

TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência destina-se a estabelecer normas relativas à aquisição de materiais e serviços para projetos, bem como subsidiar as empresas interessadas na elaboração de suas propostas.

O presente termo rege-se pelo Decreto nº 8.241, de 21/05/2014, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 14.133/21.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação ou Aquisição de insumos, a fim de dar subsídios quanto ao desenvolvimento das atividades e à equipe de coordenação do “Projeto Qualifique”, parceria entre o Instituto Federal do Ceará - IFCE, *campus* Avançado Guaramiranga, juntamente com a Fundação de Apoio ao Instituto Federal do Ceará (FAIFCE), conforme o contrato 09/2025.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade das atividades do Hotel Escola IFCE, cuja oferta regular de café da manhã — instituída a partir do Projeto Qualifique — elevou o estabelecimento aos padrões de excelência do mercado, resultando no aumento expressivo da taxa de ocupação e consolidando o espaço como um ambiente essencial de aprendizagem prática pedagógica para os discentes. Para manter a qualidade do atendimento e evitar a descontinuidade do serviço, é indispensável o fornecimento ininterrupto dos insumos descritos neste termo, cujo quantitativo total atende à projeção de consumo para 1 (um) ano. Contudo, devido à natureza dos itens, as entregas deverão ocorrer de forma parcelada e semanal, conforme a demanda da unidade, exigindo-se que o transporte de produtos refrigerados e congelados seja realizado estritamente em caixas térmicas ou veículos adequados que preservem a cadeia de frio, a integridade físico-química e a segurança microbiológica dos alimentos, em total conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.

3. ESPECIFICAÇÃO

ITEM	Descrição do produto	Unidade de Medida	Quantidade
01	Café especial produzido no Maciço de Baturité com prazo de validade mínimo de 90 dia, torrado e moído, pacote de 250 g - saca com 20 unidades.	Unid	300
02	Leite de vaca, tipo UHT, integral, caixa tetra park, com prazo de validade mínimo de 90 dias, caixa com 1 L	Unid	450
03	Leite achocolatado, caixa tetra park, com prazo de validade mínimo de 90 dias, caixa com 1L	Unid	70

04	Bebida láctea fermentada, sabor morango, teor de proteína mínimo para 100 g do produto de 1,7 g, com prazo de validade mínimo de 30 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 15 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de 4°C com registro na ANVISA/MAPA, garrafa com 1,25 Kg	Unid	540
05	Água mineral sem gás, com lacre de segurança e informações sobre a potabilidade da água conforme legislação sanitária vigente (ANVISA e ANM) com validade mínima de 60 dias, garrafa pet com 5 L	Unid	360
06	Polpa de fruta sabor abacaxi, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	Unid	80
07	Polpa de fruta sabor manga, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	Unid	80
08	Polpa de fruta sabor acerola, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	Unid	80
09	Polpa de fruta sabor goiaba, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	Unid	80
10	Polpa de fruta sabor maracujá, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA (marca sugerida: Nossa Fruta) pacote de 1 kg	Unid	80
11	Polpa de fruta sabor graviola, pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade	Unid	80

	mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18°C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg		
12	Banana (fruta in natura, espécie Prata, tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada) - penca com 12 unidades	Penca	100
13	Mamão (fruta in natura, espécie Formosa, tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Unid	120
14	Melancia Baby (fruta in natura, espécie baby (pequena) de polpa vermelha e casca listrada, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Unid	120
15	Melão Amarelo (fruta in natura, espécie redonda, de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Unid	120
16	Abacaxi Pérola (fruta in natura, espécie alongada de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Unid	120
17	Pão francês mini congelado com temperatura máxima para transporte e armazenamento de -12°C ou conforme indicação do fabricante, armazenamento em embalagem original, com validade mínima de 6 meses e validade mínima de entrega de 60 dias, pacote com 6,5 Kg	Unid	30
18	Pão de forma tradicional com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com armazenamento em embalagem original bem fechada em lugar fresco, seco e arejado, pacote de 500 g	Unid	360

