



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23256.004523/2024-12

Interessado: Central de Compras - Capital

ANEXO I DO EDITAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL
CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR N.º 01/2024
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23256.004523/2024-12)

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. A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada 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 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural conforme Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

1.3. Os produtos e as quantidades previstos neste instrumento foram definidos após o mapeamento da produção agrícola e, conseqüente planejamento do cardápio, para atender a oferta de merenda escolar destinada aos estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos dos campi do IFCE, vinculados à Central de Compras Capital (*campus* Fortaleza, *campus* Caucaia e *campus* Aracati), 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 Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS FORTALEZA:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
1	Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	300	R\$ 7,75	R\$ 2.325,00
2	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microorganismos 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	3.000	R\$ 7,55	R\$ 22.650,00
3	Batata Doce Roxa - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	Kg	400	R\$ 7,47	R\$ 2.988,00
4	Cenoura - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	400	R\$ 12,56	R\$ 5.024,00
5	Cheiro Verde , in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Com gramagem média unitária por pé de 120g.	Kg	300	R\$ 24,70	R\$ 7.410,00

	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.				
6	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	1.000	R\$ 8,48	R\$ 8.480,00
7	Laranja - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	2.500	R\$ 7,34	R\$ 18.350,00
8	Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	Kg	400	R\$ 7,47	R\$ 2.988,00
9	Melancia - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3.000	R\$6,54	R\$ 19.620,00
10	Pimentão Verde - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície	Kg	400	R\$ 12,65	R\$ 5.060,00

	externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
11	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	3.000	R\$ 11,63	R\$ 34.890,00
12	Tapioca - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. 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 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. 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 de 100g	22.500	R\$ 5,37	R\$ 120.825,00
TOTAL					R\$ 250.610,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE *CAMPUS* CAUCAIA:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
1	Abacaxi , in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem	KG	300	R\$ 9,25	R\$ 2.775,00

	perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.				
2	Alho , in natura, cabeça inteira, sem amassados, 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	50	R\$ 33,50	R\$ 1.675,00
3	Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, 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	300	R\$ 8,40	R\$ 2.520,00

4	<p>Bolo (sugestão de sabores: macaxeira, milho, cenoura, laranja, maracujá, fofo). Peso Médio 1 KG. Produzido artesanalmente. Produto obtido por cocção adequada e massa preparada. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em uma embalagem primária: em prato de papel e lacrado com embalagem individual em filme PVC. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.</p>	KG	350	R\$ 29,50	R\$ 10.325,00
5	<p>Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo coxão mole/patinho, congelada em temperatura entre - 10°C à -25°C, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	150	R\$ 57,33	R\$ 8.599,50
6	<p>Cenoura, 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: mofos,</p>	KG	100	R\$ 13,08	R\$ 1.308,00

	manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.				
7	Cheiro Verde , in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	20	R\$ 25,60	R\$ 512,00
8	Chuchu , 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	80	R\$ 8,02	R\$ 641,60
9	Colorífico , tempero, de 1ª qualidade, à base de fubá de milho, urucum e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. Não deverá conter sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	10	R\$ 26,03	R\$ 260,30
10	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	100	R\$ 9,30	R\$ 930,00
11	Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	100	R\$ 7,78	R\$ 778,00
12	Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve 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	KG	200	R\$ 7,57	R\$ 1.514,00

	aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
13	Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	400	R\$ 7,72	R\$ 3.088,00
14	Melão in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve 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 que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	125	R\$ 8,73	R\$ 1.091,25
15	Ovo de galinha , casca íntegra, tamanho médio a grande, unidade pesando em torno de 50g. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.	BDJ	200	R\$ 34,65	R\$ 6.930,00
16	Peito de frango de 1ª qualidade sem osso e sem pele, congelado a - 12 C°, embalado em caixa de papelão com tampa lacrada. Produto contendo rótulo, com identificação, data de fabricação e registro sanitário (MAPA, SIF, SIE ou SIM). Descongelamento em torno de 8%. Validade mínima de 180 dias contada a partir da data de entrega.	KG	200	R\$ 25,60	R\$ 5.120,00
17	Pimenta de Cheiro , firme de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa,	KG	10	R\$ 18,30	R\$ 183,00

	parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente.				
18	Pimentão verde , cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	60	R\$ 13,83	R\$ 829,80
19	Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	KG	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00
20	Polpa de frutas sabor cajá , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	KG	200	R\$ 18,90	R\$ 3.780,00
21	Polpa de frutas sabor caju , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	KG	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00
22	Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	KG	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00

