo 60g de goma fresca e o queijo deverá ser fatiado com no mínimo 40g. O produto deverá ser feito com material de boa qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem de 100g, plástica, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.	Unidade de 100g	2.000	R\$ 4,65	R\$ 9.300,00
4	Tapioca com Frango - produto feito a partir da mistura de goma e água, contendo no mínimo 50g de goma fresca e o frango deverá ser desfiado com no mínimo 50g. O produto deverá ser feito com material de boa qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem de 100g, plástica, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.	Unidade de 100g	2.000	R\$ 4,13	R\$ 8.260,00
5	Leite com Café - produto deverá conter 150ml de leite de vaca integral e 50ml de café diluído. O produto deverá ser feito com material de boa qualidade, sem sujidades, fornecido em embalagem com tampa de 200ml, plástica, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor.	Unidade de 200ml	7.900	R\$ 2,82	R\$ 22.278,00

	Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.				
6	Goiaba Vermelha - madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos da espécie, uniformes, sem ferimentos e/ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	500	R\$ 7,15	R\$ 3.575,00
7	Banana Prata - em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegras.	Kg	376	R\$ 4,71	R\$ 1.770,96
Total					52.749,56

Gêneros Alimentícios do Campus CAUCAIA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	30	R\$ 3,96	R\$ 118,80
2	Banana Prata - extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	450	R\$ 4,93	R\$ 2.218,50
3	Bolo Caseiro Simples - redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	Kg	450	R\$ 20,00	R\$ 9.000,00
4	Cenoura - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de	Kg	120	R\$ 5,58	R\$ 669,60

	apodrecimento.				
5	Cheiro Verde - contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos.	Kg	60	R\$ 13,97	R\$ 838,20
6	Chuchu - de 1ª qualidade, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	50	R\$ 4,52	R\$ 226,00
7	Goiaba Vermelha - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	100	R\$ 4,82	R\$ 482,00
8	Mamão Formosa - casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2 Kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados e com identificação do peso.	Kg	440	R\$ 3,65	R\$ 1.606,00
9	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	400	R\$ 3,35	R\$ 1.340,00
10	Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração.	Kg	140	R\$ 6,30	R\$ 882,00
11	Tapioca - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição. Deve pesar entre 70 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico. Embalagem deverá ter no mínimo as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	Unidade	5.000	R\$ 1,83	R\$ 9.150,00
12	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	140	R\$ 6,66	R\$ 932,40
Total					27.463,50

Gêneros Alimentícios do Campus CEDRO:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Alface - lisa, íntegra, de primeira qualidade, coloração característica, folhas firmes, sem áreas escuras ou amareladas, com folhas frescas e viçosas, isenta 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	320	R\$ 14,07	R\$ 4.502,40
2	Batata Doce - de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, casca lisa, livre de fungos, coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	Kg	900	R\$ 4,40	R\$ 3.960,00
3	Bolo - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	Kg	900	R\$ 19,00	R\$ 17.100,00
4	Cheiro Verde - in natura, de primeira qualidade, arrumado em molhos, bem desenvolvido, fresco, intacto e firme, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificados, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverão apresentar parasitas ou larvas.	Kg	300	R\$ 11,33	R\$ 3.399,00
5	Feijão Verde - sem casca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme, grãos inteiros, sadios, novos, sem sujidades, objetos estranhos e misturas de outras espécies, livre de parasitas e larvas. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes e transparentes, devidamente rotulada. O rótulo do produto deverá apresentar a informação nutricional, quantidade, identificação do produtor, data de fabricação e validade.	Kg	300	R\$ 10,33	R\$ 3.099,00
6	Jerimum - caboclo, fruto de porte médio/grande, de primeira qualidade, coloração característica, fresco, firme, sem lesões de origem, rachaduras	Kg	400	R\$ 3,56	R\$ 1.424,00

	e cortes. 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.				
7	Manga Tipo Rosa , fruto fresco, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, 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. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas e larvas, odores e sabores estranhos.	Kg	60	R\$ 3,13	R\$ 187,80
8	Ovo de Galinha - tipo médio, peso aproximadamente 50g, fresco, sem rachaduras, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera e fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica, resistente, não reutilizadas, recobertas com plástico transparente, resistente, devidamente rotulada. O rótulo do produto deverá apresentar a informação nutricional, quantidade, identificação do produtor, certificação, data de fabricação e validade. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM).	Dúzia	3.000	R\$ 9,37	R\$ 28.110,00
9	Melancia - 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. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano 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	2.700	R\$ 1,97	R\$ 5.319,00
10	Tomate - in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, com aroma, cor e sabor característico da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	900	R\$ 5,28	R\$ 4.752,00
Total					R\$ 71.853,20

Gêneros Alimentícios do Campus CRATEÚS:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Bolo Caseiro Simples - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira (a depender do período da safra em que o pedido for realizado), redondo, peso médio de 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel ou plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados bolos que apresentem características anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso e com aspecto de massa pesada. Deve estar livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação, data de validade, se contém ou não Glúten e Lactose. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo assinada pelo Responsável Técnico.	Kg	320	R\$ 12,87	R\$ 4.118,40
2	Polpa de Fruta Sabor Manga - produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	Kg	408	R\$ 11,00	R\$ 4.488,00
3	Polpa de Fruta Sabor Cajá - produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	Kg	272	R\$ 13,33	R\$ 3.625,76
4	Feijão de Corda - de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos	Kg	45	R\$ 6,50	R\$ 292,50

	inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				
5	Mel de Abelha Puro - em sachê individuais de 20g, produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 20 (vinte) gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto líquido, denso e cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes e devidamente certificado (constando de SIM, SIE ou SIF), de acordo com os termos da Legislação Vigente.	Unidade	4.100	R\$ 0,55	R\$ 2.255,00
6	Castanha de Caju Beneficiada - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira, assada e despelculada, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Isentas de materiais estranhos. Sem adição de sal ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade.	Unidade	4.086	R\$ 1,53	R\$ 6.251,58
7	Salada de Frutas - preparo a base de frutas cortadas em pequenos pedaços, mínimo de quatro tipos na composição, que podem variar segundo a safra das seguintes frutas: mamão, manga, laranja, goiaba e melão. A frutas devem estar em estado de maturação adequado que garanta um nível de doçura natural, sem a necessidade de adição de açúcar ou outros componentes. Deve ser acondicionadas em potes plásticos transparentes de 300g, em temperatura refrigerada, com etiquetas com as informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade: consumo imediato. Apresentar ficha Técnica de preparo assinada pelo Responsável Técnico.	Unidade	3.600	R\$ 3,67	R\$ 13.212,00