19	Pão de forma integral com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com armazenamento em embalagem original bem fechada em lugar fresco, seco e arejado, pacote de 480 g	Unid	180
20	Pão de queijo tipo coquetel congelado com temperatura máxima para transporte e armazenamento de -12°C ou conforme indicação do fabricante, armazenamento em embalagem original, com validade mínima de 6 meses e validade mínima de entrega de 60 dias, pacote 1Kg	Unid	100
21	Goma de tapioca, granulada branca, de sabor neutro, hidratada e peneirada, armazenada em embalagem original com prazo de validade mínimo de 60 dias, pacote de 1 kg	Unid	300
22	Flocão de milho, produto de milho pré-cozido e prensado em flocos largos com validade mínima de 60 dias, pacote de 500 g	Unid	350
23	Ovos de galinha, ovo branco grande, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura com validade mínima de 60 dias - caixa com 30 unidades	Unid	300
24	Presunto cozido suíno fatiado, presunto tipo carne suína sem capa de gordura com informações exigidas pela legislação sanitária em vigor, teor de proteína mínimo de 16%, temperatura de transporte e armazenamento entre 0°C e 4°C, com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com registro na ANVISA/MAPA	Kg	90
25	Queijo coalho fatiado, queijo branco do tipo coalho, produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária (ANVISA/ MAPA), temperatura de transporte e armazenamento entre 4°C e 10°C, com validade mínima de 60 dias e validade mínima de entrega de 15 dias	Kg	90
26	Queijo muçarela fatiado, queijo tipo muçarela de primeira qualidade, produto em conformidade com a legislação sanitária vigente, com registro na ANVISA e MAPA, temperatura de transporte e armazenamento entre 4°C e 10°C, com validade mínima de 60 dias	Kg	90
27	Açúcar refinado contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais definidos, de cor branca, odor e sabor próprios do produto com validade mínima de 6 meses, pacote de 1 Kg	Unid	100

28	Cenoura (legume in natura, espécie longa, de tamanho médio, categoria extra, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem manchas ou defeitos na casca, sem rachaduras, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Kg	20
29	Óleo vegetal comestível de girassol ou de milho com validade mínima de 6 meses, garrafa plástica de 900 mL	Unid	50
30	Farinha de trigo sem fermento, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico com validade mínima de 90 dias, pacote de 1 Kg	Unid	100
31	Fermento químico em pó para doce e salgado, com validade mínima de 90 dias, embalagem com 200g	Unid	20
32	Creme de leite UHT homogeneizado, estar em conformidade com as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), com gordura láctea mínima 17%, embalagem tetra pak com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, caixa de 200g	Unid	100
33	Leite de coco obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.) são e maduro. Apresentação líquida, homogênea, de consistência cremosa, coloração branca característica, com sabor e odor próprios. Isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos macroscópicos ou microscópicos de qualquer natureza. O produto deve estar em perfeitas condições de consumo e em estrita consonância com as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e do Ministério da Agricultura (MAPA). O produto deve apresentar validade mínima de 6 na data da entrega – garrafa de 200 mL	Unid	90
34	Queijo tipo parmesão, maturado, com massa dura. Cor amarelo-clara ou amarelo-dourada, textura granulada fina ou média. Sabor e odor típicos do queijo, sem sinais de mofo ou ranço, prazo de validade mínimo no momento da entrega de 90 dias restantes. Com registro no MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal) - pacote de 100g	Unid	70
35	Laranja pêra (fruta in natura, espécie redonda, de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, casca fina, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Kg	40

