

CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2022-SEDUC PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COM DISPENSA DE LICITAÇÃO, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 38 DO FNDE, DE 16/07/2009.

O **MUNICÍPIO DE IBICUITINGA**, instituição de direito público interno, com endereço na Rua Edval Maia da Silva, 16- Centro, Ibicuitinga - CE, inscrito no CNPJ sob o nº 12.461.646/0001-55 e no CGF sob o nº 06.920.297-4, representado neste ato pelo Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação, Sr. Francisco Ricardo Pinheiro Nobre no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art.21 da Lei 11.947/2009 e na Resolução FNDE/ CD n.º 38/2009, através da Secretaria de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os Grupos Formais/ Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até às 14h00min, do dia **25/03/2022**, na sala da comissão de licitação na sede da prefeitura com endereço citado acima e as amostras dos produtos deverão ser entregues na Secretaria de Educação, Rua Samuel Ferreira Nobre, Nº2121 - Centro – Ibicuitinga CE, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

1. OBJETO

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	CRE	PRÉ	ENS. FUND	EJA	AEE	AT CP	M E	TOTAL
1	ALFACE Especificação/classificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, inteiras, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra, com sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas. Deverá estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas. Devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico de primeiro uso, resistente, transparente ou leitoso, não reciclado. Organizada de modo que não cause dano nem estrago ao produto, permitindo a livre oxigenação do mesmo; transportadas em caixa de plástico vazadas, devidamente higienizadas, exclusivas em entrega de alimentos.	KG	80	65	250					395

Endereço: Rua Edval Maia da Silva, 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | CGF: 06.920.297-4

2	<p>BANANA Especificação/classificação: tipo prata, em penca, tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, está isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, de larvas e fungos. Frutas soltas e/ou com a casca fissurada e soltas da penca não serão aceitas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	1300	1200	7500	400	150	700	6100	17350
3	<p>BATATA DOCE Especificação/classificação: de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência, rachaduras, cortes e perfurações. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; apresentar, no período de consumo, perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	450	200	1250	200	250	680	900	3930



4	<p>BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE Especificação/classificação: biscoito de goma/fécula de mandioca, produzido artesanalmente, contendo açúcar, gordura vegetal e ovos na sua composição; pode conter coco natural e/ou leite de gado. Não deverá conter substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os biscoitos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 200g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT	20	20	10	10	20	80
5	<p>BOLACHA ACEBOLADA Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, açúcar, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição, identificação do fabricante e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT	300	1100	200	50	320	950 2920

6	<p>BOLACHA SETE CAPAS Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não pode ter corantes nem conservantes nem qualquer tipo de produto que substitua o sabor natural da cebola. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, nome do produtor, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT	300	650	200	50	250	650	2100	
7	<p>BOLINHO FOFO Especificação/classificação: bolinho fofo, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite de gado, ovo e gordura vegetal. Pronto para o consumo. Os bolinhos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Não devem estar amassados nem danificados. Não deve ter qualquer tipo de conservante ou antiumectante. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, produzida com material não reciclado. Cada unidade deverá pesar 40g. As embalagens devem conter os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e origem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	200	800	150	50	250	600	2050	
8	<p>CHEIRO VERDE: Molho de cebolinha coentro, folhas verdes, livres de sujidades, pesando aproximadamente 200g. Embalagem da entrega: Sacos de polipropileno ou polietileno resistentes e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao alimento, contendo 5 kg do produto</p>	KG	350	200	900	150	100	120	500	2320

9	FUBÁ DE MILHO: Produto de origem vegetal, extraído do milho. Fabricado de forma artesanal, em perfeito estado de consumo, sem fungos, matéria estranha, sujidades ou outros contaminantes, em embalagem primária de plástico transparente atóxico, resistente, com nome do produtor, tabela nutricional, data de validade e composição do produto, contendo 01kg do produto.	KG	100	120	200					420
10	FEIJÃO DE CORDA Especificação/classificação: tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos, e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Produto com registro no órgão responsável. Embalagem primária: embalagem plástica, transparente atóxica, não reciclada, de 1kg, apresentando origem, data de validade, lote, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 30kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	450	300	1550	250	150	1100	300	4100
11	GOIABA VERMELHA Especificação/classificação: tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeado ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas, higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	600	500	1600		100	1000		3800