23	Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	KG	200	R\$ 18,30	R\$ 3.660,00
24	Queijo tipo Coalho . Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.	KG	50	R\$ 50,61	R\$ 2.530,50
25	Rapadura (100% cana-de-açúcar). Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melaço de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Isentos de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Só serão aceitas rapaduras de boa qualidade com cor, sabor e aroma característicos do produto. Não serão aceitas rapaduras com qualquer tipo de sujidades, fungos, bolor, mole ou qualquer outro tipo de alteração que possa modificar o produto. Na embalagem deverá constar data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionada em embalagem plástica intacta contendo 1 kg do produto.	KG	30	R\$ 18,93	R\$ 567,90
26	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	200	R\$ 11,23	R\$ 2.246,00
27	Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que	KG	100	R\$ 11,87	R\$ 1.187,00

possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.				
				R\$ 74.031,85

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE *CAMPUS* ARACATI:

Nº	Produto	UND	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)*	
				Unitário	Valor Total
01	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MILHO , redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	KG	72	R\$ 29,25	R\$ 2.106,00
02	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MESCLADO , redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo,	KG	72	R\$ 27,25	R\$ 1.962,00

	procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.				
03	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR LARANJA , redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	KG	72	R\$ 27,00	R\$ 1.944,00
04	BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR CENOURA , redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	KG	72	R\$ 27,38	R\$ 1.971,00
05	BOLO CASEIRO SIMPLES, SABOR LEITE , redondo, peso 1Kg, 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-	KG	72	R\$ 30,98	R\$ 2.230,56

	preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.				
06	TAPIOCA REDONDA DE COCO - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. 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 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. 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.	UND	3.008	R\$ 4,05	R\$ 12.182,40
07	CASTANHA DE CAJU BENEFICIADA , Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju . Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.	KG	77	R\$ 76,50	R\$ 5.890,50

08	<p>MEL DE ABELHA PURO - 100% natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto líquido, denso e cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deverá conter o SIM, SIE ou SIF na embalagem, de acordo com os termos da Legislação Vigente. Embalagem primária plástica transparente de polietileno, com 10 a 12 gramas (cada sachê), fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, e embalagem secundária de 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade.</p>	KG	36	R\$ 62,25	R\$ 2.241,00
09	<p>SALADA DE FRUTAS - Preparo artesanal, a base de frutas cortadas em pequenos pedaços, mínimo de quatro tipos na composição, que podem variar segundo a safra das seguintes frutas: mamão, manga, laranja, goiaba, abacaxi e melão. As frutas devem estar em estado de maturação adequado que garanta um nível de doçura natural, sem a necessidade de adição de açúcar ou outros componentes. Deve ser acondicionadas em potes plásticos transparentes de 300 mL com tampa, em temperatura refrigerada. 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.</p>	UND	2.700	R\$ 7,06	R\$ 19.062,00
10	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento</p>	KG	61	R\$ 17,13	R\$ 1.044,93

11	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	KG	90	R\$ 19,75	R\$ 1.777,50
12	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	KG	75	R\$ 17,10	R\$ 1.282,50
13	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	KG	60	R\$ 16,86	R\$ 1.011,60
TOTAL					R\$ 54.706,35

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 4/2015, Art.29, §3º).

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 as amostras dos produtos indicados nos quadros 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 submetidos 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. A 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 no Anexo 1). Ao final do processo, a CCLCAF deve preencher o **Relatório de Análise Sensorial no Processo Licitatório** (modelo no 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, pão, tapioca, cocada, doce, biscoito, salada de frutas, suco de fruta, bebida láctea) deverão vir acompanhadas de **Ficha Técnica de Preparo**, conforme modelo no 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. 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.

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

IFCE *CAMPUS* FORTALEZA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Abóbora	IFCE <i>campus</i> Fortaleza: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531. Entregar na Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAESC-FOR). Telefone: 85-33073687 E-mail: merendaescolar.ifce@ifce.edu.br
2	Banana Prata	
3	Batata Doce Roxa	
4	Cenoura	
5	Cheiro Verde	
6	Goiaba Vermelha	
7	Laranja	
8	Macaxeira	
9	Melancia	
10	Pimentão Verde	
11	Tangerina	
12	Tapioca	

IFCE *CAMPUS* CAUCAIA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo	IFCE <i>campus</i> Caucaia: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Bairro Pabussu, Caucaia- CE, CEP 61609-090
2	Carne bovina	
3	Colorífico	
4	Peito de frango	
5	Polpa de frutas sabor acerola	
6	Polpa de frutas sabor cajá	
7	Polpa de frutas sabor caju	
8	Polpa de frutas sabor goiaba	

9	Polpa de frutas sabor manga
10	Queijo tipo coalho
11	Rapadura

IFCE *CAMPUS* ARACATI

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo fofo caseiro simples, sabor milho	IFCE <i>campus</i> Aracati: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE
2	Bolo fofo caseiro simples, sabor mesclado	
3	Bolo fofo caseiro simples, sabor laranja	
4	Bolo fofo caseiro simples, sabor cenoura	
5	Bolo caseiro simples, sabor leite	
6	Tapioca redonda de coco	
7	Castanha de caju beneficiada	
8	Mel de abelha puro	
9	Salada de frutas	
10	Polpa congelada de frutas, sabor acerola	
11	Polpa congelada de frutas, sabor cajá	
12	Polpa congelada de frutas, sabor goiaba	
13	Polpa congelada de frutas, sabor manga	

