



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

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

**CHAMADA  
PÚBLICA  
Nº  
1/2024**

No dia 12 de junho de 2024, após constatada a regularidade dos atos procedimentais da Chamada Pública nº 01/2024, Processo SEI nº: 23358.000698/2024-89, realizada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus* Caruaru, HOMOLOGO o referido processo de compra.

O objeto a ser contratado é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinados aos estudantes matriculados nos cursos integrados, subsequentes e PROEJA em 2024, conforme especificações constantes no edital da chamada pública e em seus anexos.

No processo ora homologado, a Comissão para Avaliação da Chamada Pública indicou os proponentes vencedores e respectivos produtos a serem fornecidos. A tabela completa encontra-se disponível no sítio do IFPE/<https://www.ifpe.edu.br/campus/caruaru>.

HOMOLOGADOS:

<b>Item do Projeto Básico</b>	<b>Item da Dispensa de Licitação</b>	<b>Fornecedor</b>	<b>CNPJ</b>	<b>Valor Total</b>
1 a 11	1 a 11	Associação de Cooperação Agrícola do Nordeste Representante legal: Maria das Dores Gorete da Silva CPF: 082.535.994-55	16.937.263/0001-61	105.796,30
<b>Total:</b>				<b>R\$105.796,30</b>

## DINIZ RAMOS DE LIMA JÚNIOR

## Direção-Geral

No processo ora homologado, a Comissão para Avaliação da Chamada Pública indicou os proponentes vencedores e respectivos produtos a serem fornecidos, conforme 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\$ 5.266,98
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\$ 7.935,76
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\$ 7.660,71
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\$ 15.062,85
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\$ 105.796,30



Documento assinado eletronicamente por **Diniz Ramos de Lima Junior**, **Diretor(a)-Geral**, em 14/06/2024, às 10:08, 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 **1256733** e o código CRC **7F1A5F4B**.