



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23849.002309/2024-43

Interessado: Campus Maranguape do IFCE

CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. JUSTIFICATIVA

1.1 O fornecimento de alimentação escolar para os alunos da educação básica prevê a oferta de uma alimentação saudável e adequada, com a presença de alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares e apoiando o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.

1.2 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), na condição de Entidade Executora do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao realizar a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar visa atender ao que está regulamentado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando todos os critérios estabelecidos pela Resolução CD/ FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região de 4 campi do IFCE participantes da Chamada Pública nº 01/2024, bem como do planejamento do cardápio a ser servido para atender a demanda por oferta de refeições para os estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos da instituição durante o período de vigência dos contratos.

2. OBJETO

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

Gêneros Alimentícios do Campus BATURITÉ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Abacaxi - in natura, tamanho médio, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	204	R\$ 7,50	R\$ 1.530,00
2	Abóbora - Apresentação in natura. Primeira qualidade. Tipo jacaré, moranga ou de leite. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno	KG	43	R\$ 4,39	R\$ 188,77
3	Abobrinha - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	KG	102	R\$ 5,99	R\$ 610,98
4	Alface - in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por pé.	KG	41	R\$ 16,00	R\$ 656,00
5	Alho - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	210	R\$ 35,99	R\$ 7.557,90
6	Berinjela: Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	122	R\$ 9,00	R\$ 1.098,00
7	Brócolis: Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG	20	R\$ 15,50	R\$ 310,00

8	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UND	814	R\$ 0,60	R\$ 488,40
9	Batata Inglesa - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	102	R\$ 7,00	R\$ 714,00
10	Batata Doce - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	41	R\$ 5,29	R\$ 216,89
11	Beterraba - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	41	R\$ 6,19	R\$ 253,79
12	Cebola branca - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	525	R\$ 5,00	R\$ 2.625,00
13	Cebola roxa - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	50	R\$ 5,00	R\$ 250,00
14	Cebolinha - Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Unidade do maço pesando no mínimo 25 gramas. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG	500	R\$ 2,00	R\$ 1.000,00
15	Cenoura - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	UND	425	R\$ 5,70	R\$ 2.422,50
16	Couve Flor: Verdura in natura, deve apresentar-se íntegra. Coloração verde escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos	KG	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
17	Chuchu - Apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	82	R\$ 6,00	R\$ 492,00
18	Coentro - Verdura in natura, com folhas íntegras. Unidade do maço pesando no mínimo 25 g. Coloração verde-escura característica, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG	500	R\$ 2,00	R\$ 1.000,00
19	Feijão Verde - De primeira qualidade, fresco, embalado em pacotes transparentes e selados. Não pode haver presença de insetos, fungos, sujidades e qualquer outro tipo de contaminantes.	KG	50	R\$ 16,00	R\$ 800,00
20	Goiaba Vermelha - in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	80	R\$ 6,50	R\$ 520,00
21	Laranja- Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	980	R\$ 4,99	R\$ 4.890,20
22	Limão - Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	40	R\$ 8,00	R\$ 320,00
23	Mamão Formosa - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente.	KG	325	R\$ 4,29	R\$ 1.394,25

24	Manga - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente.	KG	150	R\$ 4,99	R\$ 748,50
25	Maracujá - Fruta in natura, tipo maracujá. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	80	R\$ 10,99	R\$ 879,20
26	Melancia- Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	202	R\$ 4,00	R\$ 808,00
27	Melão - Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	200	R\$ 4,99	R\$ 998,00
28	Pimentão Verde - De primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde-escura.	KG	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
29	Pimenta de cheiro - De primeira qualidade. Parte externa íntegra. Isento de enfermidades, ausência de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Coloração verde escura.	KG	71	R\$ 14,50	R\$ 1.029,50
30	Tangerina - in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	KG	100	R\$ 14,99	R\$ 1.499,00
31	Tomate - Legume in natura, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	160	R\$ 8,00	R\$ 1.280,00
32	Polpa de fruta sabor Manga - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 10,99	R\$ 3.582,74
33	Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 10,59	R\$ 3.452,34
34	Polpa de fruta sabor Acerola - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 11,99	R\$ 3.908,74
35	Polpa de fruta sabor Caju - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 10,00	R\$ 3.260,00
36	Polpa de fruta sabor Cajá - produto congelado congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 14,99	R\$ 4.886,74
37	Polpa de fruta sabor Maracujá - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 22,00	R\$ 7.172,00
38	Polpa de fruta sabor Abacaxi - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento	KG	326	R\$ 18,00	R\$ 5.868,00

