



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Des. Armando de Sales Louzada, s/n, - Bairro Monsenhor José Edson Magalhães - CEP 62580-000 - Acaraú - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23264.001830/2022-72

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus Acaraú

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022 DA AGRICULTURA FAMILIAR

IFCE *Campus* Acaraú e *Campus* Itapipoca

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) *Campus* Acaraú e *Campus* Itapipoca, na condição de Entidades Executoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao realizar a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar visa atender ao que está regulamentado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando todos os critérios estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região dos 2 (dois) campi do IFCE participantes da Chamada Pública nº 01/2022, bem como do planejamento do cardápio a ser servido para atender a demanda por oferta de refeições para os estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos da instituição durante o período de vigência dos contratos.

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 ACARAÚ:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente	Kg	1.490	R\$ 4,52	R\$ 6.734,80
2	Melancia - in natura, de primeira qualidade, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: 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 imediato e posterior de até 7 dias. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.660	R\$ 4,33	R\$ 7.187,80
3	Mamão Formosa - in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	1.355	R\$ 4,53	R\$ 6.138,15
4	Abacaxi (sem coroa) - in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca 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	859	R\$ 5,75	R\$ 4.939,25
Total					R\$ 25.000,00

Gêneros Alimentícios do Campus ITAPIPOCA:

Nº	Produto	Und	Qtde	*Preço da Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Banana Tipo Prata - in natura, tamanho médio uniforme (média de 60g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Kg	1.043	R\$ 6,42	R\$ 6.696,06

2	Pão de Coco - 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, cada uma contendo 10 unidades de 50g. Deve conter etiqueta na embalagem individual com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Validade não inferior a 2 dias. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. Apresentar ficha técnica das preparações, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo.	Kg	579	R\$ 16,00	R\$ 9.264,00
3	Suco de Goiaba - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 200ml, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Deverá conter o registro obrigatório do MAPA.	L	1.158	R\$ 19,83 (R\$ 3,96 por embalagem de 200mL)	R\$ 22.963,14
4	Suco de Manga - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O produto deverá atender ao padrão de identidade e qualidade previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 200ml, íntegra e limpa, contendo informação nutricional, validade, data de fabricação, nome do produto, ingredientes e dados do produtor. Deverá conter o registro obrigatório do MAPA.	L	1.158	R\$ 19,83 (R\$ 3,96 por embalagem de 200mL)	R\$ 22.963,14
5	Bolo Caseiro Simples -Sabores Variados, artesanal, de boa qualidade, bom aspecto sensorial, ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento ou a saúde humana. Bem assado, sem aparência de cru. Acondicionada em embalagens plásticas, atóxica, transparente, fechada, resistente, cada uma contendo 1kg. Rótulo com discriminação de ingredientes, valor nutricional por porção e data de fabricação e validade.	Kg	724	R\$ 21,00	R\$ 15.204,00
6	Tapioca Com Coco - feito de maneira artesanal de ótima qualidade com um bom aspecto sensorial, 0 açúcar e 0 gordura trans, com baixo teor de sódio em sua composição. Ausente de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venha a comprometer a saúde humana. Bem assado, sem aparência crua. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, fechada e com resistência. Contendo 100g. Rotulo com descrição de ingrediente, valor nutricional com data e fabricação e validade do produto.	Kg	149	R\$ 28,00	R\$ 4.172,00
7	Tapioca Recheada com Queijo Coalho Ou Ovo - produto feito a partir da mistura de goma feita de mandioca com água, podendo conter coco seco, com material de 1ª qualidade, sem bolor ou sujidades, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Cada unidade deve pesar em torno de 150g, com recheio de queijo coalho ou ovo (mínimo 40g), e ser entregue em embalagem individual de papel alumínio e agrupadas em embalagens plásticas com até 50 unidades cada, contendo etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, ingredientes, nome de produtor, data de fabricação e validade do produto.	Kg	386	R\$ 34,17	R\$13.189,62
Total					R\$ 94.451,96

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 06/2020, Art.31, §1º e §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 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: pão, suco de fruta) 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 ITAIPÓCA

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana tipo Prata	Avenida da Universidade, 102 - Madalena, Itapipoca - CE, 62.500-000. Telefone: (85) 3401.2373.
2	Pão de Coco	

3	Suco de Goiaba
4	Suco de manga
5	Bolo caseiro simples
6	Tapioca com coco
7	Tapioca recheada com queijo coalho ou ovo

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 ACARAÚ					
Endereço para entrega: Av. Des. Armando Sales de Louzada - Monsenhor Edson Magalhães, Acaraú - CE, CEP: 62.580-000. Telefone: (88) 3661-4103.					
Produto	Quantidade Total Anual	Quantidade entrega por	Local da entrega	Periodicidade de entrega	Cronograma de execução
Banana Prata	1.490 Kg	75 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ACARAÚ	Quinzenal	10 Meses
Melancia	1.660 kg	83 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ACARAÚ	Quinzenal	10 Meses
Mamão Formosa	1.355 Kg	68 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ACARAÚ	Quinzenal	10 Meses
Abacaxi (sem coroa)	859 Kg	43 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ACARAÚ	Quinzenal	10 Meses

CAMPUS ITAPIPOCA					
Endereço para entrega: Avenida da Universidade, 102 – Bairro Madalena, Itapipoca - CE, CEP: 62.500000. Telefone: (85) 3401 2373.					
Produto	Quantidade Total Anual	Quantidade por entrega	Local da entrega	Periodicidade de entrega	
Banana Tipo Prata	1.043 kg	52,15 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Quinzenal	10 Meses
Pão de coco	579 kg	28,95 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Quinzenal	10 Meses
Suco de Goiaba	1.158 L	115,8 L aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Mensal	10 Meses
Suco de Manga	1.158 L	115,8 L aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Mensal	10 Meses
Bolo caseiro simples	724 kg	72,4 Kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Mensal	10 Meses
Tapioca com coco	149 kg	21,29 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Mensal	7 meses
Tapioca recheada com queijo coalho ou ovo	386 kg	55,14 kg aproximadamente	IFCE CAMPUS ITAPIPOCA	Mensal	7 meses

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,	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no	Cópia do registro

chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA)	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc.	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

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

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

9.4 Os produtos processados prontos para o consumo (exemplo: pão, suco de fruta, castanha de caju) 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, corante, essências, conservante 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.

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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Campus _____

Chamada Pública nº 01/2022

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

() Dentro

() Fora

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: _____

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

_____, de _____ de 20____.

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:		

sei!
assinatura
eletrônica

<https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=documento imprimir web&acao origem=arvore visualizar&id documento=4826598&infra siste...> 6/7



Documento assinado eletronicamente por **Renato Fernandes Justino**, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos, em 16/09/2022, às 16:24, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Roney Oliveira de Sousa**, Assistente em Administração, em 16/09/2022, às 16:29, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maressa Santos Ferreira**, Nutricionista, em 30/09/2022, às 16:36, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Eliardo Araujo de Sousa**, Chefe do Departamento de Administração e Planejamento, em 03/10/2022, às 11:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4128802** e o código CRC **EFE9CB77**.