36	Granola matinal tradicional, composta por mistura de cereais (ex: aveia em flocos, flocos de arroz, flocos de milho) e sementes/oleaginosas. Aspecto granuloso, textura crocante, cor e odor característicos. Isenta de sujidades, insetos, larvas, fragmentos macroscópicos, mofo, ranço ou substâncias tóxicas. Pronta para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega - pacote com 250 g ou 350 g	Unid	60
37	Aveia em flocos regulares, obtida a partir do grão de aveia integral, limpo, descascado e estabilizado. Apresentando flocos uniformes, cor branco-amarelada ou acinzentada característica, odor e sabor próprios. Textura macia e seca. Isenta de sujidades, insetos (vivos ou mortos), larvas, mofo, ranço ou pedras. Pronta para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 8 meses na data da entrega - pacote de 500 g	Unid	30
38	Cereal matinal em flocos de milho crocantes, adoçado, obtido a partir de milho selecionado, laminado e tostado. Em formato de flocos, textura altamente crocante, sabor caracteristicamente doce, odor próprio. Livre de aglomerados duros, umidade, mofo, carunchos ou fragmentos estranhos. Pronto para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega - pacote de 110 g ou 120 g	Unid	70
39	Açúcar em sachê de 5 g, Açúcar cristalizado purificado, obtido a partir da cana-de-açúcar. Aspecto de sólido amorfo, em cristais finos e uniformes, cor branca, sabor puramente doce e odor característico. Apresentando solubilidade rápida e total em água. Isento de umidade, empedramento, sujidades, detritos vegetais, insetos ou materiais estranhos. Acondicionado em sachês individuais de 5g. Embalagem Primária (Sachê) e secundária (caixa). Pronto para o consumo. Não contém glúten. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 12 meses (ou 1 ano) na data da entrega na unidade requisitante - caixa com 1000 unidades	Unid	10
40	Adoçante dietético em pó, composto por edulcorantes artificiais e/ou naturais (como sucralose ou stevia), com boa solubilidade em líquidos quentes e frios. Aspecto físico de pó fino, homogêneo, livre de umidade, sujidades, detritos ou corpos estranhos. O produto deve apresentar sabor adocicado característico, sem sabor	Unid	10

	residual excessivamente amargo ou metálico. A embalagem externa (caixa/fardo) e os sachês individuais devem conter de forma visível e legível: identificação do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses na data da entrega. Caixa com 500 unidades		
41	Manteiga com sal em sachê de 10 g, Manteiga de primeira qualidade, com sal, obtida por meio de creme de leite de vaca fresco, pasteurizado e padronizado. Aspecto consistência sólida, textura homogênea, maleável à temperatura ambiente, cor amarela uniforme, sabor e odor característicos, livre de ranço e sabores estranhos. O produto deve estar em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Manteiga do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e normas da ANVISA. Deve ser transportada e entregue sob refrigeração (temperatura recomendada pelo fabricante, geralmente entre 1°C e 10°C), em caixas de papelão resistentes ou caixas plásticas higienizadas que garantam a integridade física e térmica do produto. Validade Mínima no Ato da Entrega não ser inferior a 45 dias – caixa com 192 unidades	Unid	30
42	Geleia em sachê de 15 g, geleia de frutas, consistência gelatinosa e semissólida apropriada, obtida pela cocção de frutas sãs, maduras e limpas, polpa ou suco de frutas, com açúcar (sacarose) e aditivos permitidos pela legislação vigente. Sabores diversos (ex: morango, uva, pêssego, goiaba). Validade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de entrega – caixa com 144 unidades	Unid	30
43	Sal refinado, iodado, de mesa, grau alimentício. Constituído basicamente de cloreto de sódio adicionado de iodato de potássio, em conformidade com as normas vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega – pacote de 1 kg	Unid	10
44	Azeite de oliva 100% extravirgem, acidez máxima de 0,5% com validade mínima de 12 meses na data de entrega – garrafa de 500 mL	Unid	20
45	Manteiga com sal, de primeira qualidade. Produto obtido por batimento de creme de leite pasteurizado, apresentando consistência sólida, textura homogênea e	Unid	60