39	Polpa de fruta sabor Seriguela - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	KG	326	R\$ 10,99	R\$ 3.582,74
40	Repolho branco: in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	20	R \$8,29	R\$ 165,80
41	Repolho roxo: in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	20	R \$12,29	R\$ 245,80
42	Frango inteiro: limpo, peso médio 2,5 - 3,0 kg, fresco de criação que respeite a saúde e bem estar do animal, boas práticas de manejo e alimentação, acondicionamento em embalagem adequada, contendo informações sobre a data de abate e de validade, mantido refrigerado em temperatura abaixo de 7°C, prazo de validade de no mínimo 7 dias. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA.	KG	300	R\$ 23,78	R\$ 7.134,00
43	Ovos: Produto fresco provenientes de granjas registradas e certificadas, que sigam as normas de produção sustentável e bem estar animal. Ovos brancos ou marrons, classificados como extra, com no mínimo 63g cada. Embalagem: caixa com 30 unidades de ovos, contendo cartuchos de papelão ou plástico, dividido em compartimentos individuais para proteção de cada ovo, que possa garantir a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA.	CX/30 UND	160	R\$ 33,59	R\$ 5.374,40
Total					R\$ 86.814,18

Gêneros Alimentícios do Campus GUARAMIRANGA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	264	R\$ 6,17	R\$ 814,44
2	Bolo fofo - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais tais como: bolos mal assados, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico.	Kg	110	R\$ 22,83	R\$ 1.255,65
3	Polpa de fruta sabor Goiaba - produto congelado, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto com sabor característico e agradável. Deverá apresentar rotulagem completa, contendo informação nutricional, identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA e registro do MAPA. Com validade de no mínimo 6 meses do dia do recebimento.	Kg	1118	R\$ 10,34	R\$ 6.141,96
TOTAL					8.212,05

Gêneros Alimentícios do Campus HORIZONTE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 80g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	1536	R\$ 7,02	R\$ 10.782,72

2	BOLO, SIMPLES, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, ACUCAR, FARINHA DE TRIGO REFINADA OU FARINHA DE MILHO, OVOS, MARGARINA, FERMENTO EM PO, EMBALAGEM PLASTICA RESISTENTE, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATAS DE FABRICACAO E VALIDADE, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMA	Kg	176	R\$ 27,00	R\$ 4.752,00
3	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	192	R\$ 13,70	R\$ 2.661,12
4	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	192	R\$ 13,86	R\$ 2.630,40
5	Tapioca - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca e água. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar, no mínimo, 70g, em média. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	Unid 100g	3.600	R\$ 4,30	R\$15.480,00
Total					R\$ 36.306,24

Gêneros Alimentícios do Campus MARANGUAPE:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	BANANA TIPO PRATA - prata in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, em pencas, limpas, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes amolecidas, escuras ou que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	180	R\$ 5,83	R\$ 1.049,40
2	BOLO FOFO - Peso médio 1 (um) quilograma, bolo de ovos, fofo, sabores, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, queimados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do agricultor, ingredientes, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da entrega e a validade de no mínimo 3 dias após a data de entrega.	Kg	300	R\$ 25,00	R\$ 7.500,00
3	LARANJA pera in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, limpa. Em boas condições de consumo, sem bolores ou partes amolecidas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	240	R\$ 5,43	R\$ 1.303,20
4	TAPIOCA Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da farinha de tapioca e água. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não utilizar sal, conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar, no mínimo, 100g, em média. O produto deverá ser entregue em embalagem individual (saco plástico transparente, filme PVC ou papel alumínio) com rótulo. A temperatura do produto no momento da entrega deverá estar acima de 60° Celsius. Devem ser transportadas em isopor, caixas térmicas ou outro recurso que consiga manter a temperatura durante o transporte e distribuição. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser no mesmo dia da data de entrega e a validade deverá ser consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	Unidade 100g	4500	R\$ 4,33	R\$ 19.485,00
5	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	540	R\$ 9,84	R\$ 5.313,60
6	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	540	R\$ 9,84	R\$ 5.313,60
7	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	270	R\$ 10,14	R\$ 2.737,80