Total	R\$ 34.243,24
--------------	----------------------

Gêneros Alimentícios do Campus CRATO:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Biscoito Caseiro Tipo Amanteigado - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga (livre de gordura trans), ovos, sal e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, desde que estejam, também, declaradas no rótulo. Não deverá conter: soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), gordura vegetal hydrogenada e nem quaisquer substâncias corantes artificiais. A gordura e/ou óleo vegetal utilizados deverão ser livres de gorduras trans. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme, devendo cada unidade pesar, aproximadamente, 5g (cinco gramas). A superfície deverá ser homogênea não podendo apresentar picotes ou divisões para quebra/divisão do biscoito. Serão rejeitados biscoitos queimados, amassados, mal assados e/ou com características organolépticas anormais. Os biscoitos devem ser embalados em pacotes individuais com 50g. Rotulagem conforme as normas vigentes, contendo especificação do produto, procedência, data de fabricação e validade do produto.	Kg	480	R\$ 40,50	R\$ 19.440,00
2	Biscoito Doce Tipo Sequilhos - sabor leite, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho e/ou fécula de mandioca, açúcar, farinha de trigo, manteiga e/ou gordura e/ou óleo vegetal (livre de gordura trans), ovos, sal e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, desde que estejam, também, declaradas no rótulo. Não deverá conter: soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), gordura vegetal hydrogenada e nem quaisquer substâncias corantes artificiais. A gordura e/ou óleo vegetal utilizados deverão ser livres de gorduras trans. Os sequilhos deverão apresentar volume e tamanho uniforme, devendo cada unidade pesar, aproximadamente, 5g (cinco gramas). A superfície deverá ser homogênea não podendo apresentar picotes ou divisões para quebra/divisão do biscoito. Serão rejeitados sequilhos queimados, amassados, mal assados e/ou com características organolépticas anormais. Os sequilhos devem ser embalados em pacotes individuais com 50g. Rotulagem conforme as normas vigentes, contendo especificação do produto, procedência, data de fabricação e validade do produto.	Kg	720	R\$ 39,50	R\$ 28.440,00

3	Bolo Caseiro Simples - redondo, pesando 01 kg, produzido de forma artesanal, com ingredientes, no todo ou em sua maioria, oriundos da agricultura familiar. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Não serão aceitos bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com características organolépticas anormais. O bolo deve estar embalado em sacos plásticos individuais, atóxicos transparentes e resistentes. Deverá conter na embalagem individual a devida rotulagem, conforme as normas vigentes, contendo especificação do produto, procedência, data de fabricação e validade do produto. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.	Kg	720	R\$ 15,07	R\$ 10.850,40
4	Tapioca – produto feito a partir da mistura de goma de tapioca, coco seco, água e sal, com material de primeira qualidade, sem bolores ou sujidades, em embalagem individual (saco plástico transparente ou filme PVC). Rotulagem conforme as normas vigentes, contendo especificação do produto, procedência, data de fabricação e validade do produto. Produto confeccionado no mesmo dia da entrega. Não utilizar conservantes e/ou outros produtos industrializados. Deve pesar entre 100g e 150g.	Unidade	14.400	R\$ 1,61	R\$ 23.184,00
Total					R\$ 81.914,40

Gêneros Alimentícios do Campus FORTALEZA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	240	R\$ 3,77	R\$ 904,80
2	Banana Tipo Prata - Banana prata extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	2.400	R\$ 5,10	R\$ 12.240,00
3	Chuchu - de 1ª qualidade, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	240	R\$ 4,35	R\$ 1.044,00
4	Cheiro Verde - contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos.	Kg	192	R\$ 13,97	R\$ 2.682,24

5	Goiaba Vermelha - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	1.200	R\$ 4,98	R\$ 5.976,00
6	Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração.	Kg	480	R\$ 7,13	R\$ 3.422,40
Total					R\$ 26.269,44

Gêneros Alimentícios do Campus GUARAMIRANGA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Pão de Leite – o pão deverá ser acondicionado em embalagem plástica, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade e data de fabricação. Deverá apresentar gramatura de 50g cada pão, pacote com peso líquido de 500g. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico.	Pacote de 500g	416	R\$ 10,50	R\$ 4.368,00
2	Ovo de Galinha – tamanho médio, acondicionado em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico, lacrado, transparente, atóxico e com peso líquido mínimo de 1500 g. A embalagem deve estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Bandeja de 1500g	168	R\$ 18,17	R\$ 3.052,56
3	Goiaba Vermelha – madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos da espécie, uniformes, sem ferimentos e/ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	70	R\$ 3,82	R\$ 267,40
4	Bolo Fofo – bolo caseiro simples, redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa	Kg	327	R\$ 19,67	R\$ 6.432,09

	pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.				
5	Banana Prata – em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegras.	Kg	43	R\$ 3,37	R\$ 144,91
6	Polpa de Fruta Sabor Goiaba – congelada, selecionada, 1ª qualidade e isenta de contaminação, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 meses e com registro obrigatório do MAPA.	Kg	327	R\$ 8,00	R\$ 2.616,00
7	Polpa de Fruta Sabor Caju – congelada, selecionada, 1ª qualidade e isenta de contaminação, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 meses e com registro obrigatório do MAPA.	Kg	327	R\$ 7,33	R\$ 2.396,91
Total					R\$ 19.277,87

