

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA 01/2022 DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. JUSTIFICATIVA

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

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

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região de 4 campi do IFCE, bem como do planejamento do cardápio a ser servido para atender a demanda por oferta de refeições para os estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos da instituição durante o período de vigência dos contratos.

2. OBJETO

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

Gêneros Alimentícios do Campus LIMOEIRO DO NORTE:

LIMOEIRO DO NORTE					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Ovo , origem galinha, branco, ou vermelho/caipira acondicionados em bandejas de 30 unidades, peso líquido aproximado de 1500 g. Peso unitário aproximado 50g	bandeja (30 UND)	260	R\$ 28,47	R\$ 7.402,20
2	Queijo tipo coalho de 1ª qualidade, em peças inteiras, embalados à vácuo, com identificação do produto na embalagem, etiquetados, com indicação de peso, data de fabricação igual ou menor a um mês da data da entrega, data de validade e selo de inspeção municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F.).	Kg	200	R\$ 45,69	R\$ 9.138,00
3	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	400	R\$ 9,83	R\$ 3.932,00

LIMOEIRO DO NORTE

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
4	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	400	R\$ 9,83	R\$ 3.932,00
5	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	400	R\$ 9,83	R\$ 3.932,00
6	Cheiro verde de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária por pé de aproximadamente 120g	Maço	400	R\$ 2,16	R\$ 864,00
7	Tapioca com Manteiga - Produto caseiro, de boa qualidade, feito de forma artesanal a partir da mistura da fécula de mandioca, manteiga, 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 entre 70 e 100g. 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	4.000	R\$ 1,95	R\$ 7.800,00

LIMOEIRO DO NORTE					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
8	Bolo Fofó - Produto caseiro obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Peso médio de 1Kg. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga 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 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 da data de entrega e a data de validade deverá ser de no máximo 3 dias, posteriores à data da entrega. Apresentar ficha técnica de preparo assinada por Responsável Técnico	kg	150	R\$ 15,50	R\$ 2.325,00
Total					R\$ 39.325,20

Gêneros Alimentícios do Campus JAGUARIBE:

JAGUARIBE					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Alface – 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, não poderá estar murcha, isento de substância terrosa e sujidades, embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes.	pé	90	R\$ 3,29	R\$ 296,10
2	Banana - fruta in natura, tipo banana prata. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Dúzia	1230	R\$ 8,37	R\$ 10.295,10
3	Batata Doce - de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, casca lisa, livre de fungos, coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	Kg	120	R\$ 5,93	R\$ 711,60

JAGUARIBE					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
4	Cheiro Verde – 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Com gramagem média unitária por pé de 120g.	Maço	214	R\$ 1,91	R\$ 408,74
5	Ovo de Galinha Caipira – tamanho padrão médio, 1ª qualidade, higienizado, com boa aparência, sem manchas ou fragmentos e de colheita recente (novos). Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº de registro no SIF, SIE ou SIM.	Unidade	7000	R\$ 0,92	R\$ 6.440,00
Total					R\$ 18.151,54

Gêneros Alimentícios do Campus JAGUARUANA:

JAGUARUANA					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	BANANA PRATA - Tamanho médio, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com etiqueta e peso.	KG	590	R\$ 2,93	R\$ 1.728,70
2	GOIABA VERMELHA - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	252	R\$ 3,83	R\$ 965,16
3	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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	KG	252	R\$ 2,80	R\$ 705,60
4	MAMÃO - fruta in natura, tipo mamão formosa. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes	KG	378	R\$ 3,33	R\$ 1.258,74

JAGUARUANA

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
5	MELANCIA - apresentacao 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	756	R\$ 2,10	R\$ 1.587,60
6	BISCOITO CASEIRO TIPO AMANTEIGADO - pacote de 50gr - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga (livre de gordura trans), ovos, sal e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, desde que estejam, também, declaradas no rótulo. Não deverá conter: soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias corantes artificiais. A gordura e/ou óleo vegetal utilizados deverão ser livres de gorduras trans. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme, devendo cada unidade pesar, aproximadamente, 5g (cinco gramas). A superfície deverá ser homogênea não podendo apresentar picotes ou divisões para quebra/divisão do biscoito. Serão rejeitados biscoitos queimados, amassados, mal assados e/ou com características organolépticas anormais. Os biscoitos devem ser embalados em pacotes individuais com 50g. Rotulagem conforme as normas vigentes, contendo especificação do produto, procedência, data de fabricação e validade do produto. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.	Pacote	84	R\$ 4,00	R\$ 336,00
7	BOLO DE MACAXEIRA - und (kg) - bolo caseiro simples, 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 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, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário	Unidade	11	R\$ 13,17	R\$ 144,87