8	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - Congelada em embalagem de 1 (um) kg. Com informação nutricional, número de registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de, no mínimo, 6 (seis) meses do dia de recebimento.	Kg	405	R\$ 10,17	R\$ 4.118,85
Total					R\$ 46.821,45

*Preço da aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020).

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1 Após a fase de habilitação, o (s) fornecedor (es) provisoriamente classificado (s) para realizar o fornecimento do quantitativo previsto no edital, deverá(ão) entregar amostras dos produtos indicados no quadro abaixo na sede do IFCE de cada CAMPUS em dia e horário a ser estipulado pela Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar (CCLCAF) para aprovação final dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários à avaliação. A CCLCAF fará uso do Teste “Dentro-Fora do Padrão” recomendado para processos licitatórios pelo FNDE para aferição da qualidade de cada amostra apresentada, com o objetivo de avaliar se as amostras atendem aos atributos de qualidade previstos nas especificações expressas para cada produto.

3.2 A descrição do teste encontra-se detalhada no Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE. Cada CCLCAF deve fazer as adaptações necessárias para aplicação do teste, conforme sua realidade, com atenção para se evitar aglomerações que constituam riscos à saúde dos participantes. Neste contexto, a CCLCAF tem autonomia para convidar ou não pessoas externas à comissão, desde que fique em número ímpar de pessoas, que estas sejam orientadas quanto à metodologia de avaliação, que sejam maiores de 21 anos e façam parte da comunidade escolar e que a participação fique registrada em ata. Recomenda-se que cada avaliador receba uma descrição da especificação do produto a ser avaliado e registre sua opinião em Ficha de Teste “Dentro e Fora” (modelo de ficha no Anexo 1). Ao final do processo, a CCLCAF deve preencher o Relatório de Análise Sensorial no Processo Licitatório (modelo Anexo 2), o qual deve refletir o consenso ou avaliação da maioria das pessoas do grupo avaliador.

3.3 As amostras dos itens que consistem em preparações prontas para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão) deverão vir acompanhadas de Ficha Técnica de Preparo conforme modelo do Anexo 3 deste Termo de referência, a fim de que a equipe possa conhecer a composição, a procedência dos ingredientes da receita e o modo de preparo.

3.4 Em caso de reprovação de algum dos produtos no teste sensorial da amostra, a CCLCAF fará a convocação do próximo fornecedor classificado para o respectivo item.

3.5 O resultado da análise será publicado em até 2 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.

CAMPUS BATURITÉ

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Abacaxi	Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000.
2	Abóbora	
3	Abobrinha	
4	Alface	
5	Alho	
6	Beringela	
7	Brócolis	
8	Banana Tipo Prata	
9	Batata Inglesa	
10	Batata Doce	
11	Beterraba	
12	Cebola Branca	
13	Cebola Roxa	
14	Cebolinha	
15	Cenoura	
16	Couve Flor	
17	Chuchu	
18	Coentro	
19	Feijão Verde	
20	Goiaba Vermelha	
21	Laranja	
22	Limão	
23	Mamão Formosa	
24	Manga	
25	Maracujá	
26	Melancia	
27	Melão	

28	Pimentão Verde	
29	Pimenta de cheiro	
30	Tangerina	
31	Tomate	
32	Polpa de fruta sabor Manga	
33	Polpa de fruta sabor Goiaba	
34	Polpa de fruta sabor Acerola	
35	Polpa de fruta sabor Caju	
36	Polpa de fruta sabor Cajá	
37	Polpa de fruta sabor Maracujá	
38	Polpa de fruta sabor Abacaxi	
39	Polpa de fruta sabor Seriguela	
40	Repolho branco	
41	Repolho roxo	
42	Frango inteiro	
43	Ovos	