Gêneros Alimentícios do Campus IGUATU:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Polpa de fruta sabor Abacaxi – polpa de abacaxi integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	1.600	R\$ 9,31	R\$ 14.896,00
2	Polpa de fruta sabor Acerola – polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	1.601	R\$ 7,75	R\$ 12.407,75
3	Polpa de fruta sabor Cajá – polpa de cajá integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	1.600	R\$ 7,58	R\$ 12.128,00

4	Polpa de fruta sabor Maracujá – polpa de maracujá integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	1.925	R\$ 12,90	R\$ 24.832,50
5	Banana - fruta in natura, tipo banana prata. 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.	Dúzia	1.334	R\$ 2,37	R\$ 3.161,58
6	Bolo Caseiro Sabor Milho - aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Não serão aceitos bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com características organolépticas anormais. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor, envolvido em filme PVC lacrado ou em sacos plásticos individuais, atóxicos transparente e resistentes. Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.	Kg	624	R\$ 13,52	R\$ 8.436,48
7	Maxixe – In natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.. Acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos.	Kg	320	R\$ 4,72	R\$ 1.510,40
8	Pimentão Verde - de primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escura.	Kg	480	R\$ 4,31	R\$ 2.068,80
9	Quiabo – in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos.	Kg	320	R\$ 5,32	R\$ 1.702,40
10	Tomate - 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. Deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1.600	R\$ 3,34	R\$ 5.344,00
Total					R\$ 86.487,91

Gêneros Alimentícios do Campus ITAPIPOCA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Prata - in natura, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana, acondicionadas em embalagens em kg.	Kg	1.014	R\$ 4,47	R\$ 4.532,58
2	Tapioca Recheada com Queijo Coalho Ou Ovo - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Cada unidade deve pesar em torno de 150g, com recheio de queijo coalho ou ovo (mínimo 40g), e ser entregue em embalagem individual de papel alumínio e agrupadas em embalagens plásticas com até 50 unidades cada, contendo etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, ingredientes, nome de produtor, data de fabricação e validade: consumo imediato. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Apresentar ficha técnica das preparações, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo.	Kg	792	R\$ 21,80	R\$ 17.265,60
3	Bolo Caseiro Simples - sabores de maracujá, limão, milho, batata doce ou macaxeira, redondo, peso médio de 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel ou plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação, data de validade, se possui ou não Glúten e Lactose.	Kg	1.330	R\$ 11,83	R\$ 15.733,90

	Apresentar ficha técnica das preparações, assinada pelo Responsável Técnico.				
4	Pão de Coco - de boa qualidade, aspecto sensorial normal, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, cada uma contendo 10 unidades de 50g. Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Validade não inferior a 2 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. Apresentar ficha técnica das preparações, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo.	Kg	312	R\$ 10,17	R\$ 3.173,04
5	Suco de Fruta (da estação) - Sabores variados, bebida não alcoólica, adoçada com açúcar (máximo 5%) proveniente de matéria-prima (fruta in natura) sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 05 Litros, atóxica e resistente, contendo a identificação do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), isento de corantes, conservantes e acidulantes. O produto deve ser conservado a temperaturas não superiores a 4 graus C. Apresentar ficha técnica das preparações, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo. Apresentar também o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do estabelecimento e do produto.	L	4.600	R\$ 6,67	R\$ 30.682,00
Total					R\$ 71.387,12

Gêneros Alimentícios do Campus JAGUARIBE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Alface – 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, não poderá estar murcha, isento de substância terrosa e sujidades, embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes.	Pé	420	R\$ 3,28	R\$ 1.377,60
2	Banana Prata – 1ª qualidade, tamanho médio (60g) em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 Kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de	Dúzia	3.200	R\$ 5,12	R\$ 16.384,00

	pesagem.				
3	Batata Doce – branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	360	R\$ 4,02	R\$ 1.447,20
4	Cheiro Verde – 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem média unitária por pé de 120g.	Maço	582	R\$ 1,94	R\$ 1.129,08
5	Mamão Formosa – casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2 Kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.	Kg	365	R\$ 4,22	R\$ 1.540,30
6	Ovo de Galinha Caipira – tamanho padrão médio, 1ª qualidade, higienizado, com boa aparência, sem manchas ou fragmentos e de colheita recente (novos). Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº de registro no SIF, SIE ou SIM.	Unidade	12.000	R\$ 0,63	R\$ 7.560,00
Total					R\$ 29.438,18

Gêneros Alimentícios do Campus JUAZEIRO:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Polpa de Frutas Sabor Manga - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	650	R\$ 11,32	R\$ 7.358,00
2	Polpa de Frutas Sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	800	R\$ 11,32	R\$ 9.056,00
3	Polpa de Frutas Sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	650	R\$ 11,32	R\$ 7.358,00

