

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.002506/2022-67

**CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL****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 §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n. 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE n. 21, de 16 de novembro de 2021.

1.3 Os produtos e as quantidades previstos neste instrumento foram definidos após o mapeamento da produção agrícola e, consequente 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, dos campi do IFCE, vinculados à Central de Compras Capital (*campus* Fortaleza, *campus* Caucaia e *campus* Aracati), conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS FORTALEZA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	Abóbora in natura - 1ª qualidade, moranga. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno.	Kg	480	5,27	2.529,60
02	Batata Doce - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	480	4,97	2.385,60
03	Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	2.520	5,65	14.238,00
04	Cenoura - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	Kg	1.100	6,77	7.447,00
05	Goiaba Vermelha - fruta in natura. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação,	Kg	5.000	6,06	30.300,00

	transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes				
06	Laranja - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	4.000	4,73	18.920,00
07	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, livre de focos de bolor.	Kg	160	4,53	724,80
08	Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Kg	630	4,17	2.627,10
09	Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, 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.	Kg	840	6,5	5.460,00
10	Tapioca - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual (saco plástico transparente ou envoltório por filme pvc). Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.	UND	14.700	3,57	52.479,00
TOTAL					RS 137.111,10

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS CAUCAIA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	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	350	R\$ 4,66	R\$ 1.631,00
02	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: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	32	R\$ 7,88	R\$ 252,16
03	Cheiro Verde in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem	KG	15	R\$ 16,98	R\$ 254,70

	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.				
04	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	24	R\$ 4,38	R\$ 105,12
05	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	210	R\$ 6,50	R\$ 1.365,00
06	Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	150	R\$ 5,81	R\$ 871,50
07	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.	KG	200	R\$ 4,58	R\$ 916,00
08	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	320	R\$ 4,23	R\$ 1.353,60
09	Ovo de galinha caipira , casca íntegra, tamanho médio, pesando entre 45g a 50g. Acondicionados em bandejas 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.	UND	2149	R\$ 1,25	R\$ 2.686,25
10	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	32	R\$ 6,18	R\$ 197,76
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	KG	210	R\$ 6,68	R\$ 1.402,80

	manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.				
12	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.	KG	80	R\$ 6,74	R\$ 539,20
13	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	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
14	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	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
15	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	270	R\$ 11,86	R\$ 3.202,20
16	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	250	R\$ 11,86	R\$ 2.965,00
17	Bolo Fofó . Peso Médio 1 kg. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. 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 embalagem contendo prato plástico branco e tampa transparente. 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 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	KG	150	R\$ 24,24	R\$ 3.636,00
18	Pão Tipo Hot Dog , de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica,	PCT 500G	200	R\$ 10,01	R\$ 2.002,00

	transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá ser de no máximo 01 (um) dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.				
19	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\$ 40,20	R\$ 2.010,00
20	Bolinho fofo , unidade contendo aproximadamente 50 g. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolinhos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolinhos mal assados, queimados, amassados, achatados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado individualmente em papel manteiga e o total das dez unidades envoltas em embalagem de polipropileno. 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 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	PCT 500 g (aproximadamente 10 unidades)	100	R\$ 12,35	R\$ 1.235,00
21	Tapioca com Queijo. Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, queijo coalho, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não será permitido a utilização de 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 queijo coalho. O produto deverá ser entregue em embalagem individual com rótulo (embalagem de isopor, saco plástico transparente, filme PVC, papel alumínio, etc). 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	UND	1200	R\$ 7,18	R\$ 8.616,00

	consumo imediato. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.				
22	Biscoito Maria Maluca. Produto caseiro, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, leite, coco, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno. 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 (cinco) dias posteriores à data da entrega. Deverá apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	KG	40	R\$ 27,88	R\$ 1.115,20
					R\$ 42.286,49

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO IFCE CAMPUS ARACATI:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01	Banana - Fruta in natura, tipo prata. Características: frescas, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	175	R\$ 4,80	R\$ 840,00
02	Canjirão, doce feito com farinha de castanha de caju, mel de caju e farinha de mandioca, em tabletes de aproximadamente 30g, com aparência de massa macia e sabor característicos, embalados individualmente em embalagem plástica transparente. Não poderá conter corante, essências, conservantes. Deve estar livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação, data de validade.	KG	35	R\$ 68,33	R\$ 2.391,55
03	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.	KG	44	R\$ 77,33	R\$ 3.402,52
04	Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas	KG	356	R\$ 4,38	R\$ 1.559,28

	ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.				
05	Melão japonês ou espanhol - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	265	R\$ 5,40	R\$ 1.431,00
06	Polpa de Fruta, Sabor Acerola , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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	56	R\$ 16,67	R\$ 933,52
07	Polpa de Fruta, sabor Goiaba , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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	56	R\$ 15,17	R\$ 849,52
08	Polpa de Fruta, Sabor Manga , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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	56	R\$ 15,83	R\$ 886,48
					R\$ 12.293,87

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020, Art. 31, §4º).

