

CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2021-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 **15/06/2021**, 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, N.º2121 - 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	FUND	EJA	AEE	AT CP	M E	TOTAL
1	<p>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, integra, 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.</p>	KG	2	2	5	1	1	5	5	21

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

	oxigenação do mesmo; transportadas em caixa de plástico vazadas, devidamente higienizadas, exclusivas em entrega de alimentos.									
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 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, estar 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	1500	1500	4000	0	200	4000	4000	15200
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	400	400	800	40	60	400	400	2500

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	5	5	10	0	2	5	5	32
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	100	100	1000	0	20	500	500	2220

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	100	100	1000	0	20	500	500	2220
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 antiemectante. 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	100	100	1000	0	50	400	400	2050

8	<p>CEBOLINHA Especificação/classificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, 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, manchadas e sem bulbo. Deverá estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica e estar 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.</p>	KG	5	5	10	0	0	0	0	20
9	<p>COENTRO Especificação/classificação: de primeira qualidade, coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, íntegro; sem áreas escuras, tamanho grande. 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. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos 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.</p>	KG	5	5	10	0	0	0	0	20
10	<p>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</p>	KG	45	40	180	50	0	0	0	315

	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.									
11	<p>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.</p>	KG	250	250	1000	0	50	500	500	2550
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	400	400	1200	160	0	0	0	2160

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	100	100	300	40	0	0	0	540
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	1500	1500	4000	0	200	4000	4000	15200
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</p>	KG	400	400	2800	0	200	700	700	5200

	ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.									
16	<p>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.</p>	KG	500	500	2000	0	100	1000	1000	5100
17	<p>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.</p>	KG	300	300	1000	0	50	500	500	2650

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>	UND	1000	1000	10000	0	800	8000	8000	28800
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	20	20	80	15	0	60	60	255
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.</p>	KG	100	120	400	0	80	400	400	1500

	com o Selo de Inspeção Federal/MAPA.									
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	100	120	400	0	80	400	400	1500
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	100	100	400	0	80	420	400	1500

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	100	120	400	0	80	400	400	1500
24	<p>TOMATE TIPO COMUM Especificação/classificação: vegetal em período intermediário de maturação; de tamanho médio a grande, pele íntegra, sem deteriorização, 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 intacta. 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	50	50	100	20	20	80	80	400

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: 10.02.12.306.0007.2.055; PNAE ENSINO INFANTIL: 10.02.12.306.0007.2.056; Elemento de despesa: 3.3.90.30.00.

3. DA HABILITAÇÃO

Envelope N°. 001 – Habilitação do grupo formal

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

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato de Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias.
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) 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;
- e) Certidão Negativa de Débito com o Município (Art. 29 - III);
- f) 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° 2121 - Centro – Ibicuitinga CE, durante os dias **26/05/2021** até o dia **15/06/2021** 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.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	TOTAL	CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL	
				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 alimentos.	KG	21	2	2
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, estar 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	15200	1300	1300
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	2500	750	750

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	32	3	3
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	2220	800	800
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	2220	800	800

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	800	800
8	CEBOLINHA Especificação/classificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, 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, manchadas e sem bulbo. Deverá estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica e estar 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.	KG	20	2	2
9	COENTRO Especificação/classificação: de primeira qualidade, coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, íntegro; sem áreas escuras, tamanho grande. 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. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos 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.	KG	20	2	2
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	315	150	150

11	<p>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.</p>	KG	2550	800	800
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	2160	280	280
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	540	100	100
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 terrosa, 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	15200	1300	1300

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 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.	KG	5200	800	800
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	5100	200	200
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	2650	500	500
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	28800	800	800

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	255	30	30
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	1500	500	500
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	1500	500	500
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	1500	500	500

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	1500	500	500
24	<p>TOMATE TIPO COMUM Especificação/classificação: vegetal em período intermediário de maturação; de tamanho médio a grande, pele íntegra, sem deteriorização, 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	400	40	40

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 íntacto. 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 R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

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

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 à 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 2021, 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. 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:

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 21 dias do mês de maio de 2021.



Francisco Ricardo Pinheiro Nobre
Ordenador de Despesa da Secretaria de Educação

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