12	<p>JERIMUM DE LEITE OU CABOCLLO Especificação/classificação: produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, de tamanho médio a grande, compacto, liso de polpa firme e íntegra, de coloração, odor e sabor característicos de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Serem colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	200	160	1100	200	500	700	2860	
13	<p>MACAXEIRA Especificação/classificação: fresca e com casca íntegra. Raízes de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. São próprios para o consumo quando procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	300	200	700	200	250	680	2930	
14	<p>MAMÃO FORMOSA Especificação/classificação: com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e indireto. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.</p>	KG	2300	1200	5200	400	250	800	5200	15350

15	MANGA Especificação/classificação: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.	KG	700	600	2200	-	150	600	2200	6450
16	MELANCIA Especificação/classificação: nos tamanhos médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não apresentar fissuras, nem estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	1600	1200	2200	-	150	-	-	5150
17	MELÃO Especificação/classificação: fruta de tamanho médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	700	600	2200	-	150	-	-	3650

18	<p>PÃO CASEIRO Especificação/classificação: produto caseiro fabricado a partir da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento, sem aditivos como conservantes e corantes. Cada unidade terá peso de 50g. Deverá ser fabricado no dia da entrega, por turno, de acordo com cronograma da Secretaria Municipal de Educação, e entregue em local especificado em documento. O local da produção deverá ter alvará fornecido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual. Embalagem: o pão será entregue em sacolas de plástico não reciclado, de primeiro uso, em quantidade suficiente que não provoque amassaduras nem qualquer tipo de dano ao alimento.</p>	UN D	-	1000	3500	500	100	800	3500	9400
19	<p>PIMENTÃO Especificação/classificação: pimentão verde, a granel, de primeira qualidade, fresco, tamanho de médio a grande, íntegro. Não deve possuir matéria terrosa, insetos, nem pragas, nem larvas ou indicativo da presença dos mesmos. Devem ser entregues em condições adequadas para o consumo humano. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente</p>	KG	200	170	1100	100	50	250	800	2670
20	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.</p>	KG	100	300	1100	200	-	300	900	2900

21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	100	300	1100	200	-	300	900	2900
22	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	150	350	1300	250	-	400	1000	3450
23	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de	KG	100	300	1100	200	-	400	900	3000

Inspeção Federal/MAPA | Maia da Silva 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | CGF: 06.920.297-4

24	TOMATE TIPO COMUM Especificação/classificação: vegetal em período intermediário de maturação; de tamanho médio a grande, pele íntegra, sem deterioração, firme e com boa apresentação, isento de enfermidades, sujidades, parasitas, fungos, larvas, e material terroso; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte. Cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano, livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, prioritariamente agroecológico, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente.	KG	300	250	1200	150	-	100	1000	3000
25	ABACAXI de 1ª qualidade: íntegro, tamanho médio a grande, maduro ou em período intermediário de maturação, limpo, em condições adequadas para o consumo humano, transportado em monobloco plástico frestado.	KG	700	600	2800	-	150	600	2800	7650

2. Fonte de recurso

Recursos provenientes do FNDE na dotação orçamentária da Secretaria de Educação do município de Ibicuitinga-CE, sob dotação orçamentária de nº: PNAE FUNDAMENTAL e ENSINO INFANTIL: 10.02.12.306.003.2.049; Elemento de despesa: 3.3.90.30.00.

3. DA HABILITAÇÃO

Envelope Nº. 001 – Habilitação do grupo formal

3.1 O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Extrato de Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias.
- Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- Certidão Negativa de Débito com o Município (Art. 29 - III);
- Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

4. Envelope nº. 001 – Habilitação do Grupo Informal dos fornecedores individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupos:

4.1 O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

5. Envelope nº. 002 – para os Grupos Formais e Informais

- a) 5.1 No envelope nº. 002 O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo I); Resolução n.º 38 do FNDE, de 16/07/2009.

6. Das Amostras dos produtos

As amostras dos produtos deverão ser entregues na Secretaria de Educação, na Rua Samuel Ferreira Nobre, N.º 2121 - Centro – Ibicuitinga CE, durante os dias **07/03/2022** até o dia **25/03/2022** até as 14:00 horas, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

7. Local e periodicidade de entrega dos produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas respectivas escolas e creches municipais localizadas na sede e na zona rural de acordo com os endereços fornecidos pela Secretaria de Educação conforme cronograma de entrega. As quantidades, cronograma de entrega está descrito abaixo, podendo ser alterado mediante prévia comunicação por parte da Prefeitura Municipal de Ibicuitinga através da Secretaria da Educação.