4	Polpa de Frutas Sabor Cajá - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	800	R\$ 11,32	R\$ 9.056,00
5	Polpa de Frutas Sabor Abacaxi - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	500	R\$ 11,32	R\$ 5.660,00
6	Polpa de Frutas Sabor Caju - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	500	R\$ 11,32	R\$ 5.660,00
7	Polpa de Frutas Sabor Maracujá - produto congelado em embalagem de 500 g ou 1,0 kg. Com informação nutricional e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 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	500	R\$ 11,32	R\$ 5.660,00
8	Alho - in natura, cabeça inteira, sem amassados, 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	140	R\$ 25,27	R\$ 3.537,80
9	Tomate - legume in natura, boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	Kg	1.080	R\$ 6,23	R\$ 6.728,40
10	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	300	R\$ 5,33	R\$ 1.599,00
11	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	Kg	130	R\$ 3,97	R\$ 516,10

	oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno.				
12	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	130	R\$ 4,59	R\$ 596,70
13	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	80	R\$ 12,00	R\$ 960,00
14	Cebolinha - verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25,0 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	66	R\$ 12,00	R\$ 792,00
15	Mamão - fruta in natura, tipo mamão formosa. 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, transparentes.	Kg	300	R\$ 4,23	R\$ 1.269,00
16	Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). 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,	Kg	900	R\$ 4,33	R\$ 3.897,00

	atóxica, resistente, transparentes.				
17	Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	1.000	R\$ 2,72	R\$ 2.720,00
18	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	80	R\$ 5,53	R\$ 442,40
19	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	320	R\$ 5,92	R\$ 1.894,40
20	Laranja - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	430	R\$ 4,77	R\$ 2.051,10
21	Repolho Verde - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	650	R\$ 5,80	R\$ 3.770,00
22	Queijo Coalho - de primeira qualidade e pasteurizado. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF, produto refrigerado.	Kg	30	R\$ 25,47	R\$ 764,10
23	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	80	R\$ 14,03	R\$ 1.122,40
24	Abacaxi (sem coroa) - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	400	R\$ 5,17	R\$ 2.068,00
25	Beterraba - apresentação in natura, excelente	Kg	320	R\$ 5,27	R\$ 1.686,40

	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.				
26	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	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
27	Bolo Caseiro - com cheiro e cor características. Sem sujidades, isento de focos de bolor ou mofo. Deve ser embalado em embalagem plástica transparente e atóxica. Rótulo deve conter informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação e validade e informações do fabricante/produtor. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.	Kg	190	R\$ 15,92	R\$ 3.024,80
28	Cenoura - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	320	R\$ 5,67	R\$ 1.814,40
29	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	480	R\$ 4,13	R\$ 1.982,40
30	Limão Galego - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	25	R\$ 7,55	R\$ 188,75
31	Chuchu - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	220	R\$ 5,25	R\$ 1.155,00
32	Alface - apresentação in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica,	Kg	304	R\$ 11,75	R\$ 3.572,00

	sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.				
33	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	320	R\$ 6,08	R\$ 1.945,60
Total					100.805,75

Gêneros Alimentícios do Campus LIMOEIRO DO NORTE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Ovo – origem galinha, branco, médio, casca íntegra, tamanho médio, contendo 50 g cada. Devem ser acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). Entregar em bandeja contendo 30 unidades.	Bandeja com 30 unidades	340	R\$ 18,67	R\$ 6.347,80
2	Queijo Coalho - de primeira qualidade, pasteurizado, pouco sal. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF, SIE ou SIM, produto refrigerado. Embalagem de 1 Kg.	Kg	80	R\$ 22,75	R\$ 1.820,00
3	Polpa de Frutas Sabor Acerola - produto congelado em embalagem de 1 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	300	R\$ 8,80	R\$ 2.640,00
4	Polpa de Frutas Sabor Manga - produto congelado em embalagem de 1 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	300	R\$ 5,65	R\$ 1.695,00
5	Polpa de Frutas Sabor Goiaba - produto congelado em embalagem de 1 kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O rótulo do produto	Kg	300	R\$ 7,28	R\$ 2.184,00

	deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.				
6	Cheiro Verde - de primeira qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária por pé de aproximadamente 120g.	Maço	400	R\$ 1,78	R\$ 712,00
7	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	240	R\$ 5,95	R\$ 1.428,00
8	Bebida Láctea - UHT, sabores variados, a base de: soro de leite em pó reconstituído. A base láctea deve representar pelo menos 51% da base do produto. Embalagem em sachê, contendo informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Data de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de recebimento.	L	850	R\$ 3,08	R\$ 2.618,00
9	Alface - de primeira qualidade, crespa, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramagem aproximada de 1 kg por embalagem.	Kg	50	R\$ 8,61	R\$ 430,50
10	Couve Manteiga - de primeira qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Gramagem aproximada de 1kg por embalagem.	Kg	25	R\$ 17,33	R\$ 433,25
Total					20.308,55

Gêneros Alimentícios do Campus MARACANAÚ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	BOLO CASEIRO SIMPLES - sabores de laranja, limão, milho ou macaxeira, redondo, peso 1kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismo. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico.	Kg	780	R\$ 18,43	R\$ 14.375,40

2	TAPIOCA - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 70 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico.	Unidades	7.800	R\$ 1,93	R\$ 15.054,00
Total					R\$ 29.429,40

Gêneros Alimentícios do Campus MARANGUAPE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Goiaba Vermelha - madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos da espécie, uniformes, sem ferimentos e/ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	437	R\$ 5,16	R\$ 2.254,92
2	Tapioca - produto feito a partir da mistura de goma, coco seco e água, com material de boa qualidade, sem bolor ou sujidades, em formato redondo, fornecido em embalagem de 100g, plástica, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato.	Unidade de 100g	3.360	R\$ 2,65	R\$ 8.904,00
3	Banana Tipo Prata - em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegras.	Kg	269	R\$ 4,53	R\$ 1.218,57
4	Bolo de Milho - bolo caseiro simples, quadrado, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega.	Kg	269	R\$ 16,43	R\$ 4.419,67

5	Suco de Goiaba - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 200ml, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Deverá conter o registro obrigatório do MAPA.	Unidade de 200ml	3.360	R\$ 2,30	R\$ 7.728,00
6	Suco de Manga - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 200ml, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Deverá conter o registro obrigatório do MAPA.	Unidade de 200ml	3.360	R\$ 2,30	R\$ 7.728,00
Total					R\$ 32.253,16