CAMPUS GUARAMIRANGA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	Sítio Guaramiranga, s/n Centro - Guaramiranga-CE CEP:62.766-000
2	Bolo fofo	
3	Polpa de fruta sabor goiaba	

CAMPUS HORIZONTE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170.
2	Bolo	
3	Polpa de fruta sabor manga	
4	Polpa de fruta sabor goiaba	
5	Tapioca	

CAMPUS MARANGUAPE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana tipo prata	CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, CEP: 61.940-750.
2	Bolo fofo sabores	
3	Laranja pera	
4	Tapioca	
5	Polpa de fruta sabor Manga	
6	Polpa de fruta sabor Goiaba	
7	Polpa de fruta sabor Acerola	
8	Polpa de fruta sabor Caju	

4. PERIODICIDADE E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada nos locais abaixo indicados e respeitar o cronograma previsto a seguir. A alteração destas condições pode ser realizada em comum acordo entre as partes, em sintonia com a sazonalidade da produção, a fim de garantir a qualidade dos produtos ou mediante outras justificativas plausíveis e formalmente comunicadas com o máximo de antecedência possível.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR CAMPUS

CAMPUS BATURITÉ**Endereço para entrega:** Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, 01, Sanharão, Baturité - CE, CEP: 62.760-000.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Abacaxi	204kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Abóbora	43kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Abobrinha	102kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Alface	41kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Alho	210kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Berinjela	122kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Brócolis	20kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Banana Tipo Prata	814und	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Batata Inglesa	102kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Batata Doce	41kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Beterraba	41kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Cebola branca	525kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Cebola roxa	50kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Cebolinha	500kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Cenoura	425und	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Couve Flor	20kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Chuchu	82kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Coentro	500kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Feijão Verde	50kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Goiaba Vermelha	80kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Laranja	980kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Limão	40kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Mamão Formosa	325kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Manga	150kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Maracujá	80kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Melancia	202kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Melão	200kg	IFCE CAMPUS	1 x por semana
Pimentão Verde	150kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Pimenta de cheiro	71kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Tangerina	100kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Tomate	160kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Manga	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Goiaba	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Acerola	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Caju	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Cajá	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Maracujá	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Abacaxi	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Polpa de fruta sabor Seriguela	326kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Repolho branco	20kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Repolho roxo	20kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Frango inteiro	300kg	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana
Ovos	160cx/30und	IFCE CAMPUS BATURITÉ	1 x por semana

CAMPUS GUARAMIRANGA**Endereço para entrega:** Sítio Guaramiranga, s/n - Centro - Guaramiranga-CE
CEP:62.766-000

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Tipo Prata	176 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	4 x por mês
Bolo Fofo	55 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	1 x por mês
Polpa de fruta sabor goiaba	561 Kg	IFCE CAMPUS GUARAMIRANGA	12 x por mês

CAMPUS HORIZONTE			
Endereço para entrega: Rua Francisca Cecília de Sousa, S/nº, Planalto Horizonte, Horizonte - CE, CEP: 62.882-170.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Tipo Prata	202 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana
Bolo	400 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana
Polpa de fruta sabor manga	254 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por mês
Polpa de fruta sabor goiaba	254 Kg	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por mês
Tapioca	4.00 Unid. 100g	IFCE CAMPUS HORIZONTE	1 x por semana

CAMPUS MARANGUAPE			
Endereço para entrega: CE-065 Km 17, s/n, Bairro Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, CEP: 61.940-750.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana tipo prata	180 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
Bolo fofo sabores	300 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
Laranja pera	240 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
Tapioca	4500 Und de 100g	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	3 x por mês
Polpa de Manga	540 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	4 x por mês
Polpa de Goiaba	540 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	4 x por mês
Polpa de Acerola	270 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	2 x por mês
Polpa de Caju	405 Kg	IFCE CAMPUS MARANGUAPE	3 x por mês

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

- 5.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas exatas condições e em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, onde consta a tabela com especificações e quantidades por lotes, da presente Chamada Pública.
- 5.2. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.
- 5.3. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.
- 5.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 5.5. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.
- 5.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento.
- 5.7. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer alterações.
- 5.8. Retirar todos os materiais recusados das dependências do IFCE, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de ter cumprido com a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 6.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal/Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme.
- 6.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital.
- 6.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.
- 6.4. Publicar o extrato do resultado da referida Chamada Pública no Diário Oficial da União.