JAGUARUANA

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
8	<p>BOLO DE MILHO - und (kg) - bolo caseiro simples, 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 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, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia da data de entrega e a validade, para até 2 dias, posteriores à data da entrega. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário</p>	Unidade	11	R\$ 13,17	R\$ 144,87
9	<p>BOLO FOFO CASEIRO - und (kg) - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente. Composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina e fermento químico, podendo conter laranja ou limão na formulação. Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio. 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. Embalagem Primária: O produto deverá estar acondicionado em prato de isopor/papel, embalagem individual em filme PVC lacrado. Deverá conter no rótulo a devida identificação do produto e sua procedência, ingredientes, data de fabricação e validade do produto. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário.</p>	Unidade	10	R\$ 13,17	R\$ 131,70
10	<p>TAPIOCA -70 gr - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição. Deve pesar entre 70 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual. Apresentar ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico. Embalagem deverá ter no mínimo as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade. O estabelecimento deverá ter Alvará Sanitário</p>	Unidade	210	1,62	R\$ 340,20
Total					R\$ 7.343,44

Gêneros Alimentícios do Campus MORADA NOVA:

MORADA NOVA					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Carne Bovina – de 1ª qualidade, tipo alcatra. Pacote de 1 kg, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais de boas condições de saúde. A carne deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). A carne utilizada para a moagem, deve estar livre de osso, aparas, gorduras, nervos e aponeuroses. Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. A carne deve ser entregue congelada. Validade mínima, contada a partir da data de entrega: 06 meses.	kg	50	R\$ 45,00	R\$ 2.250,00
2	Polpa de fruta sabor Abacaxi – polpa de abacaxi 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado..	kg	20	R\$ 9,83	R\$ 196,60
3	Polpa de Fruta Sabor 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado.	Kg	20	R\$ 9,83	R\$ 196,60
4	Polpa de fruta sabor Cajá – polpa de cajá 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado.	kg	20	R\$ 9,83	R\$ 196,60
5	Polpa de Fruta Sabor Caju – polpa de caju 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado	kg	20	R\$ 9,83	R\$ 196,60

MORADA NOVA					
Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
6	Polpa de Fruta Sabor Goiaba – polpa de goiaba 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado.	kg	20	R\$ 9,83	R\$ 196,60
7	Polpa de Fruta Sabor Manga - polpa de manga 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: rotulagem, incluindo informação nutricional, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade, capacidade e número do registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); produto congelado	kg	18	R\$ 9,83	R\$ 176,94
Total					R\$ 3.409,94

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

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
2	Queijo Coalho	Rua Estevam Remígio de Freitas, 1145, Centro, Limoeiro do Norte- CE, CEP: 62.930-000.
3	Polpa Acerola	
4	Polpa Manga	
5	Polpa Goiaba	
7	Tapioca com Manteiga	
8	Bolo Fofa	

CAMPUS JAGUARIBE

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
5	Ovo de Galinha Caipira	Rua Pedro Bezerra de Menezes - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, 63475-000

CAMPUS JAGUARUANA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
6	Biscoito Caseiro Tipo Amanteigado	Avenida Doutor Antônio da Rocha Freitas, nº 1566 - Bairro Centro - CEP 62823-000 - Jaguaruana - CE
7	Bolo de Macaxeira	
8	Bolo de Milho	
9	Bolo Fofa Caseiro	
10	Tapioca	

CAMPUS MORADA NOVA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Carne Bovina	Av. Prefeito Raimundo José Rabelo, nº 2717 - Bairro Júlia Santiago - CEP 62940-000 - Morada Nova - CE
2	Polpa de fruta sabor Abacaxi	
3	Polpa de fruta sabor Acerola	
4	Polpa de fruta sabor Cajá	
5	Polpa de fruta sabor Caju	
6	Polpa de fruta sabor Goiaba	
7	Polpa de fruta sabor Manga	

