

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS CRATEUS

Termo de Referência - PNAE 2/2025**Informações Básicas**

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	158324-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS CRATEUS	ELISTENIO GOMES DAMASCENO	18/11/2025 12:56 (v 0.13)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23293.001751/2025-67

1. JUSTIFICATIVA

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

1.2 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), na condição de Entidade Executora do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao realizar a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar visa atender ao que está regulamentado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando todos os critérios estabelecidos pela Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que revogou a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013; e a Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e Lei Nº 14.660, de 23 de agosto de 2023.

1.3 Os produtos e as quantidades previstas neste instrumento foram definidos após as etapas de mapeamento da produção agrícola da região a qual pertence a Central de Compras Inhamuns, aos campi Canindé, Crateús e Boa Viagem, participante da Chamada Pública nº 01/2025, 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 das instituições durante o período de vigência dos seus respectivos contratos.

2. OBJETO

2.1 O objeto do presente termo de referência é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao PNAE, conforme especificações e dos gêneros alimentícios descritos abaixo:

2.1.1 Gêneros Alimentícios do campus CANINDÉ:

Item	Produto	CATMAT	UND MEDIDA	QNT	*Preço de Aquisição (R\$)	
					Valor Unitário	Valor Total

BOLO DE MILHO - peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo

1	não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	476817	kg	262	R\$ 22,67	R\$ 5.939,54
2	BOLO FOFO - redondo, peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	476817	kg	262	R\$ 20,47	R\$ 5.363,14
3	SUCO DE GOIABA integral, 100% natural, sem adição de qualquer outro ingrediente ou aditivo, sem conservantes e sem corantes.	464759	L	524	R\$ 20,50	R\$ 10.742,00
4	SUCO DE CAJU integral, 100% natural, sem adição de qualquer outro ingrediente ou aditivo, sem conservantes e sem corantes	464758	L	524	R\$ 21,5	R\$ 11.266,00
5	SUCO DE MANGA integral, 100% natural, sem adição de qualquer outro ingrediente ou aditivo, sem conservantes e sem corantes.	464754	L	524	R\$ 21,5	R\$ 11.266,00
6	TAPIOCA DE COCO de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 90 a 100g e ser entregue em embalagem que conserva a temperatura da preparação individual, contendo no mínimo 40g de coco seco ralado misturado na massa de tapioca. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	465694	Unidade de 100g	3.200	R\$ 14,27	R\$ 45.664,00
7	TAPIOCA COM QUEIJO de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 90 a 100g e ser entregue em embalagem individual e que conserve a temperatura da preparação e o recheio, sem vazamentos. Deve conter no mínimo 40g de ovo ou queijo fatiado. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	459085	Unidade de 100g	3.200	R\$ 14,27	R\$ 42.688,00
8	BANANA PRATA <i>in natura</i> a tamanho médio uniforme (média Kg de 70g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	464381	kg	183,4	R\$ 8,00	R\$ 1.467,2

CASTANHA DE CAJU - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira, assada e despeliculada, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha *in natura* do caju. Isentos de materiais estranhos. Sem adição de sal ou outros aditivos.

- 9 Embalagem primária plástica transparente com 25g (vinte e cinco gramas) embalagens secundárias de até 1kg com etiqueta com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, nome do produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.

464542	kg	65,5	R\$	R\$
			24,34	1.594,27

TOTAL R\$ 135.990,15

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

2.1.2 Gêneros Alimentícios do campus CRATEÚS:

Item	Produto	CATMAT	UND MEDIDA	QNT	*Preço de Aquisição (R\$)		
					Valor Unitário	Valor Total	R\$
1	BANANA PRATA , <i>in natura</i> a tamanho médio uniforme (média de 70g) em pencas, uniformidade no grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos 4 de 15manchas ou defeitos na casca. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1Kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	464381	kg	333	R\$ 7,69	2.560,77	
2	BEIJU DE TAPIOCA DE COCO - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem que conserva a temperatura da preparação individual, contendo no mínimo 50g de coco seco ralado misturado na massa de tapioca. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	465694	Unidade de 100g	500	R\$ 8,44	4.220,00	R\$
3	BEIJU DE TAPIOCA DE QUEIJO OU OVO - de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem individual e que conserve a temperatura da preparação e o recheio, sem vazamentos. Deve conter no mínimo 40g de ovo ou queijo fatiado. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade.	459085	Unidade de 100g	3132	R\$ 8,37	26.214,84	R\$
	BOLO SABOR MESCLADO SIMPLES CASEIRO - peso 1Kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em						

embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico.