4. LOCAL E PERIODICIDADE 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 IFCE *CAMPUS* FORTALEZA

Endereço para entrega: IFCE <i>campus</i> Fortaleza: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531 Entregar na Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAESC-FOR). Telefone: 85-33073687 / E-mail: merendaescolar.ifce@ifce.edu.br			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Abóbora - médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	300	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
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. O produto	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças

deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.			
Batata Doce Roxa - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	400	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Cenoura - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	400	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças
Cheiro Verde – in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Com gramagem média unitária por pé de 120g. 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.	300	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças
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.	1.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Laranja - 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	2.500	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Macaxeira - de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	400	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Melancia - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Pimentão Verde - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem	400	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por semana Dias de entrega: às segundas ou terças

manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.			
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.	3.000	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	1 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças
Tapioca - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. 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 100g, sendo em média 80g de fécula de mandioca e 20g de coco seco. 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.	22.500	IFCE CAMPUS FORTALEZA - CAESC-FOR	2 x por mês Dias de entrega: às segundas ou terças

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
IFCE CAMPUS CAUCAIA**

Endereço para entrega: Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, bairro Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61609-090			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Abacaxi in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	300	IFCE CAMPUS CAUCAIA	60 kg por entrega / 1 entrega mensal/ Dias de entrega: às segundas ou terças
Alho in natura, cabeça inteira, sem amassados, 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.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	05 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, 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.	300	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

<p>Bolo (sugestão de sabores: macaxeira, milho, cenoura, laranja, maracujá, fofo). Peso Médio 1 KG. Produzido artesanalmente. Produto obtido por cocção adequada e massa preparada. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em uma embalagem primária: em prato de papel e lacrado com embalagem individual em filme PVC. 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 de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.</p>	350	IFCE CAMPUS CAUCAIA	35 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo coxão mole/patinho, congelada em temperatura entre - 10°C à -25°C, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Cenoura, 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.</p>	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	10 kg por entrega / 1 entrega quinzenal/ Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Cheiro Verde, in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem partes escurecidas, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.</p>	20	IFCE CAMPUS CAUCAIA	01 kg por entrega / 1 entrega semanal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Chuchu, 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.</p>	80	IFCE CAMPUS CAUCAIA	01 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

<p>Colorífico - tempero, de 1ª qualidade, à base de fubá de milho, urucum e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. Não deverá conter sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	10	IFCE CAMPUS CAUCAIA	01 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>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.</p>	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.</p>	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve 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.</p>	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>	400	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Melão in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve 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 que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>	125	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
<p>Ovo de galinha, casca íntegra, tamanho médio a grande, unidade pesando em torno de 50g. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, de papel/papelão atóxicas, embaladas em saco plástico lacrado. A embalagem deverá estar limpa, não violada e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.</p>	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 bandejas com 30 ovos / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

Peito de frango de 1ª qualidade sem osso e sem pele, congelado a - 12 C° , embalado em caixa de papelão com tampa lacrada. Produto contendo rótulo, com identificação, data de fabricação e registro sanitário (MAPA, SIF, SIE ou SIM). Descongelamento em torno de 8%. Validade mínima de 180 dias contada a partir da data de entrega.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Pimenta de Cheiro , firme de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente.	10	IFCE CAMPUS CAUCAIA	01 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Pimentão Verde , cor verde- escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	60	IFCE CAMPUS CAUCAIA	06 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor acerola , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor cajá , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor caju , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor goiaba , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de frutas sabor manga , congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do 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 06 meses do dia do recebimento.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Queijo tipo Coalho . Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	10 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças

validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 30 dias a partir da data de recebimento.			
Rapadura (100% cana-de-açúcar). Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melado de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Isentos de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Só serão aceitas rapaduras de boa qualidade com cor, sabor e aroma característicos do produto. Não serão aceitas rapaduras com qualquer tipo de sujidades, fungos, bolor, mole ou qualquer outro tipo de alteração que possa modificar o produto. Na embalagem deverá constar data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionada em embalagem plástica intacta contendo 1 kg do produto.	30	IFCE CAMPUS CAUCAIA	06 kg por entrega/ 1 entrega mensal/ Dias de entrega: às segundas ou terças
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.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	40 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tomate in natura , de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	10 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
IFCE CAMPUS ARACATI**

Endereço para entrega: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MILHO , redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	72 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 36 Kg por entrega / 2x por ano