	maleável à temperatura ambiente, sabor e odor característicos, livre de ranço e sabores estranhos. Cor uniforme (variando do branco-amarelado ao amarelo-ouro). Composição mínima: Teor de gordura láctea não inferior a 80% (m/m); teor de umidade não superior a 16% (m/m); e limite máximo de 2% de cloreto de sódio (sal). O produto deverá ser transportado e entregue em temperatura entre 1°C e 10°C, respeitando as boas práticas de fabricação e distribuição. – pote de 500 g		
46	Especiaria, cravo da índia, condimento obtido exclusivamente a partir do botão floral seco da espécie genuína (<i>Syzygium aromaticum</i> ou <i>Eugenia caryophyllata</i>). Apresentação em formato de flor (inteiro), de coloração pardo-escura, com aroma e sabor próprios, pungentes e característicos. Deve apresentar-se são, limpo, isento de umidade excessiva, mofo, bolores, sujidades, larvas, parasitas e detritos estranhos à espécie vegetal. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega - pacote de 20 g	Unid	12
47	Condimento, especiaria, canela em pó, obtida exclusivamente a partir da moagem da casca seca da planta <i>Cinnamomum zeylanicum</i> (canela verdadeira) ou <i>Cinnamomum cassia</i> . O produto deve se apresentar na forma de pó fino, homogêneo, de cor marrom-clara a marrom-avermelhada, com odor e sabor próprios, característicos, intensos e isentos de sabores ou odores estranhos (mofo, ranço, fumaça). 100% pura, livre de corantes artificiais, conservantes, aromatizantes ou adição de amidos, farinhas e outras substâncias estranhas (sujidades). Prazo de validade de mínimo de 12 meses a partir da data de entrega - embalagem de 30 g	Unid	10
48	Chá em sachê, sabores sortidos. Chá e infusões de ervas, flores e frutas, sabores sortidos, mínimo de 6 variedades, tais como: chá preto, chá verde, camomila com mel, hortelã, earl grey ou frutas silvestres. Padrão de referência: Qualidade equivalente ou superior a Twinings – caixa com 120 sachês	Unid	5
49	Pó para preparo instantâneo de bebida tipo cappuccino, composto por ingredientes de primeira qualidade, contendo café solúvel, leite em pó (integral ou desnatado), cacau em pó (ou chocolate) e canela, apresentando aspecto de pó homogêneo, cor, cheiro e sabor próprios e característicos. O produto deve apresentar solubilidade rápida e completa em água	Unid	5

	quente ou leite quente, sem apresentar grumos. Embalado individualmente em sachês herméticos (aluminizados ou plásticos selados), que garantam a integridade física, química e sensorial do produto até o momento do consumo. Cada sachê deve conter peso líquido individual de 20g – caixa com 160 unidades		
50	Chocolate em pastilhas, ao leite, tipo nobre (contendo exclusivamente manteiga de cacau como gordura fonte, sem adição de gordura vegetal equivalente ou substituta), apresentado em formato de pastilhas (gotas/moedas), facilitando o manuseio e derretimento. com prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega – pacote de 1 Kg	Unid	10
51	Chocolate em pó, composto por no mínimo 50% de cacau puro em sua formulação. Aspecto pó fino, homogêneo, cor marrom característica, odor e sabor próprios de chocolate, com solubilidade adequada. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega – pacote de 1 kg	Unid	10
52	Lata de milho verde em conserva, com grãos do milho submetidos a cozimento e imersos em um líquido de conservação, processados termicamente garantindo esterilidade e durabilidade. Com prazo de validade mínimo de 120 dias na data de entrega – lata com peso drenado de 170g	Unid	30
53	Coco ralado desidratado, tipo flocos grossos/largos, adoçado e umectado. Obtido a partir da amêndoa de frutos sadios de Cocos nucifera L.. Aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Com prazo de validade mínimo de 6 meses na data de entrega. (marca sugerida: Sococo) – Pacote com 100g	Unid	30
54	Condimento Orégano desidratado em flocos, obtido a partir de folhas sãs e limpas da planta Origanum vulgare L., submetido a processo tecnológico adequado de secagem/desidratação. O produto deve apresentar-se em flocos (folhas secas e trituradas), com cor verde-oliva característica, odor aromático forte e agradável, e sabor característico, livre de mofo, sujidades, insetos, larvas, parasitas ou qualquer material estranho à sua composição original. Com prazo de validade mínimo de 6 meses na data de entrega. (marcas sugeridas: Kitano, Quero, Da terrinha) – Pacote com 200g.	Unid	6

55	Batata tipo inglesa, características adicionais extra, 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme.	Kg	20
56	Alho nacional de 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração, presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	Kg	4
57	Cebola branca, de primeira qualidade, fresca, compacta, firme, sem apresentar sinais de brotamento ou danos mecânicos, físicos ou biológicos (sem podridão, mofo, sujidades ou picadas de insetos). Casca íntegra, limpa, com coloração característica da variedade (branca). Tamanho uniforme (médio a grande, correspondente ao Calibre Classe 3 ou 4 - diâmetro transversal entre 50 mm e 70 mm). O produto deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo humano imediato - Embalagem transparente de 5 kg	Kg	40
58	Couve folha (manteiga) tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras de cor verde escura, fresca de tamanho médio. Embalagem em maços de 20 folhas	Maço	10
59	Linguiça defumada tipo calabresa com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, mantida em temperatura e refrigeração adequada com validade mínima de 2 meses a contar da entrega (marcas sugeridas: Sadia, Perdigão, Seara, Aurora) - embalagem de 400g	Unid	60
60	Salsicha tipo hot dog, obtida de carnes de animais de açougue (suíno e/ou bovino), miúdos e/ou vísceras comestíveis, emulsionada, condimentada, cozida e resfriada. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos, textura firme e homogênea, livre de ranço, sujidades, parasitas ou qualquer substância estranha à sua composição. Deve possuir registro ativo no órgão oficial de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 3 meses na data de entrega - pacote de 3 kg	Unid	20
61	Tomate do grupo oblongo (tipo Italiano), de primeira qualidade, classe 60 ou superior (tamanho médio a grande). Os frutos devem estar frescos, compactos, firmes, limpos e com grau de maturação uniforme e adequado para o consumo e manuseio. Aspecto Geral: Casca lisa, brilhante e de coloração característica da	Kg	20