Gêneros Alimentícios do Campus MORADA NOVA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Prata – tamanho regular de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte.	Kg	300	R\$ 2,82	R\$ 846,00
2	Bolo de Batata Doce – Farinha de trigo, açúcar, batata doce, margarina, ovos, leite, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações: identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Kg	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00
3	Bolo Fofo/Ovo – Farinha de trigo, açúcar, margarina, ovos, leite, fermento, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações: identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Kg	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00

4	Bolo Liso – Farinha de trigo, açúcar, margarina, ovos, leite, fermento, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações: identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Kg	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00
5	Bolo de Milho – Farinha de trigo, açúcar, farinha de milho, margarina, ovos, leite, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações: identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Kg	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00
6	Bolo de Macaxeira – Farinha de trigo, açúcar, margarina, ovos, macaxeira, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações: identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Kg	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00
7	Carne Bovina Charqueada – 100% traseira, deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue resfriada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega: 06 meses.	Kg	42	R\$ 30,00	R\$ 1.260,00
8	Carne Moída Bovina – de 1ª qualidade, tipo patinho, alcatra, contrafilé, coxão mole. Pacote de 1 kg, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais de boas condições de saúde. A carne deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). A carne utilizada para a moagem, deve estar livre de osso, aparas, gorduras, nervos e aponeuroses. Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a	Kg	45	R\$ 23,00	R\$ 1.035,00

	partir da data de entrega: 06 meses.				
9	Cheiro Verde – contendo cebolinha e coentro. Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Coentro com talos.	Kg	173	R\$ 13,50	R\$ 2.335,50
10	Ovo Caipira – casca íntegra, tamanho médio, contendo 50 g cada. Devem ser acondicionadas em bandejas atóxicas, embalada em plásticos, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). Entregar em bandeja contendo 30 unidades.	Bandeja com 30 unidades	101	R\$ 18,00	R\$ 1.818,00
11	Pimentão Verde – tamanho de grande a médio, casca firme e íntegra, sem partes amolecidas, rachaduras e cortes, limpo, isento de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	120	R\$ 6,50	R\$ 780,00
12	Polpa de Fruta Sabor Acerola – produto congelado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, de 1 kg, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Com informação nutricional, número do registro junto ao MAPA. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	50	R\$ 7,83	R\$ 391,50
13	Polpa de Fruta Sabor Caju – produto congelado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, de 1 kg, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Com informação nutricional, número do registro junto ao MAPA. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	50	R\$ 7,83	R\$ 391,50
14	Polpa de Fruta Sabor Goiaba – produto congelado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, de 1 kg, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Com informação nutricional, número do registro junto ao MAPA. O rótulo do produto deverá seguir todas as	Kg	50	R\$ 7,67	R\$ 383,50

	exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.				
Total					R\$ 12.691,00

Gêneros Alimentícios do Campus TABULEIRO DO NORTE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Polpa de Fruta Sabor Acerola – polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	640	R\$ 7,89	R\$ 5.049,60
2	Polpa de Fruta Sabor Goiaba – polpa de goiaba integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado.	Kg	640	R\$ 7,89	R\$ 5.049,60
3	Banana - fruta in natura, tipo banana prata. 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.	Kg	1.200	R\$ 3,30	R\$ 3.960,00
4	Cheiro Verde - contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos.	Kg	40	R\$ 8,80	R\$ 352,00
Total					14.411,20

Gêneros Alimentícios do Campus TIANGUÁ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana tipo Prata - apresentação em pencas, de primeira qualidade; tamanho, maturação e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em condições adequadas.	Kg	3.200	R\$ 4,02	R\$ 12.864,00
2	Tangerina - 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	3.200	R\$ 5,00	R\$ 16.000,00

Total	R\$ 28.864,00
--------------	----------------------

*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 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, leite com café, 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 ACARAÚ

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo de Milho	Av. Des. Armando Sales de Louzada - Monsenhor Edson Magalhães, Acaraú - CE, CEP: 62.580-000. Telefone: (88) 3661-4103.
2	Bolo Fofo	
3	Cocada	
4	Doce de Mamão	
5	Amêndoas de Castanha de Caju	

CAMPUS ARACATI

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo de Macaxeira	Rodovia CE-040, Km 137,1 s/n Aeroporto, Aracati - CE, CEP: 62.800-000. Telefone: (88) 3303-1200.
2	Bolo de Milho	
3	Tapioca Recheada com Queijo	
4	Tapioca Recheada com Frango	
5	Leite com Café	
6	Goiaba Vermelha	
7	Banana Prata	

CAMPUS CAUCAIA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo Caseiro Simples	Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Bairro Pabussu, Caucaia – CE, CEP: 61.609-090.
2	Tapioca	

CAMPUS CEDRO

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo	Alameda José Quintino, s/n, Bairro Prado, Cedro – CE, CEP: 63.400-000.

CAMPUS CRATEÚS

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo	Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.
2	Polpa de fruta sabor Manga	
3	Polpa de fruta sabor Cajá	
4	Feijão de Corda	
5	Mel de Abelha	
6	Castanha de Caju	
7	Salada de Frutas	

CAMPUS CRATO

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Biscoito Caseiro Tipo Amanteigado	Rodovia CE-292, Km 15, s/n, Bairro Gisélia Pinheiro, Crato - CE, CEP: 63.115-500.
2	Biscoito Doce Tipo Sequilhos	

3	Bolo Caseiro Simples	
4	Tapioca	

CAMPUS FORTALEZA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Abóbora	Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza - CE, 60.040-531.
2	Banana Prata	
3	Chuchu	
4	Cheiro Verde	
5	Goiaba Vermelha	
6	Pimentão	

CAMPUS GUARAMIRANGA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Pão de Leite	Sítio Guaramiranga, s/n, Centro. Guaramiranga-CE, CEP: 62.766-000.
2	Ovo de Galinha	
3	Goiaba	
4	Bolo Fofó	
5	Banana Prata	
6	Polpa de fruta sabor Goiaba	
7	Polpa de fruta sabor Caju	

