



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco  
Campus Caruaru/Diretoria de Administração e Planejamento/Coordenação de Compras

### EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

Processo Administrativo nº [23358.000698/2024-89](#)

Chamada Pública nº 01/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme art. 75, inciso IV, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - *Campus* Caruaru, pessoa jurídica de direito público, com sede situada no seguinte endereço: Estrada do Alto do Moura, KM 3,8, s/n - Distrito Industrial III, Caruaru - PE, 55040-120, representado pelo Diretor-Geral do *Campus* Caruaru do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFPE), nomeado pela Portaria no 516/2024-GR, de 05/05/2024, publicada no DOU de 06/05/2024, seção 2, página 18, em conformidade com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, torna público o presente edital de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 2024. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda na sede do *Campus* Caruaru.

#### 1. DO OBJETO

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

ITEM	MATERIAL	UNIDADE	QUANT	JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO
------	----------	---------	-------	-------------------------------

01	<b>ABACAXI - De primeira qualidade, maduro, tamanho médio, uniformes, inteiros, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</b>	<b>Kg</b>	<b>1009</b>	<b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b>
02	<b>BANANA-PRATA - Banana prata extra in natura, fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação adequado para manipulação, e transporte e conservação adequados para o consumo mediato e imediato.</b>	<b>Kg</b>	<b>1.530</b>	<b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b>

03	<p><b>BOLO BACIA</b> - Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento certificado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.</p>	Kg	750	<p>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</p>
04	<p><b>CREME DE FRUTAS CONGELADO:</b> Creme de frutas sem lactose, de frutas da época, natural, sem conservantes e aditivos. Ingredientes: Polpa de macaxeira pré-cozida, polpa de frutas da época, açúcar e água. Prazo de validade: 8 dias após a fabricação. Conservação: conservar refrigerado em temperatura de 0 a 4º C. Condições de consumo: produto pronto para o consumo final. Apresentação: Cor característica da fruta utilizada. Consistência: cremosa e homogênea. Sabor: Característico da fruta utilizada. Embalagem primária: saco de 140 g e lacre térmico. Embalagem secundária: Embalado em caixas de papelão contendo até 100 unidades em cada. Volume: 100 g em cada saco. Isento: conservantes, corantes, lactose e glúten. Alérgico: Contém frutas e macaxeira. O produto deve apresentar rotulagem com informações nutricionais.</p>	Kg	153	<p>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, mensalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</p>

05	<p><b>GOIABA - De primeira qualidade, aspecto, cor e sabor próprio, de tamanho médio, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</b></p>	Kg	1.080	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>
06	<p><b>MAMÃO - De primeira, com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.</b></p>	Kg	1.080	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>

07	<p><b>MELANCIA - arredondada, de casca lisa, verde ou rajada, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.</b></p>	Kg	2.640	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>
08	<p><b>PÃO vários sabores - Pão de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.</b></p>	Kg	255	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, mensalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>

09	<p><b>POLPA DE FRUTAS - CAJÁ - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.</b></p>	Kg	180	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>
10	<p><b>POLPA DE FRUTAS - MANGA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.</b></p>	Kg	180	<p><b>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</b></p>

11	POLPA DE FRUTAS - ACEROLA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	<i>Aquisição de gêneros visando a oferta de alimentação para cerca de 605 estudantes nos três turnos de funcionamento do campus, semanalmente seguindo cardápio proposto, para atendimento aos dias letivos de 2024.</i>
----	---	----	-----	--

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do FNDE/PNAE e AÇÃO 2994 estando estimadas em **R\$105.783,92** ( **Cento e cinco mil, setecentos e oitenta e três reais e noventa e dois centavos** ).

## 3. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E DOS PROJETOS DE VENDA

3.1 Os interessados deverão enviar os envelopes lacrados, contendo as seguintes informações na parte externa:

ENVELOPE Nº 001 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO IFPE - *Campus* CARUARU

REFERÊNCIA: DOCUMENTAÇÃO – EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

PROPONENTE: <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

ENVELOPE Nº 002 – PROJETO DE VENDA

ENDEREÇAMENTO: À COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA DO IFPE - *Campus* CARUARU

REFERÊNCIA: DOCUMENTAÇÃO – EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

PROPONENTE: <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ>

3.1.1 Divergências no texto da parte externa dos envelopes em relação à forma indicada no subitem 3.1 não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto ao edital de chamada pública a que se referem e ao(s) participante(s) responsável(is) pelos envelopes.