	variedade (vermelho predominante), polpa espessa e consistente. Isento de sujidades, parasitas, larvas, terra, umidade externa anormal, odores estranhos, danos mecânicos (rachaduras ou cortes profundos), danos físicos e fisiológicos, podridão, bolores ou sinais de congelamento. Livre de resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela ANVISA.		
62	Extrato de tomate, obtido a partir de frutos sadios e maduros (<i>Solanum lycopersicum</i>), concentrado, sem adição de corantes artificiais ou conservantes nocivos. Aspecto homogêneo, consistência pastosa/consistente, cor vermelha característica, sabor e odor próprios de tomate. Polpa de tomate concentrada, sal e/ou açúcar. Teor de Solúveis Totais (Bricks): Mínimo de 18% (grau Brix), livre de sujidades, parasitas e detritos vegetais ou animais. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega - pacote de 350 g	Unid	20
63	Jerimum de leite, de primeira qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Frutos compactos, firmes, com tamanho, cor e conformação uniformes, típicos da variedade. Casca íntegra, livre de rachaduras, partes amolecidas, mofo, sujidades ou picadas de insetos. Polpa firme, de coloração alaranjada característica. Isento de terra, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos, tamanho médio (aproximadamente 2,5 kg).	Unid	20
64	Queijo azul, tipo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado com veios azuis-esverdeados, embalado em filme plástico no qual tenha sido aplicado vácuo parcial a fim de garantir integridade do produto. Deve ser transportado e mantido sob refrigeração constante (temperatura recomendada pelo fabricante, geralmente entre 1°C e 8°C) com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega - embalagem de 300 g	Unid	14
65	Salsão (aipo) in natura, maço fresco, com talos firmes e crocantes, folhas verdes, sem danos mecânicos, sem sinais de murcha, podridão ou infestação.	Maço	20
66	Condimento folhas de louro desidratadas, inteiras, limpas, secas, de coloração verde-oliva a verde-acastanhada, isentas de umidade, mofo, insetos, impurezas e materiais estranhos, com aroma característico, com validade mínima de 6 meses da data de entrega - embalagem de 100 g	Unid	4

67	Pimenta-do-reino preta moída, 100% pura, seca, de granulometria uniforme, aroma e sabor característicos, livre de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos e sinais de deterioração. Com validade mínima de 6 meses da data de entrega - embalagem íntegra e devidamente rotulada de 50g.	Unid	4
68	Pote descartável retangular com tampa transparente livre de BPA, vai ao freezer e micro-ondas, ideal para marmita fitness e armazenamento de Alimentos, delivery e organização, pote premium de 500 mL - pacote com 24 unidades	Unid	25
69	Marcador permanente, com tinta à base de álcool (ou óleo), resistente à água e de secagem rápida. Ponta de fibra acrílica/poliéster [especificar o formato: ex: redonda ou chanfrada], com espessura do traço de aproximadamente [especificar: ex: 2,0 mm a 4,0 mm]. Indicado para marcação em superfícies diversas como vidro, metal, plástico, madeira, papelão e CD/DVD. Corpo em resina termoplástica, com tampa hermética na cor da tinta para evitar o ressecamento. Cor preta.	Unid	5
70	Etiquetas para validade de alimentos (ANVISA 40x40). Etiqueta adesiva 3 linha para rotulagem de alimentos. Etiqueta para cozinha, restaurante, delivery, controle de validade, resistente à água - pacote com 1000 unidades	Unid	2
71	Colher descartável, modelo refeição/sopa, confeccionada em material plástico resistente (Poliestireno - PS ou Polipropileno - PP), de alta densidade (reforçada) na cor branca, com comprimento mínimo de 15 cm a 18 cm (padrão refeição). Adequada para contato com alimentos quentes (suportar temperaturas de até 75°C a 90°C sem deformar) - pacote com 100 unidades	Unid	6
72	Saco plástico tubular transparente, PEBD/PEAD virgem (atóxico), próprio para alimentos/congelamento (geladinho/sacolê), medindo 04cmx23cm - pacote com 1000 unidades	Unid	2
73	Guardanapo de papel com folha dupla, padrão premium, 100% celulose virgem, cor branca, gofrado, alta absorção e maciez. Medindo 23,5 x 23,5 cm (tolerância de +/- 5%) - pacote com 50 Unidades	Unid	50
74	Touca Descartável TNT Branca – Tamanho Único, Uso Profissional em Cozinha, Estética, Hospitalar, Limpeza, Salão de Beleza e Indústria - pacote com 100 Unidades	Unid	10