CAMPUS IGUATU

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Polpa de Fruta Sabor Abacaxi	Unidade Cajazeiras: Estrada Iguatu - Várzea Alegre, Km 5, s/n - Cajazeiras, Iguatu - CE, CEP: 63.500-000.
2	Polpa de Fruta Sabor Acerola	
3	Polpa de Fruta Sabor Cajá	
4	Polpa de Fruta Sabor Maracujá	
5	Bolo de Milho	

CAMPUS ITAPIPOCA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Prata	

2	Tapioca Recheada com Queijo Coalho ou Ovo	Avenida da Universidade, 102 - Madalena, Itapipoca - CE, 62.500-000. Telefone: (85) 3401.2373.
3	Bolo Caseiro Simples	
4	Pão de Coco	
5	Suco de Fruta	

CAMPUS JAGUARIBE

Nº	Produto	Endereço para entrega da amostras
1	Ovos de Galinha Caipira	Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387 - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, 63.475-000.

CAMPUS JUAZEIRO

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	Alho in natura	
9	Tomate	
10	Pimentão Verde	
11	Jerimum in natura	
12	Macaxeira	
13	Coentro	
14	Cebolinha	
15	Mamão	
16	Banana	
17	Melancia	
18	Manga	
19	Melão Japonês ou Espanhol	

20	Laranja	
21	Repolho Verde	
22	Queijo Coalho	
23	Feijão Verde	
24	Abacaxi	
25	Beterraba	
26	Batata Doce	
27	Bolo Caseiro	
28	Cenoura	
29	Goiaba Vermelha	
30	Limão Galego	
31	Chuchu	
32	Alface	
33	Pepino	

CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Ovo de Galinha	Rua Estevam Remígio da Silva, 1145, Centro, Limoeiro do Norte – CE, CEP: 62.930-000.
2	Queijo Coalho	
3	Polpa de Fruta Sabor Acerola	
4	Polpa de Fruta Sabor Manga	
5	Polpa de Fruta Sabor Goiaba	
6	Cheiro Verde	
7	Pimentão Verde	
8	Bebida Láctea	
9	Alface	
10	Couve Manteiga	

CAMPUS MARACANAÚ

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo Caseiro Simples	Av. Parque Central, Distrito Industrial I, s/n,

2	Tapioca	Maracanaú – CE, CEP: 61.939-140.
---	---------	----------------------------------

CAMPUS MARANGUAPE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Goiaba	CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape – CE, CEP: 6.940-750.
2	Tapioca	
3	Banana	
4	Bolo de Milho	
5	Suco de Goiaba	
6	Suco de Manga	

CAMPUS MORADA NOVA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Prata	Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717, Bairro Júlia Santiago, Morada Nova - CE, 62.940-000. Telefone: (88) 3455.3023.
2	Bolo de Batata Doce	
3	Bolo Fofó	
4	Bolo Liso	
5	Bolo de Milho	
6	Bolo de Macaxeira	
7	Carne Bovina Charqueada	
8	Carne Moída Bovina	
9	Cheiro Verde	
10	Ovo Caipira	
11	Pimentão Verde	
12	Polpa de Fruta Sabor Acerola	
13	Polpa de Fruta Sabor Caju	
14	Polpa de Fruta Sabor Goiaba	

CAMPUS TABULEIRO DO NORTE

Nº	Produto	Endereço para entrega de amostras
1	Polpa de fruta sabor Acerola	Rodovia CE-377, Km 2, Bairro Sítio Taperinha, Tabuleiro do Norte – CE, CEP: 62.960-000.
2	Polpa de fruta sabor Goiaba	

CAMPUS TIANGUÁ

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana	Rodovia CE -187, s/nº - Aeroporto, Tianguá - CE, CEP: 62.320-000.
2	Tangerina	

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 ACARAÚ Endereço para entrega: Av. Des. Armando Sales de Louzada - Monsenhor Edson Magalhães, Acaraú - CE, CEP: 62.580-000. Telefone: (88) 3661-4103.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Prata	500 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Mamão Formosa	500 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Bolo Fofo Caseiro	225 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Bolo de Milho Caseiro	225 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Cocada Caseira	60 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Doce de Mamão Caseiro	150 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	1 x por mês
Amêndoa de Castanha de Caju	90 Kg	IFCE CAMPUS ACARAÚ	2 x por mês

CAMPUS ARACATI Endereço para entrega: Rodovia CE-040, Km 137,1 s/n - Aeroporto, Aracati- CE, CEP: 62.800-000. Telefone: (88) 3303 1200.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Bolo de Macaxeira	140 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	1 x por mês
Bolo de Milho	140 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	1 x por mês
Tapioca com Queijo	2.000 Unidades de	IFCE CAMPUS	1 x por mês

	100g	ARACATI	
Tapioca com Frango	2.000 Unidades de 100g	IFCE CAMPUS ARACATI	1 x por mês
Leite com Café	7.900 Unidades de 200ml	IFCE CAMPUS ARACATI	1 x por semana
Goiaba Vermelha	500 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	2 x por mês
Banana Prata	376 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	2 x por mês

CAMPUS CAUCAIA Endereço para entrega: Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Bairro Pabussu, Caucaia – CE, CEP: 61.609-090.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Abóbora	30 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 x por mês
Banana Prata	450 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Bolo Caseiro Simples	450 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Cenoura	120 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Cheiro Verde	60 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Chuchu	50 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 x por mês
Goiaba Vermelha	100 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 x por mês
Mamão Formosa	440 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Melancia	400 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 x por mês
Pimentão	140 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Tapioca	5.000 Unidades	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês
Tomate	140 Kg	IFCE CAMPUS CAUCAIA	2 x por mês

CAMPUS CEDRO Endereço para entrega: Alameda José Quintino, s/n, Bairro Prado, Cedro – CE, CEP: 63.400-000. Entrega de segunda-feira à sexta-feira, em horário de 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 16:00h.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Alface	320 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana

Batata Doce	900 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana
Bolo	900 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por mês
Cheiro Verde	300 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	2 x por semana
Feijão Verde	300 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	2 x por mês
Jerimum	400 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana
Manga Tipo Rosa	60 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por mês
Ovo de Galinha	3.000 Dúzias	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana
Melancia	2.700 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana
Tomate	900 Kg	IFCE CAMPUS CEDRO	1 x por semana

CAMPUS CRATEÚS

Endereço para entrega: Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Bolo Caseiro Simples	320 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	3 x por mês
Polpa de Fruta Sabor Manga	408 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês
Polpa de Fruta Sabor Cajá	272 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês
Feijão de Corda	45 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por ano
Mel de Abelha Puro	4.100 Unidades	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês
Castanha de Caju Beneficiada	4.086 Unidades	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês
Salada de Frutas	3.600 Unidades	IFCE CAMPUS CRATEÚS	3 x por mês

CAMPUS CRATO

Endereço para entrega: Rodovia CE-292, Km 15, s/n, Bairro Gisélia Pinheiro, Crato – CE, CEP: 63.115-500.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Biscoito Caseiro Tipo Amanteigado	480 Kg	IFCE CAMPUS CRATO	2 x por mês
Biscoito Doce Tipo Sequilhos	720 Kg	IFCE CAMPUS CRATO	1 x por semana
Bolo Caseiro Simples	720 Kg	IFCE CAMPUS CRATO	2 x por mês

Tapioca	14.400 Unidades	IFCE CAMPUS CRATO	1 x por semana
----------------	-----------------	-------------------	----------------

CAMPUS FORTALEZA Endereço para entrega: Av. Treze de Maio, 2081 – Benfica, Fortaleza – CE, CEP: 60.040-531. Entrega de segunda-feira à sexta-feira, em horário de 06:30h às 15:00h, na Coordenadoria de Alimentação Escolar – CAESC/IFCE.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Abóbora	240 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Banana Tipo Prata	2.400 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Chuchu	240 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Cheiro Verde	192 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por semana
Goiaba Vermelha	1.200 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês
Pimentão	480 Kg	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por semana

CAMPUS GUARAMIRANGA Endereço para entrega: Sítio Guaramiranga, s/n, Centro. Guaramiranga-CE, CEP: 62.766-000.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Pão de Leite	416 Pacotes de 500g	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Ovo de Galinha	168 Bandejas de 1500g	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Goiaba	70 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Bolo Fofo	327 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Banana Prata	43 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Polpa de fruta sabor Goiaba	327 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana
Polpa de fruta sabor Caju	327 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1x por semana

CAMPUS IGUATU Endereços para entrega: Unidade Cajazeiras: Estrada Iguatu - Várzea Alegre, Km 5, s/n - Cajazeiras, Iguatu - CE, CEP: 63.500-000. Unidade Areias: Rua Deoclécio Lima Verde, s/n - Areias, Iguatu - CE, CEP: 63.500-000.			
	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega

Produto	Total Anual		
Polpa de fruta sabor Abacaxi	1.600 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1x por semana
Polpa de fruta sabor Acerola	1.601 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1x por semana
Polpa de fruta sabor Cajá	1.600 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1x por semana
Polpa de fruta sabor Maracujá	1.925 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1x por semana
Banana	1.334 Dúzias	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1x por semana
Bolo Caseiro Sabor Milho	624 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	2 x por mês
Maxixe	320 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1 x por semana
Pimentão Verde	480 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1 x por semana
Quiabo	320 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1 x por semana
Tomate	1.600 Kg	IFCE CAMPUS IGUATU UNIDADE AREIAS e UNIDADE CAJAZEIRAS	1 x por semana

CAMPUS ITAPIPOCA

Endereço para entrega: Avenida da Universidade, 102 – Bairro Madalena, Itapipoca - CE, CEP: 62.500-

000. Telefone: (85) 3401 2373.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Prata	1.014 Kg	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	2 x por semana
Tapioca Recheada com Queijo Coalho Ou Ovo	792 Kg	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	2 x por mês
Bolo Caseiro Simples	1.330 Kg	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	1 x por semana
Pão de Coco	312 Kg	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	2 x por mês
Suco de Fruta	4.600 L	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	2 x por semana

CAMPUS JAGUARIBE

Endereço para entrega: Rua Pedro Bezerra de Menezes, 387 - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, CEP: 63.475-000.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Alface	420 Pés	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	2 x por mês
Banana Prata	3.200 Dúzias	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	1 x por semana
Batata Doce	360 Kg	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	2 x por mês
Cheiro Verde	582 Maços	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	2 x por mês
Mamão Formosa	365 Kg	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	2 x por mês
Ovo de Galinha Caipira	12.000 Unidades	IFCE CAMPUS JAGUARIBE	2 x por mês

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 Fruta Sabor Manga	650 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1 x por semana
Polpa de Fruta Sabor Goiaba	800 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1 x por semana
Polpa de Fruta Sabor Acerola	650 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de Fruta Sabor Cajá	800 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana

Polpa de Fruta Sabor Abacaxi	500 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de Fruta Sabor Caju	500 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Polpa de Fruta Sabor Maracujá	500 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Alho	140 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Tomate	1.080 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Pimentão Verde	300 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Jerimum in natura	130 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Macaxeira	130 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Coentro	80 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Cebolinha	66 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Mamão	300 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Banana	900 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Melancia	1.000 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Manga	80 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Melão Japonês ou Espanhol	320 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Laranja	430 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Repolho Verde	650 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Queijo Coalho	30 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Feijão Verde	80 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Abacaxi	400 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Beterraba	320 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Batata Doce	200 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Bolo Caseiro	190 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Cenoura	320 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana

Goiaba Vermelha	480 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Limão Galego	25 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Chuchu	220 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Alface	304 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana
Pepino	320 Kg	IFCE CAMPUS JUAZEIRO	1x por semana

CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE			
Endereço para entrega: Rua Estevam Remígio da Silva, 1145, Centro, Limoeiro do Norte – CE, CEP: 62.930-000.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Ovo	340 Bandejas com 30 unidades	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	2 x por mês
Queijo Coalho	80 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por mês
Polpa de Fruta Sabor Acerola	300 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por bimestre
Polpa de Fruta Sabor Manga	300 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por bimestre
Polpa de Fruta Sabor Goiaba	300 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por bimestre
Cheiro Verde	400 Maços	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por semana
Pimentão Verde	240 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por semana
Bebida Láctea	850 L	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por mês
Alface	50 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por mês
Couve Manteiga	25 Kg	IFCE CAMPUS LIMOEIRO	1 x por mês

CAMPUS MARACANAÚ			
Endereço para entrega: Av. Parque Central, Distrito Industrial I, s/n, Maracanaú – CE, CEP: 61.939-140.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
BOLO CASEIRO SIMPLES	780 Kg	IFCE CAMPUS MARACANAÚ	2 x por mês
TAPIOCA	7.800 Unidades	IFCE CAMPUS MARACANAÚ	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.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Goiaba Vermelha	437 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana
Tapioca	3.360 Unidades de 100g	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana
Banana Tipo Prata	269 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana
Bolo de Milho	269 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana
Suco de Goiaba	3.360 Unidades de 200ml	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana
Suco de Manga	3.360 Unidades de 200ml	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	1x por semana

CAMPUS MORADA NOVA Endereço para entrega: Avenida Prefeito Raimundo José Rabelo, 2717 – Bairro Júlia Santiago, Morada Nova - CE, CEP: 62.940-000. Telefone: (88) 3455 3023.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Prata	300 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por bimestre
Bolo de Batata Doce	60 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Bolo Fofa/Ovo	60 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Bolo Liso	60 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Bolo de Milho	60 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Bolo de Macaxeira	60 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Carne Bovina Charqueada	42 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Carne Moída Bovina	45 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Cheiro Verde	173 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por semana
Ovo Caipira	101 Bandejas com 30 unidades	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por mês

Pimentão Verde	120 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por semana
Polpa de Fruta Sabor Acerola	50 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Polpa de Fruta Sabor Caju	50 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano
Polpa de Fruta Sabor Goiaba	50 Kg	IFCE CAMPUS MORADA NOVA	1 x por ano

CAMPUS TABULEIRO DO NORTE Endereço para entrega: Rodovia CE-377, Km 2, Bairro Sítio Taperinha, Tabuleiro do Norte – CE, CEP: 62.960-000.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Polpa de Fruta Sabor Acerola	640 Kg	IFCE CAMPUS TABULEIRO DO NORTE	2 x por mês
Polpa de Fruta Sabor Goiaba.	640 Kg	IFCE CAMPUS TABULEIRO DO NORTE	2 x por mês
Banana	1.200 Kg	IFCE CAMPUS TABULEIRO DO NORTE	1 x por semana
Cheiro Verde	40 Kg	IFCE CAMPUS TABULEIRO DO NORTE	1 x por semana

CAMPUS TIANGUÁ Endereço para entrega: Rodovia CE -187, s/nº - Aeroporto, Tianguá - CE, CEP: 62.320-000. Entrega na Coordenadoria de Aquisições e Contratações.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana tipo Prata	3.200 Kg	IFCE CAMPUS TIANGUÁ	1x por semana
Tangerina	3.200 Kg	IFCE CAMPUS TIANGUÁ	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.

- 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:

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

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

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

9.4 Os produtos processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, leite com café, 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, 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.

9.5A 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 01/2020

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 01/2020

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 <i>(em gramas, mililitro ou medida caseira)</i>	Proveniente da Agricultura Familiar?
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) Sim (☐) Não
		(☐) 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, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, leite com café, suco de fruta, bebida láctea e pão).



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

ANEXO

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº **XX/2020**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE REITORIA, CNPJ nº 10.744.098/0001-45, entidade vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Jorge Dumar, nº 1703, bairro Jardim América, CEP nº 60.410-426, na cidade de Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Reitor do IFCE, **VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº 163.775.913-49, portador da Carteira de Identidade nº 91002293815 - SSP-CE, conforme atribuições conferidas no Decreto de 30 de janeiro de 2017, da Presidência da República, publicado no D.O.U. de 31 de janeiro de 2017, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Rua XXX, nº XXX em (município), Ceará, inscrita no CNPJ sob nº XXX, (para grupo formal), CPF sob nº XXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2020/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE, Processo nº XXX, Dispensa nº XX/2020, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, de acordo com o Edital da Chamada Pública nº /2020/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA

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

4. CLÁUSULA QUARTA

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

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

anexo deste Contrato.

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

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

5. CLÁUSULA QUINTA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PTRES - 169949; FONTE - 113150072; PI - CFF53M9601N; ND/SE - 3390.32/03.

6. CLÁUSULA SEXTA

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA

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

8. CLÁUSULA OITAVA

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de

Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

9. CLÁUSULA NONA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 01/20120/CAQ/DIRAD/PROAP/IFCE, pelas Resoluções FNDE nº 26 de 17/06/2013 e nº 04 de 02/04/2015, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato, desde que observada 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 **Tereza Cristina Felix dos Santos, Coordenador(a) de Aquisições**, em 05/08/2020, às 17:19, 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 **1886562** e o código CRC **9B4FAE6C**.

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	

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:		

Anexo V

Orientações para participação da sessão pública

Visando resguardar os participantes presentes às sessões públicas da Chamada Pública nº 01/2020 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.

Coordenadoria de Aquisições
Reitoria-IFCE