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.

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

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

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.
2	Banana Prata	
3	Batata Doce	
4	Cenoura	
5	Goiaba Vermelha	
6	Laranja	
7	Macaxeira	
8	Melancia	
9	Pimentão	
10	Tapioca	

IFCE CAMPUS CAUCAIA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Polpa de frutas sabor caju	IFCE <i>campus</i> Caucaia: rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Bairro Pabussu, Caucaia-CE, CEP 61609-090
2	Polpa de frutas sabor acerola	
3	Polpa de frutas sabor goiaba	
4	Polpa de frutas sabor manga	
5	Bolo Fofó	
6	Pão Tipo Hot Dog	
7	Queijo Coalho	
8	Bolinho Fofó	
9	Tapioca com Queijo	
10	Biscoito Maria Maluca	

IFCE CAMPUS ARACATI

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana, Tipo Prata	IFCE <i>campus</i> Aracati: Rodovia CE - 040 Km 137,1 , - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE .
2	Castanha de Caju Beneficiada	
3	Canjirão	
4	Melancia	
5	Melão Japonês ou Espanhol	
6	Polpa de Fruta, Sabor Acerola	
7	Polpa de Fruta, Sabor Goiaba	
8	Polpa de Fruta, Sabor Manga	

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 4.2 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

IFCE CAMPUS FORTALEZA			
Endereço para entrega: Av. Treze de Maio, 2081 - Benfica, Fortaleza -CE, 60040-531.			
PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE
Abóbora in natura - 1ª qualidade,	480 KG	IFCE CAMPUS	

moranga. Deve apresentar-se madura, seca, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de polipropileno.		FORTALEZA	2x por mês
Batata Doce - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, integros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	480 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Banana - fruta in natura, tipo banana prata ou comprida (da terra). Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	2.520 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês
Cenoura - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, integros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	1.100 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por semana
Goiaba Vermelha - fruta in natura. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes	5.000 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
Laranja - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, integros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	4.000 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	2x por mês
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, livre de focos de bolor.	160 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês
Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, integros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	630 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	3x por ano
Pimentão - cor verde-escuro, tamanho médio ou grande porte, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiras, 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.	840 KG	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por Semana
Tapioca - Produto feito a partir da mistura de goma, coco seco, água e sal, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, fornecido em embalagem individual (saco plástico transparente ou envolto por filme pvc). Deverá conter na embalagem individual a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto.	14.700 UND	IFCE CAMPUS FORTALEZA	1x por mês

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

IFCE CAMPUS CAUCAIA

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
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.	350	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 a 40 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / 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: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	32	IFCE CAMPUS CAUCAIA	04 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / 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. 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.	15	IFCE CAMPUS CAUCAIA	1 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
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: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	24	IFCE CAMPUS CAUCAIA	03 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / 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.	210	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Laranja Pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
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.	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
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: mofo, 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.	320	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Ovo de galinha caipira , casca íntegra, tamanho médio, pesando entre 45g a 50g. Acondicionados em bandejas 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	2160	IFCE CAMPUS CAUCAIA	240 unidades por entrega / 1 entrega quinzenal / Dias de entrega: às segundas ou terças

Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM.			
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.	32	IFCE CAMPUS CAUCAIA	04 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / 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.	210	IFCE CAMPUS CAUCAIA	30 kg por entrega / 1 entrega quinzenal / 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.	80	IFCE CAMPUS CAUCAIA	08 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.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 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 rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Com validade de no mínimo 06 meses do dia do recebimento.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 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.	270	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 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.	250	IFCE CAMPUS CAUCAIA	50 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Bolo Fofo . Peso Médio 1 kg. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. 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 embalagem contendo prato plástico branco e tampa transparente. 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 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	150	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 kg por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Pão Tipo Hot Dog , de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá ser de no máximo 01 (um) dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no	200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 pacotes por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças

mínimo 05 (cinco) dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.			
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.	50	IFCE CAMPUS CAUCAIA	12 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Bolinho fofo, unidade contendo aproximadamente 50 g. Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolinhos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolinhos mal assados, queimados, amassados, achatados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado individualmente em papel manteiga e o total das dez unidades envoltas em embalagem de polipropileno. 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 03 (três) dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	100	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 a 25 pacotes por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Tapioca com Queijo. Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, queijo coalho, água e sal. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Não será permitido a utilização de conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Isento de contaminações como matéria terrosa, fungos, parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deverá pesar 100g, sendo em média 60g de fécula de mandioca e 40g de queijo coalho. O produto deverá ser entregue em embalagem individual com rótulo (embalagem de isopor, saco plástico transparente, filme PVC, papel alumínio, etc). 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 imediatamente. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	1200	IFCE CAMPUS CAUCAIA	200 a 220 unidades por entrega / 1 entrega quinzenal ou mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Biscoito Maria Maluca. Produto caseiro, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, leite, coco, manteiga ou margarina e fermento químico. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. Não poderá conter corantes nem conservantes. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados e com características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno. 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 (cinco) dias posteriores à data da entrega. Deverá apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.	40	IFCE CAMPUS CAUCAIA	20 kg por entrega / 1 entrega a cada dois meses / Dias de entrega: às segundas ou terças