CASTANHA DE CAJU - Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira, assada e despeliculada, obtidas por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju. Isentos 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 do produtor, data de fabricação e validade. Deve ser produzida conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantadas e o local de produção deverá ter Alvará Sanitário válido.

POLPA DE ACEROLA - produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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.

POLPA DE 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 e do MAPA; produto congelado.

POLPA DE CAJU- produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 1,0 kg, produzido de acordo com os parâmetros qualidade sanitária da Resolução do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O rótulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA, incluindo informação nutricional, número do registro junto ao Ministério da Agricultura, marca do fabricante, identificação do produto, prazo de validade e capacidade. Com validade de, no mínimo, 6 meses do dia do recebimento.

POLPA DE GOIABA- congelada, selecionada, 1^a qualidade e isenta de contaminação, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 500g ou 1 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 meses e com registro obrigatório do MAPA.

	476817	kg	486	R\$ 27,63	R\$ 13.428,18
--	--------	----	-----	-----------	---------------

	464542	kg	120	R\$ 92,83	R\$ 11.139,60
--	--------	----	-----	-----------	---------------

	464486	kg	1080	R\$ 15,23	R\$ 16.448,40
--	--------	----	------	-----------	---------------

	464475	kg	1206	R\$ 14,48	R\$ 17.462,88
--	--------	----	------	-----------	---------------

	464511	kg	720	R\$ 15,75	R\$ 11.340,00
--	--------	----	-----	-----------	---------------

	464514	kg	1080	R\$ 15,23	R\$ 16.448,40
--	--------	----	------	-----------	---------------

TOTAL R\$ 119.263,07

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

2.1.3 Gêneros Alimentícios do campus BOA VIAGEM:

Item	Produto	CATMAT	QNT	*Preço de Aquisição (R\$)
------	---------	--------	-----	---------------------------

			UND MEDIDA	Valor Unitário	Valor Total
1	BOLO FOFO 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 deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	476817	kg	1.150 R\$ 25,67	R\$ 29.520,50
2	IOGURTE , sabor morango, consistencia cremosa, embalagem atoxica, esteril, informacoes nutricionais, nº de lote, validade minima 30 dias, nº do registro no ministerio de agricultura sif sie dipoa garrafa 900.0 gramas.	446704	Embalagem 900g	900 R\$ 15,47	R\$ 13.923,00
3	POLPA DE ACEROLA , polpa de acerola integral, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA e do MAPA; produto congelado	464486	kg	290 R\$ 14,32	R\$ 4.152,80
4	POLPA DE CAJU de 1ª qualidade, sabor característico, isenta de contaminações como matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser produzido no mesmo dia da entrega na instituição com insumos naturais, oriundos, em sua maioria, da produção do(a) Agricultor(a) Familiar. Não utilizar conservantes ou outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Deve pesar entre 80 a 100g e ser entregue em embalagem plástica individual, contendo no mínimo 50g de coco seco ralado. Apresentar ficha técnica, assinada pelo Responsável Técnico, com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, procedência, ingredientes, quantidades, modo de preparo, data de fabricação e data de validade	464511	kg	290 R\$ 14,53	R\$ 4.213,70
5	POLPA DE GOIABA , congelada, selecionada, 1ª qualidade e isenta de contaminação, sem corantes artificiais, sem aditivos químicos, em embalagem plástica atóxica, transparente e íntegra, contendo 01 kg do produto e rotulagem completa, de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6meses e com registro obrigatório do MAPA.	464514	kg	290 R\$ 14,12	R\$ 4.094,80
6	POLPA DE MANGA , produto congelado em embalagem plástica de 500 g ou 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.	464475	kg	290 R\$ 14,28	R\$ 4.141,20
7	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.	447072	kg	400 R\$ 40,94	R\$ 16.376,00
				TOTAL	R\$ 76.422,00