CRONOGRAMA DE ENTREGA PARA 01 MÊS				CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	TOTAL	1ª QUINZENA	2ª QUINZENA
1	ALFACE Especificação/classificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, inteiras, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra, com sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas. Deverá estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas. Devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico de primeiro uso, resistente, transparente ou leitoso, não reciclado. Organizada de modo que não cause dano nem estrago ao produto, permitindo a livre oxigenação do mesmo; transportadas em caixa de plástico vazadas, devidamente higienizadas, exclusivas em entrega de	KG	395	15	15

	alimentos.				
2	BANANA Especificação/classificação: tipo prata, em penca, tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, está isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, de larvas e fungos. Frutas soltas e/ou com a casca fissurada e soltas da penca não serão aceitas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	17350	800	800
3	BATATA DOCE Especificação/classificação: de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência, rachaduras, cortes e perfurações. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, apresentar, no período de consumo, perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	3930	150	150
4	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Especificação/classificação: biscoito de goma/fêcula de mandioca, produzido artesanalmente, contendo açúcar, gordura vegetal e ovos na sua composição; pode conter coco natural e/ou leite de gado. Não deverá conter substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os biscoitos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 200g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.	PCT	80	5	5

5	<p>BOLACHA ACEBOLADA Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, açúcar, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição, identificação do fabricante e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT		150	150
6	<p>BOLACHA SETE CAPAS Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não pode ter corantes nem conservantes nem qualquer tipo de produto que substitua o sabor natural da cebola. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, nome do produtor, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	KG	2100	100	100
7	<p>BOLINHO FOFO Especificação/classificação: bolinho fofo, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite de gado, ovo e gordura vegetal. Pronto para o consumo. Os bolinhos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Não devem estar amassados nem danificados. Não deve ter qualquer tipo de conservante ou antiumectante. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, produzida com material não reciclado. Cada unidade deverá pesar 40g. As embalagens devem conter os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e origem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	2050	100	100



8	CHEIRO VERDE: Molho de cebolinha + coentro, folhas verdes, livres de sujidades, pesando aproximadamente 200g. Embalagem da entrega: Sacos de polipropileno ou polietileno resistentes e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao alimento, contendo 5 kg do produto	KG	2320	40	40
9	FUBÁ DE MILHO: Produto de origem vegetal, extraído do milho. Fabricado de forma artesanal, em perfeito estado de consumo, sem fungos, matéria estranha, sujidades ou outros contaminantes, em embalagem primária de plástico transparente atóxico, resistente, com nome do produtor, tabela nutricional, data de validade e composição do produto, contendo 01kg do produto.	KG	420	20	20
10	FEIJÃO DE CORDA Especificação/classificação: tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos, e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Produto com registro no órgão responsável. Embalagem primária: embalagem plástica, transparente atóxica, não reciclada, de 1kg, apresentando origem, data de validade, lote, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 30kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	4100	200	200
11	GOIABA VERMELHA Especificação/classificação: tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não estar golpeado ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas, higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	3800	200	200
12	JERIMUM DE LEITE OU CABOCLLO Especificação/classificação: produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, de tamanho médio a grande, compacto, liso de polpa firme e íntegra, de coloração, odor e sabor característicos de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Serem colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	2860	150	150

Endereço: Rua Edval Maia da Silva, 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | CGF: 06.920.297-4

13	MACAXEIRA Especificação/classificação: fresca e com casca íntegra. Raízes de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. São próprios para o consumo quando procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	2930	150	150
14	MAMÃO FORMOSA Especificação/classificação: com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.	KG	15350	800	800
15	MANGA Especificação/classificação: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.	KG	6450	300	300
16	MELANCIA Especificação/classificação: nos tamanhos médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Ser colhida cuidadosamente e não apresentar fissuras, nem estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	5150	250	250