75	Luva de segurança confeccionada em 100% vinil (policloreto de vinil), descartável, ambidestra, não estéril, com superfície lisa. Isenta de pó (sem talco/amido de milho) para evitar contaminações. Possuir punho com acabamento virola (bainha) para facilitar o calçamento e evitar rasgos. Espessura mínima de 0,08 mm na palma e nos dedos. Indicada para proteção contra riscos leves e higienização em ambiente industrial/profissional. Tam. M, de cor branca – pacote com 100 unidades	Unid	4
76	Detergente líquido sintético, de uso primário, com pH neutro (entre 6,5 e 7,5), biodegradável e dermatologicamente testado. Tensoativo aniônico (como princípio ativo biodegradável), coadjuvantes, conservantes, espessantes e água. Solução límpida, homogênea, livre de resíduos, sujidades, materiais estranhos ou separação de fases. Fragrância neutra inodoro. Com tampa bico dosador do tipo push-pull (puxa-empurra) que garanta a vedação perfeita do produto contra vazamentos. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega – garrafa com 500 mL	Unid	50
77	Água sanitária, solução de hipoclorito de sódio, teor de cloro ativo entre 2,0% e 2,5%, sem fragrância, corantes ou detergentes, própria para higienização de frutas, legumes e verduras - embalagem de 1 L.	Unid	6
78	Pano de limpeza multiuso, descartável, apresentado em formato de rolo picotado. Composição mista de fibras (sugestão: poliéster e viscose), gramatura mínima de 35 g/m ² . Com propriedades absorventes, livre de fiapos, resistente a produtos químicos de limpeza de uso geral (detergentes, desinfetantes e álcool). Dimensões de 28cm x 240m (600 unidades de panos) na cor verde.	Unid	6
79	Álcool etílico sob a forma de gel hidratante, na concentração de 70% em peso (equivalente a 70° INPM ou 70% p/p), com propriedades antissépticas. Destinado à higienização das mãos e superfícies (multiuso). com validade mínima de 24 meses, sem perfume – galão de 5 L	Unid	6
80	Esponja de limpeza multiuso, dupla face, composta por uma camada de espuma de poliuretano (lado macio/amarelo) e uma camada de fibra sintética abrasiva com minerais (lado abrasivo/verde), unidas por adesivo resistente à água quente e detergentes. Indicada para limpeza geral de utensílios de cozinha,	Unid	20