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

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1 Após a fase de habilitação, o(s) fornecedor(es) provisoriamente classificado(s) para realizar o fornecimento do quantitativo previsto no edital, deverá(ão) entregar amostras dos produtos indicados no quadro abaixo na sede do IFCE em dia e horário a ser estipulado pela Comissão Central de Compras da Agricultura Familiar (CCCAF) para aprovação final dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários à avaliação. A CCCAF e CLCAF 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 CCCAF e CLCAF deve fazer as adaptações necessárias para aplicação do teste, conforme sua realidade, com atenção para se evitar riscos à saúde dos participantes. Neste contexto, a CCCAF e CLCAF 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 CCCAF e CLCAF deve preencher o Relatório de Análise Sensorial no Processo Licitatório (modelo Anexo 2), o qual deve refletir o consenso ou avaliação da maioria das pessoas do grupo avaliador.

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

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

CAMPUS CANINDÉ

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo de milho	
2	Bolo fofo	
3	Suco de goiaba	
4	Suco de caju	Rodovia BR 020, km 303, s/n - Bairro Distrito Jubaia - CEP 62700-000 -Canindé-CE
5	Suco de manga	
6	Tapioca de coco	
7	Tapioca com queijo	
8	Banana	
9	Castanha de caju	

CAMPUS CRATEÚS

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Banana Tipo Prata	

2	Beiju de Tapioca de Coco
3	Beiju de Tapioca de Queijo ou Ovo
4	Bolo Sabor Mesclado Simples Caseiro
5	Castanha de Caju
6	Polpa de Acerola
7	Polpa de Manga
8	Polpa de Caju
9	Polpa de Goiaba

Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.

CAMPUS BOA VIAGEM

Nº	Produto	Endereço para entrega das amostras
1	Bolo Fofo	
2	Iogurte	
3	Polpa de Acerola	Rod. Pres. Juscelino Kubitschek CE - BR 020 - Km 209 - Bairro Anafuê, Boa Viagem - CE, CEP: 63.870-000.
4	Polpa de Caju	
5	Polpa de Goiaba	
6	Polpa de Manga	
7	Queijo coalho	

4. PERIODICIDADE LOCAL 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.

4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR CAMPUS

CAMPUS CANINDÉ

Endereço para entrega: Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Bolo de milho	262 Kg	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Bolo fofo	262 Kg	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Suco de goiaba	524 L	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Suco de caju	524 L	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Suco de manga	524 L	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Tapioca de coco	3.200 un	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Tapioca com queijo	3.200 un	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Banana	183,4 Kg	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (semanal)
Castanha de caju	65,5 Kg	IFCE CAMPUS CANINDÉ	2 x por mês (mensal)

CAMPUS CRATEÚS

Endereço para entrega: Av. Geraldo Marques Barbosa, 567 - Venâncio, Crateús - CE, CEP: 63.708-260.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Banana Tipo Prata	333 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (semanal)
Beiju de Tapioca de Coco	500 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	8 x por mês (semanal)
Beiju de Tapioca de Queijo ou Ovo	3132Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	8 x por mês (semanal)
Bolo Sabor Mesclado Simples Caseiro	486 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	1 x por mês (quinzenal)
Castanha de Caju	120 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	2 x por mês (mensal)
Polpa de Acerola	1080 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	5 x por mês (mensal)

Polpa de Manga	1206 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	5 x por mês (mensal)
Polpa de Caju	720 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	5 x por mês (mensal)
Polpa de Goiaba	1080 Kg	IFCE CAMPUS CRATEÚS	5 x por mês (mensal)

CAMPUS BOA VIAGEM

Endereço para entrega: Rua Francisco Pereira Marques, 266 - Padre Paulo, Boa Viagem - CE, CEP: 63.870-000.