17	MELÃO Especificação/classificação: fruta de tamanho médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	3650	200	200
18	PAO CASEIRO Especificação/classificação: produto caseiro fabricado a partir da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento, sem aditivos como conservantes e corantes. Cada unidade terá peso de 50g. Deverá ser fabricado no dia da entrega, por turno, de acordo com cronograma da Secretaria Municipal de Educação, e entregue em local especificado em documento. O local da produção deverá ter alvará fornecido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual. Embalagem: o pão será entregue em sacolas de plástico não reciclado, de primeiro uso, em quantidade suficiente que não provoque amassaduras nem qualquer tipo de dano ao alimento.	UND	9400	500	500
19	PIMENTÃO Especificação/classificação: pimentão verde, a granel, de primeira qualidade, fresco, tamanho de médio a grande, íntegro. Não deve possuir matéria terrosa, insetos, nem pragas, nem larvas ou indicativo da presença dos mesmos. Devem ser entregues em condições adequadas para o consumo humano. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente.	KG	2670	120	120
20	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	2900	300	300

21	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.</p>	KG	2900	300	300
22	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.</p>	KG	3450	350	350
23	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.</p>	KG	3000	300	300
24	<p>TOMATE TIPO COMUM Especificação/classificação: vegetal em período intermediário de maturação; de tamanho médio a grande, pele íntegra, sem deterioração, firme e com boa apresentação, isento de enfermidades, sujidades, parasitas, fungos, larvas, e material terroso; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte. Cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano, livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, prioritariamente agroecológico, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente.</p>	KG	3000	300	300

25	ABACAXI de 1ª qualidade: íntegro, tamanho médio a grande, maduro ou em período intermediário de maturação, limpo, em condições adequadas para o consumo humano, transportado em monobloco plástico frestado.	KG	7650	400	400
----	--	----	------	-----	-----

HORTIFRUTI

Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de 1ª qualidade, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e íntegro. Variedades e outras características estão descritas acima.

As mercadorias deverão ser entregues nas respectivas escolas e creches municipais localizadas na sede como na zona rural de acordo com os endereços fornecidos pela Secretaria de Educação conforme cronograma de entrega. As quantidades, cronograma de entrega esta descrito abaixo, podendo ser alterado mediante prévia comunicação por parte da Prefeitura Municipal de Ibicuitinga através da Secretaria da Educação.

8. RESULTADO

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

9. CONTRATAÇÃO

9.1. Uma vez declarado vencedor, o Proponente Vendedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo apresentado no item 3.5.

9.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de **RS 20.000,00 (vinte mil reais)** por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

10. PAGAMENTO

10.1 O pagamento será realizado até 15 dias após a última entrega do mês, através de recibo mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

11. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

11.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

11.2 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo Conselho da Merenda Escolar;

11.3 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, até 31 de dezembro de 2022, a partir da data de assinatura do contrato que ocorrerá em até cinco dias do resultado apurado deste Edital de chamada pública;

11.4 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Secretaria Municipal de Educação no horário de 08:00 às 14:00 de segunda a sexta-feira, ou através dos sites: <https://licitacoes.tce.ce.gov.br/>; www.ibicuitinga.ce.gov.br.
- 12.2 Para definição dos preços de referência deverá observar o artigo 23 da referida Resolução do FNDE;
- 12.3 Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), art. art. 23 § 6º, da mencionada Resolução do FNDE, site: <http://www.mda.gov.br/saf/arquivos/1203118176.pdf>.
- 12.4 Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade às propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, art. 23, § 3º e § 4º, da referida Resolução do FNDE;
- 12.5 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 12.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano civil;
- 12.7 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o anexo IV, da mencionada Resolução do FNDE.

13. FATOS SUPERVENIENTES

13.1 Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Comissão Julgadora, poderá haver:

- a) Adiamento do processo;
- b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

14. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

Observado o disposto no item nove acima, após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública a Comissão Julgadora considerará, para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizada.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente Vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

Fazem parte deste Edital de Chamada Pública:

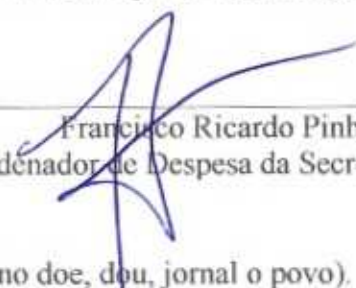
Endereço: Rua Edval Maia da Silva, 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | CGF: 06.920.297-4

ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;
ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO;
ANEXO III – CRONOGRAMA DE ENTREGA;

Prefeitura Municipal de Ibicuitinga/CE, aos 03 dias do mês de Março de 2022.