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 LIMOEIRO DO NORTE			
Endereço para entrega: Rua Estevam Remígio de Freitas, 1145, Centro, Limoeiro do Norte - CE, CEP: 62.930-000.			
Item	Produto	Quantidade Total Anual	Periodicidade de entrega
01	Ovo	260 bandejas (30 un)	2 x por mês
02	Queijo Coalho	200 kg	1 x por mês
03	Polpa Acerola	400 kg	1 x por mês
04	Polpa Manga	400 kg	1 x por mês
05	Polpa Goiaba	400 kg	1 x por mês
06	Cheiro Verde	400 maços	1 x por semana
07	Tapioca com Manteiga	4.000 unidades	2 x por mês
08	Bolo Fofó	150 kg	1 x por mês

CAMPUS JAGUARIBE			
Endereço para entrega: Rua Pedro Bezerra de Menezes - Bairro Manoel Costa Moraes, Jaguaribe - CE, 63475-000			
Item	Produto	Quantidade Total Anual	Periodicidade de entrega
01	Alface	90 pés	20/quinzenal
02	Banana	1230 dúzias	80/ Quinzenal
03	Batata Doce	120 kg	18/Quinzenal
04	Cheiro Verde	214 maços	25/Quinzenal
05	Ovo de Galinha Caipira	7000 unidades	450/ Quinzenal

CAMPUS JAGUARUANA			
Endereço para entrega: Avenida Doutor Antônio da Rocha Freitas, nº 1566 - Bairro Centro - CEP 62823-000 - Jaguaruana - CE			
Item	Produto	Quantidade Total Anual	Periodicidade de entrega
01	Banana Prata	590 kg	1 x por semana

02	Goiaba Vermelha	252 kg	1 x por semana
03	Laranja	252 kg	1 x por semana
04	Mamão Formosa	378 kg	1 x por semana
05	Melancia	756 kg	1 x por semana
06	Biscoito Caseiro Tipo Amanteigado	84 pacotes	1 x por mês
07	Bolo de Macaxeira	11 unidades	1 x por mês
08	Bolo de Milho	11 unidades	1 x por mês
09	Bolo Fofa Caseiro	10 unidades	1 x por mês
10	Tapioca	210 unidades	1 x por mês

CAMPUS MORADA NOVA			
Endereço para entrega: Av. Prefeito Raimundo José Rabelo, nº 2717 - Bairro Júlia Santiago - CEP 62940-000 - Morada Nova - CE			
Item	Produto	Quantidade Total Anual	Periodicidade de entrega
01	Carne Bovina	50 kg	1 x por mês
02	Polpa de fruta sabor Abacaxi	20 kg	1 x por mês
03	Polpa de fruta sabor Acerola	20 kg	1 x por mês
04	Polpa de fruta sabor Cajá	20 kg	1 x por mês
05	Polpa de fruta sabor Caju	20 kg	1 x por mês
06	Polpa de fruta sabor Goiaba	20 kg	1 x por mês
07	Polpa de fruta sabor Manga	18 kg	1 x por mês

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES E SUAS ORGANIZAÇÕES

5.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas exatas condições e em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, onde consta a tabela com especificações e quantidades por lotes, da presente Chamada Pública.

5.2. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.

5.3. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

5.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.5. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.

5.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos

bens de seu fornecimento.

5.7. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer 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 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 de Chamada Pública, sendo que durante a execução do contrato deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação, conforme se apresenta no quadro abaixo:

Tipo de Produto	Normas Sanitárias	Documentação exigida
Produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo.	O estabelecimento do produtor deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).	Cópia do registro do estabelecimento no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA.
Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.

Tipo de Produto	Normas Sanitárias	Documentação exigida
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

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

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

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

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

9.6 As medidas de prevenção do contágio do novo coronavírus (COVID-19), como uso adequado de

Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), distanciamento físico mínimo, lavagem frequente das mãos com sabão antisséptico ou uso de álcool a 70%, afastamento de manipuladores com sintomas suspeitos, dentre outras, deverão fazer parte de todas as etapas de produção, transporte e entrega dos produtos.

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

<p>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará Chamada Pública nº 01/2022</p>	
Nome do provador: _____	Data: _____
Produto: _____	
CPF ou CNPJ do fornecedor: _____	
Teste “Dentro-Fora do Padrão”	
<p>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.</p>	
<p>() Dentro</p> <p>() Fora</p>	
Observações: _____	

ANEXO 2
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 <i>(listar todos os itens do mesmo fornecedor)</i>	Resultado: Favorável/Desfavorável

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

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

Nome do Servidor da CCLCAF
SIAPE

_____, _____ de _____ de 20_____.

ANEXO 3
FICHA TÉCNICA DE PREPARO*

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

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