<p>BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR MESCLADO, redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	72 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 36 Kg por entrega / 2x por ano
<p>BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR LARANJA, redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	72 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 36 Kg por entrega / 2x por ano
<p>BOLO FOFO CASEIRO SIMPLES, SABOR CENOURA, redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	72 Kg	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 36 Kg por entrega / 2x por ano
<p>BOLO CASEIRO SIMPLES, SABOR LEITE, redondo, peso 1Kg, 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, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	72 kg	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 36 Kg por entrega / 2x por ano

<p>TAPIOCA REDONDA DE COCO - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, coco seco, água e sal. 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 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de coco seco. 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.</p>	3.007 UD	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 300 UND por entrega/ 10x por ano
<p>CASTANHA DE CAJU BENEFICIADA, Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju INTEIRA, ASSADA e DESPELICULADA, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju . Isentas de materiais estranhos. SEM ADIÇÃO DE SAL ou outros aditivos. Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) e embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome de produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.</p>	77 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	7,7 Kg por entrega/ 10 x por ano
<p>MEL DE ABELHA PURO - 100% natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto líquido, denso e cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deverá conter o SIM, SIE ou SIF na embalagem, de acordo com os termos da Legislação Vigente. Embalagem primária plástica transparente de polietileno, com 10 a 12 gramas (cada sachê), fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, e embalagem secundária de 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade.</p>	36 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	12 Kg por entrega/ 3x ano
<p>SALADA DE FRUTAS - Preparo artesanal, a base de frutas cortadas em pequenos pedaços, mínimo de quatro tipos na composição, que podem variar segundo a safra das seguintes frutas: mamão, manga, laranja, goiaba, abacaxi e melão. As frutas devem estar em estado de maturação adequado que garanta um nível de doçura natural, sem a necessidade de adição de açúcar ou outros componentes. Deve ser acondicionadas em potes plásticos transparentes de 300 mL com tampa, em temperatura refrigerada. 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.</p>	2.700 UND	IFCE CAMPUS ARACATI	300 UND por entrega/ 9x ano

POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	61 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	15 kg por entrega/ 4 x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	90 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 15 Kg por entrega/ 6 x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	75 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 15 Kg por entrega/ 5 x por ano
POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento	60 KG	IFCE CAMPUS ARACATI	Aproximadamente 15kg por entrega/ 4 x por ano

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

- 5.1. O produtor se compromete a fornecer os grãos alimentícios nas exatas condições e em conformidade com as especificações e quantidades 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 produtos 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 dessas 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 acompanhamento, 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/114133.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 da 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	Norma Sanitária	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 polpas 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 doces 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 prontos para o consumo como: bolo, pão, tapioca, cocada, doce, biscoito, suco de fruta, bebida láctea devem ser produzidos de forma artesanal com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção da Agricultura Familiar e/ou associados (as) do grupo, transportados 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. Esses produtos devem conter rotulagem nutricional conforme a legislação vigente.

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.

10. ANEXOS PARTE INTEGRANTE

10.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o seguinte anexos:

10.1.1. ANEXO 1 - MODELO DE FICHA DO TESTE “DENTRO-FORA DO PADRÃO”.

10.1.2. ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO.

10.1.3. ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO.

11. DA COMISSÃO LOCAL DE COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - CLCAF E DA APROVAÇÃO

11.1. A Comissão Local de Compras da Agricultura Familiar (CLCAF), no âmbito do campus Caucaia, foi instituída pela PORTARIA Nº 0339/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 24 DE JANEIRO DE 2024.

11.1.1. A referida comissão atuará de acordo com a composição abaixo:

Campus	Servidor(a)	SIAPE	Área
Fortaleza	Livianne Gomes da Silva	2243202	Demandante
	Patrícia Mariano dos Santos Vasconcelos	1088614	Demandante
	Domingos Rodrigues Filho	1063597	Licitação
	Elane Cristina Fernandes Rodrigues	1839638	Contratação
Aracati	Raquel Simões Monteiro	1849716	Demandante
	Jerfesson Rodrigues Cordeiro	2166088	Demandante

	Marcos Tadeu Barbosa Moreira	2109512	Licitação
	Victor Mendes Pereira Ekman	1566506	Contratação
Caucaia	Thais Monteiro Maia	2242135	Demandante
	Geirla Jane Freitas da Silva	2418848	Demandante
	Paulo Henrique Saboia Teixeira	1813935	Administrativo
	Amanda Salustiano dos Santos	3012237	Administrativo

Aprovo:

AUTORIDADE SUPERIOR DA CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL

Jose Eduardo Souza Bastos

Diretor(a) Geral do IFCE *campus* Fortaleza

Autoridade competente

Central de Compras Capital



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 09/09/2024, às 17:52, 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 **6466894** e o código CRC **CDA70639**.