3.1.2 Os envelopes que não forem entregues de acordo com o que estabelecem o subitens 3.1 e 3.1.1

não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

**3.2 Os documentos deverão ser apresentados em uma via. AS CÓPIAS DEVERÃO SER AUTENTICADAS**  
**No caso de cópias simples, os originais deverão ser apresentados pelo proponente no momento de abertura dos envelopes, para a autenticação por servidor/a do IFPE.**

3.3 Documentos emitidos via internet serão devidamente analisados junto ao site.

3.4 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente, observando os respectivos prazos de validade.

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

3.6 Somente serão aceitos os documentos e o Projeto de Venda entregues durante o prazo estabelecido neste edital.

3.7 Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 22/05/2024 a 11/06/2024, das 08:00 às 12:00 e 13:00 às 16:00 horas, na sede do *Campus* Caruaru, pelo *email*: [compras@caruaru.ifpe.edu.br](mailto:compras@caruaru.ifpe.edu.br), ou pessoalmente na sede do *Campus* Caruaru, situado no seguinte endereço: Estrada do Alto do Moura, KM 3,8, s/n - Distrito Industrial III, Caruaru - PE, 55040-120, Bloco A, sala A-13 - DAP - Diretoria de Administração e Planejamento, no período de **08:00 às 11:30 horas, e de 13:30 às 16:30 horas**, ou no dia 12/06/2024, de 8:00 às 9:00 horas. A sessão pública para abertura das propostas esta marcada para o dia 12/06/2024, **às 10:00 horas (horário local)** e será realizada na área de convivência do *Campus*.

#### **4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

4.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais (agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física), Grupos Informais (detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor) e Grupos Formais (agricultores familiares organizados em cooperativas e associações detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica), de acordo com o Capítulo V, seção II, art. 34 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que dispõe sobre o PNAE.

4.2 Cada participante deverá encaminhar um único envelope contendo os documentos de habilitação.

4.2.1 Se, porventura, um mesmo participante encaminhar mais de um envelope, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele encaminhado por último, tempestivamente.

**4.3 Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação, a qual deverá constar no envelope juntamente com os demais documentos de habilitação.**

4.4 Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), desde que a Comissão consiga comprová-la por meio de consulta on-line na internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

4.5 Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, concederá prazo de **3 (três) dias** para regularização, prorrogável por igual período, desde que haja manifestação tempestiva do interessado, por escrito e até o fim do prazo inicialmente concedido.

4.6 A relação dos proponentes dos projetos de venda será registrada em ata, no site <https://portal.ifpe.edu.br/caruaru>, até **5 (cinco) dias** após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado até **10 (dez) dias** após o prazo da publicação da relação dos proponentes e, no prazo de até **5 (três) dias úteis**, o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

**4.8 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

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

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

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

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (emitida pelo técnico do IPA-PE, conforme Anexo III).

#### **4.9 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.**

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

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

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

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (emitida pelo técnico do IPA-PE, conforme Anexo III).

#### **4.10 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL.**

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

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

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

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

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

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (emitida pelo técnico do IPA-PE, conforme Anexo III);

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

VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

#### **4.11 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme ANEXO II (modelo da Resolução, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) proposto(s) em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

a) identificação do número do edital de chamada pública;

b) nome do Agricultor individual;

c) nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;

d) nome da entidade articuladora do grupo informal;

e) relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);

f) descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;

g) característica do fornecedor proponente e assinatura.

4.11.1 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução do CD/FNDE nº 06/ 2020 que dispõe sobre o PNAE e Lei 14.660/2023.

4.11.2 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.12 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até **5 dias**, conforme análise da Comissão Julgadora.

4.13 Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar (Anexo II). 4.13.1 As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

## **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

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

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país; IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e grupos formais e informais de mulheres (acrescido pela Lei 14.660/2023), não havendo prioridade entre estes;

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e/ou grupos de mulheres, em referência ao disposto no inciso I, subitem 5.3, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior

porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.2 e 5.3.

5.5 O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas neste Edital de Chamada Pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste edital e anexos.

## 6. DO RESULTADO

6.1 A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até **48 (quarenta e oito) horas** após a conclusão da análise dos envelopes.

## 7. DOS RECURSOS

7.1 Dos atos da Administração praticados no curso deste procedimento será admitido recurso hierárquico, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

a) habilitação ou inabilitação do proponente;

b) rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

c) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

7.2 Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais concorrentes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de **5 (cinco) dias úteis**.

7.3 O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

7.3.1 A decisão deverá ser proferida no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contando do recebimento do recurso.

7.4 Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação do proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

7.5 Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

7.6 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**7.7 O recurso deve ser enviado ao endereço de e-mail caee@caruaru.ifpe.edu.br, no período de 17 a 20 de maio de 2024.**

## 8. DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

## 9. DO CONTRATO

9.1 O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, assinar o contrato.

9.1.1 O prazo previsto no subitem 9.1 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

9.2 Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta on-line para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

9.3 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados em conformidade com o ato convocatório.