	superfícies e louças. Embalagem tipo "pack" (pacote) contendo 04 unidades.		
81	Sacos Plásticos de porcionar alimentos em formato de rolo picotado de fundo estrela ou reto; confeccionada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polietileno de Baixa Densidade Linear (PEBDL), 100% virgem (atóxico e inodoro). Dimensões aproximadas de 25 cm de largura por 35 cm de comprimento. Indicada para conservação e porcionamento de alimentos, com resistência térmica compatível para uso em freezer (congelamento) e forno de micro-ondas (aquecimento). Solda lateral/fundo contínua e uniforme, livre de furos, rasgos ou imperfeições que comprometam a estanqueidade. Apresentação em bobina com picote de fácil destaque – bobina com 500 unidades	Unid	5
82	Filme plástico de PVC (Polioreфина/Cloreto de Polivinila) esticável, transparente, atóxico, para embalagem e proteção de alimentos e produtos diversos. Cloreto de Polivinila (PVC) 100% virgem, totalmente atóxico e inodoro. Embalado em bobina/rolo, com excelente aderência (autoaderente) e elasticidade. Largura de 280 mm e comprimento mínimo de 300 metros por rolo. Espessura aproximada entre 8 e 12 micras (para garantir resistência à tração e perfuração). Alto brilho, transparência cristalina, barreira contra oxigênio e umidade, adequado para contato direto com alimentos (inclusive sob refrigeração).	Unid	10
83	Papel toalha em bobina, 100% celulose virgem, folha simples, gofrado e picotado. Alta absorção, resistência a úmido (R.U.) e livre de odores ou impurezas que comprometam a higiene. Dimensões aproximadas do rolo de 20cm x 200m e gramatura mínima de 28g/m ² a 32g/m ² . Pacote com 6 unidades.	Unid	5
OBS	TODOS OS PRODUTOS, EXCETO FRUTAS E LEGUMES, DEVEM TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM: LOTE, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO		

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. A rubrica do Plano de Trabalho, que contempla a aquisição de equipamentos e utensílios, descreve a previsão orçamentária na seguinte descrição: “**LACORE**”.

5. ENTREGA

5.1. Do Local de Entrega

A entrega dos itens que compõem o objeto deste Termo de Referência deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no seguinte endereço:

- Endereço: Sítio Guaramiranga, s/n – Centro, Guaramiranga/CE. CEP: 62766-000.
- Destino: Hotel Escola do Instituto Federal do Ceará (IFCE) – Campus Avançado Guaramiranga.

5.2. Da Periodicidade e Cronograma de Horários

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada e semanal, condicionadas à demanda emitida formalmente pela administração do Hotel Escola:

- Dia da Semana: Exclusivamente às quintas-feiras.
- Horário de Recebimento: No intervalo restrito das 08h00min às 11h00min, não sendo aceitas entregas fora deste horário por questões operacionais de recepção.

5.3. Das Condições de Transporte e Acondicionamento (Itens Perecíveis)

Os produtos de natureza perecível (compreendendo os itens refrigerados, congelados, pães e frutas) deverão ser transportados e entregues acondicionados em caixas térmicas adequadas, limpas e higienizadas. O acondicionamento deve ser rigorosamente planejado para manter a integridade física dos alimentos e assegurar os limites de temperatura exigidos nas especificações de cada fabricante impressas nas embalagens.

5.4. Do Recebimento e Armazenamento Local

Para fins de conferência no ato do recebimento, a contratada deve estar ciente de que o Hotel Escola efetuará a triagem dos insumos imediatamente antes do armazenamento, o qual seguirá a seguinte disposição logística da unidade:

- Itens Refrigerados e Congelados: Destinados imediatamente aos equipamentos institucionais de refrigeração e congelamento (freezers e geladeiras).
- Itens Secos (Estocáveis): Destinados ao armazenamento em armários apropriados (despensa).

5.5. O produto será entregue após emissão de Autorização de Fornecimento / Ordem de Serviço, que será enviada, preferencialmente por e-mail, para tanto as empresas devem atualizar suas informações cadastrais.

5.6. A contratada obrigará-se a efetuar a entrega da totalidade do serviço / do material solicitado na Autorização de Fornecimento / Ordem de Serviço, no máximo até dia 1 de agosto de 2026, sendo considerado inadimplente a entrega de outra forma, ensejando, consequentemente, a convocação da segunda colocada, ensejando ainda as penalidades cabíveis.

5.7. O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado, a critério da Coordenação do Projeto, desde que requerido pela contratada por escrito, em 48 (quarenta e oito) horas antes do seu termo final e desde que ocorra motivo justificado.

5.8 Não se aplica.

5.9 O (a) responsável pelo recebimento e conferência do produto / acompanhamento do serviço será um dos bolsistas do LACORE (Laboratório de Cozinha e Restauração do Projeto Qualifique).

5.10. A contratada obriga-se a responder pela qualidade e integridade do serviço ou do produto entregue.

5.11. A contratada deverá atender a toda a legislação afeta à área e normas técnicas em vigor correspondente ao serviço, se for o caso.