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

IFCE CAMPUS ARACATI

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
Banana - Fruta in natura, tipo prata. Características: frescas, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	175	IFCE CAMPUS ARACATI	20 kg por entrega / 1 entrega mensal/ Dias de entrega: às segundas ou quintas
Canjirão , doce feito com farinha de castanha de caju, mel de caju e farinha de mandioca, em tabletes de aproximadamente 30g, com aparência de massa macia e sabor característicos, embalados individualmente em embalagem plástica transparente. Não poderá conter corante, essências, conservantes. Deve estar livre de contaminação por matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos ou sinais de contaminação por microrganismos (bolor, limo ou alterações da cor). Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação, data de validade.	35	IFCE CAMPUS ARACATI	08 kg por entrega / 1 entrega trimestral / Dias de entrega: às terças ou sextas
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.	44	IFCE CAMPUS ARACATI	6 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras
Melancia - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	356	IFCE CAMPUS ARACATI	43 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: terças ou quartas feiras
Melão japonês ou espanhol - apresentação in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	265	IFCE CAMPUS ARACATI	30 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às segundas ou terças
Polpa de Fruta, Sabor Acerola , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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 e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras
Polpa de Fruta, Sabor Goiaba , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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 e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras

Polpa de Fruta, Sabor Manga , produto congelado em embalagem plástica de 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros de 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 e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.	56	IFCE CAMPUS ARACATI	11 kg por entrega / 1 entrega mensal / Dias de entrega: às quartas feiras
---	----	---------------------------	--

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 grãos 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.
- 8.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 8.2.1. 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 52 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.

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-	O estabelecimento do produtor deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção	Cópia do registro do estabelecimento no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA.

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.	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).	
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 processados prontos para o consumo (exemplo: 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.

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

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

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 311/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 31 DE OUTUBRO DE 2022.

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

CAMPUS	NOME	SIAPE	ÁREA
Fortaleza	Cristiane Maria Martins Rodrigues	2107829	Demandante
	Cleide Helena Matos da Silva	1165373	
	Domingos Rodrigues Filho	1063597	Licitação
	Maria Jamila de Carvalho Mariano	1795429	Contratação
Aracati	Raquel Simões Monteiro Alves	1849716	Demandante
	Marcos Tadeu Barbosa Moreira	2109512	Licitação
	Andrea Ferreira Guimaraes	1039776	Contratação
Caucaia	Thais Monteiro Maia	2242135	Demandante
	Geirla Jane Freitas da Silva	2418848	
	Francisco Deibtt Guedes Ricardo	2230500	Licitação
	Janyfer Cordeiro dos Anjos	2954617	Contratação

Aprovo:

AUTORIDADE SUPERIOR - ORDENADOR DE DESPESAS
Jose Eduardo Souza Bastos Diretor(a) Geral do IFCE <i>campus</i> Fortaleza

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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Chamada Pública nº

Nome do provador: _____ Data: _____ Produto: _____

CPF ou CNPJ do fornecedor: _____

Teste “Dentro-Fora do Padrão”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com as o recebidas quanto à especificação do produto.

() Dentro

() Fora

Observações: _____

ANEXO 2 - RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO PROCESSO LICITATÓRIO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Chamada Pública nº

Relatório de Análise das Amostras

Campus: _____ Data do teste: _____

Identificação do Fornecedor: _____

CPF ou
CNPJ: _____

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

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

Nome do Servidor da CLCAF _____

SIAPE _____

Nome do Servidor da CLCAF _____

SIAPE _____

Nome do Servidor da CLCAF _____

SIAPE _____

_____, _____ de _____ de 20____.

ANEXO 3 - FICHA TÉCNICA DE PREPARO

FICHA TÉCNICA DE PREPARO		
Nome da preparação:		
Ingrediente	Quantidade (em gramas, mililitro ou medida caseira)	Proveniente da Agricultura Familiar?
		() Sim () Não

		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
		() Sim () Não
Rendimento da preparação final (porções):		
Modo de Preparo		
<i>(Descrever o passo a passo detalhado de como se executa o preparo da receita)</i>		
Assinatura do Responsável pelo preenchimento:		

*Deverá ser apresentada junto às amostras dos itens processados prontos para o consumo (exemplo: bolo, tapioca, pão, etc).

5/2/2

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.002506/2022-67

Interessado: dirap



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 **4266196** e o código CRC **3E03FFAD**.