



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567, Crateús -CE - Bairro Venâncios - CEP 63708-260 - Crateús - CE - www.ifce.edu.br
IFCE CAMPUS CRATEÚS

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23293.001740/2022-34

Interessado: Setor de Alimentação e Nutrição - Campus Crateús

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 06, de 08 de maio de 2020, que revogou a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013; e a Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 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 a qual pertence o IFCE campus Crateús participante da Chamada Pública nº 01/2022, 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. Mesmo no período atual pós-pandemia COVID-19, a Chamada Pública e a utilização dos gêneros adquiridos seguirão os protocolos sanitários recomendados pelos órgãos competentes e pelos documentos institucionais em vigor e as recomendações para prevenção, monitoramento e controle da COVID-19 no IFCE campus Crateús, aqueles disponíveis no site da instituição.

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 CRATEÚS:

Nº	Produto	CATMAT	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
					Unitário	Valor Total
1	BANANA PRATA in natura tamanho médio uniforme (média de 70g) 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.	464381	Kg	444	R\$ 6,17	R\$ 2.739,48
2	BEIJU DE TAPIOCA DE FRANGO de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual, contendo no mínimo 50g de frango deverá ser desfiado. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	459085	Unidade de 100 gramas	634	R\$ 6,00	R\$ 3.804,00
3	BEIJU DE TAPIOCA DE QUEIJO OU OVO de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua	459085	Unidade de 100 gramas	634	R\$ 6,00	R\$ 3.804,00

	maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual, contendo no mínimo 40g de ovo ou queijo fatiado. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.					
4	BOLO DE LARANJA SIMPLES CASEIRO 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. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	476817	Unidade de 1Kg	634	R\$ 17,00	R\$ 10.778,00
5	CASTANHA DE CAJU - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira, assada e despelculada, 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.	464542	Kg	317	R\$ 79,00	R\$ 25.043,00
6	MEL DE ABELHA PURO em sachê individuais de 20g, produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 20 (vinte) gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. 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 e devidamente certificado (constando de SIM, SIE, ou SIF), de acordo com os termos da Legislação Vigente.	258227	Kg	253	R\$ 34,17	R\$ 8.645,01
7	POLPA DE GRAVIOLA 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.	464491	Kg	158	R\$ 13,17	R\$ 2.080,86
8	POLPA DE ACEROLA polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado	464486	Kg	158	R\$ 11,07	R\$ 1.749,06
9	POLPA DE 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.	464485	Kg	158	R\$ 13,33	R\$ 2.106,14

10	POLPA DE GOIABA congelada, selecionada, 1ª qualidade e isenta de contaminação, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 meses e com registro obrigatório do MAPA.	464514	Kg	158	R\$ 11,50	R\$ 1.817,00
Total						R\$ 62.566,55

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Art.27).

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 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. 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 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. 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.

CAMPUS CRATEÚS

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.
2	Beiju de Tapioca de Frango	
3	Beiju de Tapioca de Queijo ou Ovo	
4	Bolo de Laranja Simples Caseiro	
5	Castanha de Caju	
6	Mel de Abelha puro	
7	Polpa de Graviola	
8	Polpa de Acerola	
9	Polpa de Cajá	
10	Polpa de Goiaba	

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 CRATEÚS Endereço para entrega: Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.			
Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Tipo Prata	444 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (semanal)
Beiju de Tapioca de Frango	634 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (semanal)
Beiju de Tapioca de Queijo ou Ovo	634 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (semanal)
Bolo de Laranja Simples Caseiro	634 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (quinzenal)
Castanha de Caju	317 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	4 x por mês (mensal)
Mel de Abelha puro	253 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	4 x por mês (mensal)
Polpa de Graviola	158 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês (mensal)
Polpa de Acerola	158 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês (mensal)
Polpa de Cajá	158 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês (mensal)
Polpa de Goiaba	158 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês (mensal)

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 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 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 8.666, de 1993, 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.
 - 8.1.6. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 8.2. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 8.3. Multa:
 - 8.3.1. Moratória de até 0,3% (Zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias corridos, vencido este prazo aplica-se a multa compensatória;
 - 8.3.2. Compensatória de até 10% (Dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- 8.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 8.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
- 8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 8.7. 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:
 - 8.7.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.
 - 8.7.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.
 - 8.7.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 8.8. 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 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 8.9. 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.
- 8.10. 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.
- 8.11. 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.
- 8.12.

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. Item 6: Mel de abelha	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.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento. Item 1: Banana Tipo Prata	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). Item 5: Castanha de caju	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
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. Itens: 7,8,9 e 10: Polpa de frutas	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.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc. Itens: 2,3 e 4	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. 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.

Crateús/CE, 29 de Setembro de 2022

Responsáveis pela elaboração do documento:

REGINALDO DE ARAÚJO MARQUES
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

ANDRESSA CARNEIRO DOS SANTOS BARBOSA
Nutricionista

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

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Chamada Pública nº 01/2022**

Campus: _____

Data do teste: _____

Identificação do Fornecedor: _____

CPF ou CNPJ: _____

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 atributos, de acordo com as orientações recebidas quanto à especificação do produto.

Dentro ()

Fora ()

Observações:

Nome do Servidor Avaliador
SIAPE

ANEXO II - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Chamada Pública nº 01/2022**

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____

Data do teste: _____

Identificação do Fornecedor: _____

CPF ou CNPJ: _____

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

Por meio do teste de análise sensorial das amostras dos produtos acima relacionados realizado no(s) dia(s) _____ de _____ de 2022, 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



Documento assinado eletronicamente por **Reginaldo de Araujo Marques, Chefe do Departamento de Administração e Planejamento**, em 04/10/2022, às 11:06, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Andressa Carneiro dos Santos Barbosa, Nutricionista**, em 04/10/2022, às 11:08, 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 **4171515** e o código CRC **F4A1ADB0**.