5.12. Na entrega, o serviço / produto deverá estar em estrita observância dos termos do edital, se for o caso, das especificações do Termo de Referência e proposta, acompanhada da respectiva nota fiscal detalhada.

5.13. Na nota fiscal, no campo “dados adicionais/informações complementares” as empresas deverão informar seus telefones, e-mail e dados bancários e nome do Projeto.

5.14. A não observância desta condição implicará em inaceitação, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da Contratada inadimplente, isentando a FAIFCE de qualquer indenização.

5.15. A contratada substituirá, no prazo de dez dias corridos, o produto entregue com má qualidade (no que couber), sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas previstas no edital.

5.16. O prazo acima estipulado será contado a partir do recebimento de notificação expedida pela FAIFCE, na qual estará detalhado a má qualidade do produto.

5.17. A FAIFCE rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as condições estabelecidas no edital, se for o caso, e no Termo de Referência.

5.18. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Observar para que, durante a vigência do termo de compromisso e nas contratações, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.

6.3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao correto fornecimento dos materiais/equipamentos, bem como receber o objeto no prazo e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

6.4. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da contratação, através de Fiscal designado, cabendo a este registrar todas as ocorrências relacionadas com a execução, sugerindo o que for necessário à regularização das falhas, faltas ou impropriedades observadas e, quando necessário, solicitar à Administração, em tempo hábil, decisões e providências que ultrapassem sua competência.

6.5. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para entrega dos materiais e serviços.

6.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6.7. Exigir, mensalmente, os documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais, em especial o INSS e FGTS, e outros que se fizerem necessários.

6.8. Notificar, por escrito, à CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no produto, fixando prazos para sua correção.

6.9. Rejeitar, no todo ou em parte o produto em desacordo com as respectivas especificações.

6.10 A FAIFCE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Assumir todas as despesas necessárias à execução do objeto desta contratação.

7.2 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9.3 Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os serviços / produtos que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no edital, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do contrato.

7.4 Assumir todas as despesas decorrentes de substituição de qualquer serviço / produto recusado pelo Contratante;

7.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

7.6 Efetuar a entrega dos serviços / produtos com qualidade, no prazo e local indicados pela Contratante, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal detalhada.

7.7 Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante, inerentes ao objeto.

7.8 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

7.9 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

7.10 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

7.11. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. JULGAMENTO

8.1 O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência, quanto às especificações do objeto.

9. PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente do Banco do Brasil indicados pelo contratado ou boleto bancário, contados da data da efetiva entrega do serviço / produto, desde que atestada a conformidade, pelo setor solicitante do serviço /produto, que indica que o mesmo foi integralmente entregue e sem irregularidades.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

9.4 Caso o vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.6 Antes do pagamento, a FAIFCE realizará consulta *on-line* ao SICAF e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da adjudicatária, devendo o resultado ser autenticado e juntado ao processo de pagamento.

9.7. O pagamento, cujo valor será fixo e irrevogável, se dará para a conta indicada pela contratada, entendendo-se como data de pagamento a da ordem bancária emitida pela FAIFCE.

9.8. Na hipótese de protesto indevido de qualquer título, a Administração aplicará a penalidade cabível, sem prejuízo da devida indenização.

9.9 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, se houver, de acordo com a legislação e normas vigentes.

9.10. O pagamento não será efetuado enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

9.11 Poderá ocorrer o pagamento antecipado ao fornecedor, caso a contratação se enquadre no disposto da Medida Provisória nº 961/2020.

10. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

10.1. A contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos materiais/serviços para a FAIFCE, em especial, quanto à procedência do papel aplicado na confecção das cartilhas, livretos e outros materiais gráficos na destinação correta dos resíduos relacionados às tintas aplicadas.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Cometerá infrações e sanções administrativas, nos termos do art. 155 da Lei n.º 14.133, de 2021 a contratada que:

11.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

11.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas no art. 156º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.3 A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções cabíveis.

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

12. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

12.1 O CONTRATANTE designará colaboradores para acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste TR, que registrará em relatório, todas as ocorrências relacionadas com sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 O presente Termo de Referência atende ao disposto no Art. 2º do Decreto nº 8.241/2014, contendo os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para identificar os materiais/serviços a serem contratados, incluindo suas especificações técnicas.

Fortaleza, 03 de julho de 2026.

Coordenador do Projeto