Francisco Ricardo Pinheiro Nobre
Ordênador de Despesa da Secretaria de Educação

Registre-se e publique-se. (no doe, dou, jornal o povo).



ANEXO I
MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Identificação da proposta de atendimento ao Edital de Chamada pública 01/2022-SEDUC					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
A – Grupo Formal					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município		5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
B – Grupo Informal					
1. Nome do Proponente					
3. Endereço		4. Município		5. CEP	
6. Nome da Entidade Articuladora			7. CPF		8. DDD/Fone
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)					
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº. da Agência	5. Nº. da Conta Corrente	

Endereço: Rua Edval Maia da Silva, 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | CF: 06.920.297-4



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

1. Nome da Entidade MUNICÍPIO DE IBICUITINGA/ SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	2. CNPJ 12.461.646/0001-55	3. Município IBICUITINGA
4. Endereço Rua Edval Maia da Silva, 16 – Centro	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail Francisco Ricardo Pinheiro Nobre – Séc. Mun. de Educação	7. CPF _____	

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total

Endereço: Rua Edval Maia da Silva, 16, Ibicuitinga - CE | CEP: 62.955-000

www.ibicuitinga.ce.gov.br | e-mail: gabinete@ibicuitinga.ce.gov.br

CNPJ: 12.461.646/0001-55 | Fone: 06.920.297-4



						Total agricultor	
						6.Valor Total	
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade			
						Total agricultor	
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade			
						Total agricultor	
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade			
						Total agricultor	
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade			
						Total agricultor	
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade			
						Total agricultor	



					Total agricultor
					6.Valor Total
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	
					Total agricultor
					6.Valor Total
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	
					Total agricultor
					6.Valor Total
	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	
					Total agricultor
					6.Valor Total
Total do projeto					



IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
01					
02					
03.					
04.					
05.					
06.					
				Total do projeto:	

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

Foi elaborado um cronograma de entrega com o nome das escolas, datas de entregas e quantidades. Entrega os produtos nas próprias escolas conforme cronogramas, é assinado o recibo pela a direção de cada escola. Os mesmo serão encaminhando a Secretaria de Educação para conferencia e esta encaminha os mesmos ao setor financeiro na Prefeitura Municipal para efetivação do devido pagamento.

V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

Os fornecedores são produtores familiares individuais, não pertencentes a nenhuma associação, atuam no território do próprio município.

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

Local e Data:	<hr/> Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Que fazem, o Município de Ibicuitinga, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa na Rua Edval Maia da Silva, 16- Centro - Ibicuitinga - Ce, inscrito no CNPJ sob o Nº 12.461.646./0001-55 e no C.G.F. sob o Nº 06.920.297-4, neste ato representado pelo Sr. _____, Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação **CONTRATANTE** e _____, pessoa jurídica/física de direito privado, com sede na cidade de _____, na Rua _____, inscrita no CNPJ/CPF sob n.º _____, neste ato representado por seu representante legal Sr. _____, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua _____, portador da cédula de identidade n.º _____, e CPF n.º _____ doravante denominada **CONTRATADA**, as partes acima qualificadas celebram, entre si, por este instrumento de contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA DA REGÊNCIA

O presente contrato trata-se de um contrato administrativo e rege-se, pelas normas da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, tem base na CHAMADA PÚBLICA 01/2022-SEDUC.

CLÁUSULA PRIMEIRA

É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COM DISPENSA DE LICITAÇÃO, LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 38 DO FNDE, DE 16/07/2009, verba FNDE, do ano de 2022, descritos nos itens enumerados na Cláusula sexta, todos de acordo com a CHAMADA PÚBLICA n.º 01/2022-SEDUC, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado 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.

CLÁUSULA QUARTA

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante a o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da autorização de fornecimento, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2022.

A) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com CHAMADA PÚBLICA n.º 01/2022-SEDUC.

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

CLÁUSULA SEXTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), conforme listagem a seguir:

1.Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4.Produto	5.Unidade	6.Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula quarta estão 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.

CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações Orçamentárias:

8.1. Recursos provenientes do FNDE na dotação orçamentária da Secretaria de Educação do município de Ibicuitinga- CE, Sob dotações orçamentária de n.º: PNAE FUNDAMENTAL e ENSINO INFANTIL: 10.02.12.306.003.2.049; Elemento de despesa: 3.3.90.30.00.

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA ONZE:

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5(cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA TREZE:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) a nos 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.

CLÁUSULA QUATORZE:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR 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.

CLÁUSULA QUINZE:

O CONTRATANTE em razão à supremacia dos interesses públicos 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;

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

CLÁUSULA DEZESSEIS:

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

CLÁUSULA DEZESSETE:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZOITO:

O presente contrato rege-se, ainda, pela CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2022-SEDUC, pela Resolução CD/FNDE nº 038/2009 e pela Lei nº 11.947/2009, a Lei 8.666/93 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZENOVE:

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

CLÁUSULA VINTE:

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, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE E UM:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, 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) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até cento e vinte dias.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

A fiscalização do contrato, decorrente da presente licitação, estará a cargo da Secretaria Municipal da Educação e exercerá rigoroso controle.

CLÁUSULA VINTE E QUATRO:

Fica eleito o Foro da Comarca de Ibicuitinga/CE para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do cumprimento do presente Contrato.

E, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente contrato, em duas vias em originais de igual teor e forma que, após lido e achado conforme, é assinado pelas partes, juntamente com duas testemunhas.

Ibicuitinga/CE, ____ de ____ de 2022.

Francisco Ricardo Pinheiro Nobre
Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação

(Agricultores no caso de grupo informal)
P/ CONTRATADA

Testemunhas: 1ª: _____ 2ª: _____

ANEXO III

CRONOGRAMA DE ENTREGA PARA 01 MÊS				CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	TOTAL	1º QUINZE NA	2º QUINZE NA
1	ALFACE Especificação/classificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, inteiras, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra, com sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas. Deverá estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas. Devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico de primeiro uso, resistente, transparente ou leitoso, não reciclado. Organizada de modo que não cause dano nem estrago ao produto, permitindo a livre oxigenação do mesmo; transportadas em caixa de plástico vazadas, devidamente higienizadas, exclusivas em entrega de alimentos.	KG	395	15	15
2	BANANA Especificação/classificação: tipo prata, em penca, tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, está isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, de larvas e fungos. Frutas soltas e/ou com a casca fissurada e soltas da penca não serão aceitas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	17350	800	800
3	BATATA DOCE Especificação/classificação: de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência, rachaduras, cortes e perfurações. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; apresentar, no período de consumo, perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	3930	150	150

4	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Especificação/classificação: biscoito de goma/fécula de mandioca, produzido artesanalmente, contendo açúcar, gordura vegetal e ovos na sua composição; pode conter coco natural e/ou leite de gado. Não deverá conter substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os biscoitos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 200g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT	80	5	5
5	<p>BOLACHA ACEBOLADA Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, açúcar, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição, identificação do fabricante e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	PCT		150	150
6	<p>BOLACHA SETE CAPAS Especificação/classificação: biscoito produzido artesanalmente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, goma/fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal/margarina, sal e cebola. Sem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não pode ter corantes nem conservantes nem qualquer tipo de produto que substitua o sabor natural da cebola. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico contendo até 400g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, nome do produtor, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 em sua rotulagem. Embalagem secundária: sacola plástica leitosa branca, fabricada com material não reciclado, de primeiro uso.</p>	KG	2100	100	100

7	BOLINHO FOFO Especificação/classificação: bolinho fofo, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite de gado, ovo e gordura vegetal. Pronto para o consumo. Os bolinhos deverão ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e estarem em perfeito estado de conservação no ato da entrega. Não devem estar amassados nem danificados. Não deve ter qualquer tipo de conservante ou antiuementante. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, produzida com material não reciclado. Cada unidade deverá pesar 40g. As embalagens devem conter os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e origem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	2050	100	100
8	CHEIRO VERDE: Molho de cebolinha + coentro, folhas verdes, livres de sujidades, pesando aproximadamente 200g. Embalagem da entrega: Sacos de polipropileno ou polietileno resistentes e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao alimento, contendo 5 kg do produto	KG	2320	40	40
9	FUBÁ DE MILHO: Produto de origem vegetal, extraído do milho. Fabricado de forma artesanal, em perfeito estado de consumo, sem fungos, matéria estranha, sujidades ou outros contaminantes, em embalagem primária de plástico transparente atóxico, resistente, com nome do produtor, tabela nutricional, data de validade e composição do produto, contendo 01kg do produto.	KG	420	20	20
10	FEIJÃO DE CORDA Especificação/classificação: tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos, e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Produto com registro no órgão responsável. Embalagem primária: embalagem plástica, transparente atóxica, não reciclada, de 1kg, apresentando origem, data de validade, lote, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 30kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	4100	200	200
11	GOIABA VERMELHA Especificação/classificação: tamanho grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeado ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas, higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.	KG	3800	200	200