Produto	Quantidade Total Anual	Local da entrega	Periodicidade de entrega
Bolo Fofo Caseiro Simples	1.150 Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	4 x por mês (semanal)
Iogurte	900 UN	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	1 x por mês (mensal)
Polpa de Acerola	290Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	2 x por mês (quinzenal)
Polpa de Caju	290 Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	2 x por mês (quinzenal)
Polpa de Goiaba	290 Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	2 x por mês (quinzenal)
Polpa de Manga	290 Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	2 x por mês (quinzenal)
Queijo Coalho	400 Kg	IFCE CAMPUS BOA VIAGEM	4 x por mês (semanal)

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSOS DOS PRODUTORES

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 DO 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

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.1.1 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.1.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.1.4 *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Fiscalização

7.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

7.3 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.3.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.3.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

7.3.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.3.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.3.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

7.4 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.4.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.4.2 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

7.5 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.5.1 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.5.2 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstruem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.5.3 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.5.4 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.5.5 Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.5.6 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7.6 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

7.6.1 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que no decorrer da contratação:

8.1.1 Incorra no que couber, a qualquer um dos incisos de I à XII do Art. 155 da Lei 14.133/2021.

8.1.2 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, aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.;

8.2.2 Multa:

8.2.2.1 A sanção prevista será calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

a) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado da entrega dos produtos solicitados, sobre o valor da OS (ordem de serviço) ou documento equivalente, até o limite de 15 (quinze) dias;

b) Compensatória, de **5% a 8%** do valor anual do Contrato, para infrações descritas nos incisos VIII e XII do Art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme subitem 20.1.1

c) Compensatória, de **9% a 12%** do valor anual do Contrato, para a inexecução total do contrato, prevista para infrações descrita no inciso III do Art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme subitem 20.1.1

d) Compensatória, de **4% a 7%** do valor anual do Contrato, para infrações descrita no inciso II do Art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme subitem 20.1.1.

e) Compensatória, de **2% a 5%** do valor anual do Contrato, para infrações descrita no inciso VII do Art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme subitem 20.1.1.

f) Compensatória, de **0,5% a 2%** do valor anual do Contrato, para infrações descrita no inciso I do Art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme subitem 20.1.1.

8.2.2.2 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.2.3 impedimento de licitar e contratar;

8.2.3.1 A sanção será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

8.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.2.4.1 A sanção será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.3 Também ficam sujeitas às penalidades de impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais e os Grupos Formais de Agricultores que, em razão do contrato decorrente desta Chamada Pública:

8.3.1 Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos.

8.3.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Chamada Pública.

8.3.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

8.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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.

9.2 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:

a) campus Crateús:

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.
Item 3: Tapioca de Queijo ou Ovo		
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento. Item 1: Banana Tipo Prata	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Item 5: Castanha de caju		
Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988. Itens: 6,7,8, e 9: Polpas de frutas	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc. Itens: 2,3 e 4: Beiju de Tapioca de Coco, Beiju de Tapioca de Queijo /Ovo e Bolo Sabor Mesclado Simples Caseiro	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

b) campus Boa Viagem:

Tipo de Produto	Normas Sanitárias	Documentação exigida
Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678 /1988. Itens: 3, 4, 5 e 6: Polpas de frutas	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.

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. Itens: 2 e 7: Iogurte e Queijo coalho	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.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc. Item 1: Bolo	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

c) campus Canindé:

Tipo de Produto	Normas Sanitárias	Documentação exigida
Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988. Itens: 3, 4 e 5: Sucos de frutas	O estabelecimento do produtor e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Cópia do registro do estabelecimento e Cópia do registro no MAPA da bebida específica.
Produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA). Item 9: Castanha de caju	O estabelecimento do produtor deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Para produtos processados mesmo que de maneira artesanal como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, tapioca, bolacha, etc. Item 1, 2, 6 e 7: Bolo de milho, bolo fofo, tapioca de coco e tapioca com queijo	O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.	Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.
Produtos in natura de origem vegetal como frutas e hortaliças sem nenhum tipo de processamento. Item 8: Banana Tipo Prata	Devem atender apenas as especificações deste Termo de Referência, sem necessidade de registros sanitários.	Dispensados de registros e demais documentos.

9.3 O local de produção dos alimentos deverá 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.

9.4 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.

Crateús/CE, 18 de setembro de 2025

10. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ELISTENIO GOMES DAMASCENO

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 11:11:47.

JESSICA DE HOLANDA LAURINDO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 11:28:37.

JESSICA GONCALVES MELO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 12:56:19.