## 10. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Item	Especificação	Unid. Forn.	Quant.	Fração de Entrega	Valor unitário R\$	Valor total R\$
01	ABACAXI - De primeira qualidade, maduro, tamanho médio, uniformes, inteiros, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1009	Semanal 42 kg	5,22	R\$ 5.263,62
02	BANANA-PRATA - Banana prata extra <i>in natura</i> , fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação adequado para manipulação, e transporte e conservação adequados para o consumo mediato e imediato.	Kg	1532	Semanal 76 kg	5,18	R\$ 7.928,10
03	BOLO BACIA - Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento certificado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	750	Quinzenal 70 kg	54,90	R\$ 41.175,00

04	CREME DE FRUTAS CONGELADO: Creme de frutas sem lactose, de frutas da época, natural, sem conservantes e aditivos. Ingredientes: Polpa de macaxeira pré-cozida, polpa de frutas da época, açúcar e água. Prazo de validade: 8 dias após a fabricação. Conservação: conservar refrigerado em temperatura de 0 a 4º C. Condições de consumo: produto pronto para o consumo final. Apresentação: Cor característica da fruta utilizada. Consistência: cremosa e homogênea. Sabor: Característico da fruta utilizada. Embalagem primária: saco de 140 g e lacre térmico. Embalagem secundária: Embalado em caixas de papelão contendo até 100 unidades em cada. Volume: 100 g em cada saco. Isento: conservantes, corantes, lactose e glúten. Alérgico: Contém frutas e macaxeira. O produto deve apresentar rotulagem com informações nutricionais.	Kg	153	Mensal 50 kg	50,07	R\$ 7.660,20
05	GOIABA - De primeira qualidade, aspecto, cor e sabor próprio, de tamanho médio, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.080	Semanal 50 kg	6,55	R\$ 7.074,00
06	MAMÃO - De primeira, com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	1080	Semanal 50 kg	5,70	R\$ 6.156,00
07	MELANCIA - arredondada, de casca lisa, verde ou rajada, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isento de lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2.640	Semanal 132 kg	4,00	R\$ 10.560,00
08	PÃO vários sabores - Pão de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilize de insumos naturais, sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	255	Mensal 50 kg	59,07	R\$ 15.062,00
09	POLPA DE FRUTAS - CAJÁ - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	10,25	R\$ 1.845,00

10	POLPA DE FRUTAS - MANGA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	8,50	R\$ 1.530,00
11	POLPA DE FRUTAS - ACEROLA - polpa de fruta congelada, em embalagem plástica primária de 1 kg, não pasteurizada, sem aditivos, sem conservantes químicos e corantes. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade.	Kg	180	Semanal 36 kg	8,50	R\$ 1.530,00
<b>VALOR TOTAL</b>						R\$ 105.783,92

**Obs.:** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para os estudantes matriculados nos cursos integrados, subsequentes e PROEJA em 2024 e, tem como base os dados fornecidos pela CRADT, estimado em 605 (seiscentos e cinco) estudantes. As entregas poderão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do *Campus*.

## 11. PAGAMENTO

11.1 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**, contado do recebimento definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Estrada do Alto do Moura, KM 3,8, s/n - Distrito Industrial III, Caruaru - PE, 55040-120, <https://portal.ifpe.edu.br/caruaru>, **redes sociais do Instituto e jornal de grande circulação.**

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

12.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

a) a aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

12.4 Eventuais dúvidas sobre o disposto neste Edital de Chamada Pública deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão até **5 (cinco) dias consecutivos** antes da data de abertura da sessão pública.

12.4.1 As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por

meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados por e-mail, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

12.5 Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

12.6 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua documentação, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

12.7 A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

12.8 Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.9 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

12.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital de Chamada Pública e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só iniciam e vencem em dias de expediente na Administração.

12.11 O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.12 As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.13 Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido a sua omissão em algum documento.

12.14 O Edital será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para o email **caee@caruaru.ifpe.edu.br**.

12.15 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão, com base nas disposições das normas aplicáveis.

### **13. DO FORO**

13.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária de Pernambuco, Justiça de Pernambuco com exclusão de qualquer outro.

### **14. DOS ANEXOS**

Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Projeto Básico;
- b) Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;
- c) Anexo III – Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;
- d) Anexo IV – Modelo de Termo de Recebimento Definitivo;

Caruaru, 20 de maio de 2024.

*(assinado eletronicamente)*  
DINIZ RAMOS DE LIMA JÚNIOR  
Direção-Geral



Documento assinado eletronicamente por **Diniz Ramos de Lima Junior**, **Diretor(a)-Geral**, em 21/05/2024, às 10:40, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1203650** e o código CRC **D24961AD**.