12	<p>JERIMUM DE LEITE OU CABOCLO Especificação/classificação: produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, de tamanho médio a grande, compacto, liso de polpa firme e íntegra, de coloração, odor e sabor característicos de colheita recente e fresca, apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Serem colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	2860	150	150
13	<p>MACAXEIRA Especificação/classificação: fresca e com casca íntegra. Raízes de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. São próprios para o consumo quando procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas devidamente higienizadas, transportadoras exclusivas de alimentos.</p>	KG	2930	150	150
14	<p>MAMÃO FORMOSA Especificação/classificação: com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.</p>	KG	15350	800	800
15	<p>MANGA Especificação/classificação: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.</p>	KG	6450	300	300

16	MELANCIA Especificação/classificação: nos tamanhos médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não apresentar fissuras, nem estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	5150	250	250
17	MELÃO Especificação/classificação: fruta de tamanho médio e grande, nova, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhida cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, devidamente higienizadas, transportadoras exclusivamente de alimentos.	KG	3650	200	200
18	PÃO CASEIRO Especificação/classificação: produto caseiro fabricado a partir da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento, sem aditivos como conservantes e corantes. Cada unidade terá peso de 50g. Deverá ser fabricado no dia da entrega, por turno, de acordo com cronograma da Secretaria Municipal de Educação, e entregue em local especificado em documento. O local da produção deverá ter alvará fornecido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual. Embalagem: o pão será entregue em sacolas de plástico não reciclado, de primeiro uso, em quantidade suficiente que não provoque amassaduras nem qualquer tipo de dano ao alimento.	UND	9400	500	500
19	PIMENTÃO Especificação/classificação; pimentão verde, a granel, de primeira qualidade, fresco, tamanho de médio a grande, íntegro. Não deve possuir matéria terrosa, insetos, nem pragas, nem larvas ou indicativo da presença dos mesmos. Devem ser entregues em condições adequadas para o consumo humano. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente.	KG	2670	120	120

20	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	2900	300	300
21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	2900	300	300
22	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	3450	350	350
23	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA Especificação/classificação: o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, não ter sujidades, isentas de parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à composição normal. Aspecto, cor, sabor e odor próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Embalagem primária: de plástico transparente, contendo 1kg do produto. O rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, data de fabricação e validade mínima de (6) seis meses. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.	KG	3000	300	300

24	TOMATE TIPO COMUM Especificação/classificação: vegetal em período intermediário de maturação; de tamanho médio a grande, pele íntegra, sem deterioração, firme e com boa apresentação, isento de enfermidades, sujidades, parasitas, fungos, larvas, e material terroso; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte. Cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano, livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, prioritariamente agroecológico, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: o produto deverá ser transportado e entregue em caixas de polietileno vazadas, limpas, usadas exclusivamente para o transporte de gêneros alimentícios. Higienizadas adequadamente.	KG	3000	300	300
25	ABACAXI de 1ª qualidade: íntegro, tamanho médio a grande, maduro ou em período intermediário de maturação, limpo, em condições adequadas para o consumo humano, transportado em monobloco plástico frestado.	KG	7650	400	400

ANEXO IV

TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

I. Atesto que a Prefeitura Municipal de Ibicuitinga através da Secretaria de Educação, CNPJ sob o Nº _____ e no C.G.F. sob o Nº _____, neste ato representada pelo Sr. Francisco Ricardo Pinheiro Nobre, Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação, CPF _____ recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) _____ dos produtos abaixo relacionados:

1. Produto	2. Quantidade	3. Unidade	4. Valor Unitário	5. Valor Total (*)
Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____