7. DA FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.
- 7.2. O acompanhante, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.
- 7.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/21 https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm a Contratada que no decorrer da contratação:

8.1.1 Não executar total ou parcialmente o contrato.

8.1.2 Apresentar documentação falsa.

8.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

8.1.4 Cometer fraude fiscal;

8.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no Contrato;

8.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções elencadas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.3 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

8.4 Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:

8.4.1 Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.

8.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.

8.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.4.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 (e alterações).

8.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

8.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicada isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal. Deve ser apresentada obrigatoriamente a cópia dos registros dos produtos nos seus respectivos órgãos competentes durante o processo de Chamada Pública, sendo que durante a execução do contrato deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação, conforme se apresenta no quadro abaixo:

Tipo de Produto	Normas Sanitárias	Documentação exigida
Produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo.	O estabelecimento do produtor deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).	Cópia do registro do estabelecimento no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA.
Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 - ANVISA).	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

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

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

9.4 Os produtos processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão) devem ser produzidos de forma artesanal com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção da Agricultura Familiar e/ou associados (as) do grupo, transportado conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Estes produtos não poderão conter aditivos, corantes, essências, conservantes e/ou mistura industrial (exemplo: pré-preparado de bolo). Devem ser produzidos e transportados o mais próximo possível do horário de entrega na instituição, mantendo temperatura controlada, conforme Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

9.5 A Ficha Técnica de Preparo deve ser assinada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento onde é realizada a produção, com a informações preenchidas segundo modelo do Anexo 3. Para estes produtos, poderão ser solicitadas alterações na composição das receitas, a fim de atender estudantes com necessidades alimentares especiais, como alergias ou intolerâncias ao glúten, à lactose ou a qualquer outro componente da receita, conforme a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.

9.6 As medidas de prevenção do contágio do novo coronavírus (COVID-19), como uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), distanciamento físico mínimo, lavagem frequente das mãos com sabão antisséptico ou uso de álcool a 70%, afastamento de manipuladores com sintomas suspeitos, dentre outras, deverão fazer parte de todas as etapas de produção, transporte e entrega dos produtos.

ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE "DENTRO-FORA DO PADRÃO"

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Chamada Pública nº 01/2024

Nome do provador: _____ Data: _____ Produto: _____
CPF ou CNPJ do fornecedor: _____

Teste "Dentro-Fora do Padrão"

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos ai

() Dentro
() Fora

Observações: _____

ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____ Data do teste: _____
Identificação do Fornecedor: _____
CPF ou CNPJ: _____

Produto testado <i>(listar todos os itens do mesmo fornecedor)</i>	Resultado: Favorável/Desfavorável

Por meio do teste de análise sensorial das amostras dos produtos acima relacionados realizado no(s) dia(s) _____ de _____ de 20____, a Comissão Conjunta Local de Compras da Agricultura Familiar do IFCE campus _____ considera que os produtos _____, _____, _____, e _____, estão **APTOS** a serem adquiridos para alimentação escolar por este fornecedor por atenderem as características básicas determinadas nas especificações previstas em edital.

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

_____, ____ de ____ de 20____.

ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO*

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO		
Nome da preparação:		
Ingrediente	Quantidade <i>(em gramas, mililitro ou medida caseira)</i>	Proveniente da Agricultura Familiar?
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
Rendimento da preparação final (porções):		
Modo de Preparo		
<i>(Descrever o passo a passo detalhado de como se executa o preparo da receita)</i>		

Assinatura do Responsável pelo preenchimento:

*Deverá ser apresentada junto às amostras dos itens processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, cocada, doce, tapioca, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea e pão).



Documento assinado eletronicamente por **Suene da Silva Nascimento Nogueira, Nutricionista**, em 06/12/2024, às 16:55, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6840325** e o código CRC **94CB8C2B**.