TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência rege-se pelo Decreto nº 8.241, de 21 de maio de 2014, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. A contratação será realizada mediante procedimento de **Seleção Pública**, nos termos do Decreto nº 8.241/2014.

1. DO OBJETO

1.1 - Aquisição de materiais, insumos e utensílios destinados à realização do curso "Desenvolvimento de Produtos Lácteos Artesanais Oriundos da Bovinocultura e Caprinocultura", a ser ofertado pelo IFCE – campus Boa Viagem, para viabilizar as atividades práticas de processamento e fabricação de produtos lácteos, proporcionando a capacitação dos participantes em técnicas de beneficiamento e transformação do leite, incentivando a diversificação da produção, a agregação de valor às matérias-primas regionais e o fortalecimento das cadeias produtivas da pecuária leiteira, no âmbito do Projeto "Criação do Centro de Inovação e Difusão de Tecnologias para o Semiárido – CIDTS", executado com recursos do Termo de Execução Descentralizada nº 175/2020/MIDR.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O curso "Desenvolvimento de Produtos Lácteos Artesanais Oriundos da Bovinocultura e Caprinocultura", com carga horária de 40 horas, integra as ações da Meta 5 do Projeto CIDTS e destina-se à capacitação de participantes em boas práticas de fabricação, beneficiamento do leite e elaboração de produtos lácteos. Serão ofertadas 20 vagas, destinadas a produtores(as) de leite e de derivados lácteos da região, com realização prevista para os meses de novembro e dezembro de 2026, observada a vigência do Projeto, que se encerra em 29/12/2026. Eventual execução após essa data ficará condicionada à prorrogação da vigência formalmente aprovada.

2.2 Os materiais e insumos destinam-se à realização do curso "Elaboração de Derivados Lácteos", a ser ofertado pelo IFCE – campus Boa Viagem, no âmbito das ações do Projeto CIDTS. Sua aquisição é fundamental para viabilizar as atividades práticas de processamento e fabricação de produtos lácteos, proporcionando aos participantes o contato direto com técnicas de beneficiamento e transformação do leite. Além de contribuir para a capacitação de produtores rurais e demais participantes, os materiais permitirão a execução adequada das atividades formativas, incentivando a diversificação da produção, a agregação de valor ao leite produzido na região e o fortalecimento das cadeias produtivas da pecuária leiteira no semiárido.

3. ESPECIFICAÇÃO

3.1 Os materiais listados abaixo serão utilizados nas aulas práticas do curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) "Desenvolvimento de Produtos Lácteos Artesanais Oriundos da Bovinocultura e Caprinocultura", no qual os participantes aprenderão boas práticas

na fabricação de produtos lácteos. Os itens estão organizados em 4 (quatro) lotes, agrupados por natureza e segmento de mercado, conforme o item 9.

Item	Quantidade	Unidade
LOTE 1 – INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO		
1. Termômetro digital culinário tipo espeto: haste em aço inoxidável próprio para contato com alimentos; faixa mínima de medição de -50 °C a 300 °C; precisão de ±1 °C; visor digital; alimentação por bateria substituível.	2	Unidade
2. Medidor digital de pH portátil: faixa de medição de 0 a 14 pH; resolução de 0,01 pH; precisão de ±0,1 pH; calibração automática ou manual em, no mínimo, 2 (dois) pontos; eletrodo apto à medição em alimentos líquidos e semissólidos (inclusive tipo penetração, para queijos); acompanhado de soluções-tampão de calibração (pH 4,01 e 7,00).	2	Unidade
3. Balança digital de precisão: capacidade máxima de 5 kg; divisão de 1 g; superfície de pesagem lavável, adequada ao contato com alimentos; função tara; alimentação por pilhas ou fonte.	2	Unidade
LOTE 2 – UTENSÍLIOS		
4. Escumadeira perfurada em aço inoxidável: concha plana com furos, diâmetro entre 10 e 14 cm; cabo com comprimento mínimo de 30 cm; destinada à retirada da massa e à manipulação da coalhada.	3	Unidade
5. Escumadeira vazada tipo concha com fendas, em aço inoxidável, tamanho grande: diâmetro entre 14 e 18 cm; cabo com comprimento mínimo de 35 cm; destinada à transferência da coalhada para as formas e à drenagem do soro.	3	Unidade
6. Panela tipo caçarola: capacidade mínima de 5 litros; em alumínio com revestimento antiaderente próprio para alimentos ou em aço inoxidável; compatível com fogão a gás; com tampa.	3	Unidade
7. Concha em silicone próprio para alimentos: capacidade entre 80 e 120 mL; resistência térmica mínima de 200 °C; cabo resistente ao calor.	3	Unidade
8. Forma para queijo cilíndrica, completa (com tampa/seguidor): em polipropileno próprio para alimentos, de alta durabilidade; capacidade para queijos de aproximadamente 250 g (diâmetro aproximado de 10 cm e altura aproximada de 8 cm); bordas arredondadas; com perfurações para dessoragem.	10	Unidade
LOTE 3 – FERMENTOS LÁCTEOS		
9. Fermento lácteo para queijos com olhaduras: cultura liofilizada contendo bactérias propiônicas; sachê de 5 g; conservação refrigerada ou congelada, conforme o fabricante.	5	Sachê
10. Fermento lácteo de mofo branco (*Penicillium candidum*) para queijos tipo brie e camembert: cultura liofilizada; sachê de 5 g; conservação refrigerada ou congelada, conforme o fabricante.	10	Sachê

Item	Quantidade	Unidade
11. Fermento lácteo mesofílico tipo O para queijos (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* e subsp. *cremoris*): cultura liofilizada; sachê de 5 g; conservação refrigerada ou congelada, conforme o fabricante.	10	Sachê
12. Fermento lácteo para iogurte (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*): cultura liofilizada; sachê de 5 g; conservação refrigerada ou congelada, conforme o fabricante.	10	Sachê
13. Fermento lácteo para cremes fermentados (creme de leite e queijos cremosos): cultura mesofílica liofilizada; sachê de 5 g; conservação refrigerada ou congelada, conforme o fabricante.	10	Sachê
LOTE 4 – DESCARTÁVEIS E EMBALAGENS		
14. Avental descartável em não tecido (TNT) de polipropileno: gramatura mínima de 30 g/m²; manga longa com punho em elástico; tamanho único; adequado à manipulação de alimentos.	100	Unidade
15. Touca descartável em não tecido (TNT) de polipropileno, tipo sanfonada, com elástico; tamanho único; gramatura mínima de 20 g/m²; pacote com 100 unidades.	2	Pacote
16. Luva descartável nitrílica, sem látex e sem pó, adequada à manipulação de alimentos; tamanho M; caixa com 100 unidades.	2	Caixa
17. Luva descartável nitrílica, sem látex e sem pó, adequada à manipulação de alimentos; tamanho G; caixa com 100 unidades.	2	Caixa
18. Prato descartável branco, próprio para contato com alimentos, diâmetro aproximado de 15 cm; pacote com 10 unidades.	20	Pacote
19. Copo descartável de 150 mL, próprio para contato com alimentos; pacote com 100 unidades.	5	Pacote
20. Saco para embalagem a vácuo, de 20 x 30 cm, em material próprio para contato com alimentos (náilon/polietileno coextrusado); espessura mínima de 70 micras; compatível com seladora a vácuo externa (saco gofrados) pacote com 100 unidades.	3	Pacote
21. Saco para embalagem a vácuo, de 30 x 30 cm, em material próprio para contato com alimentos (náilon/polietileno coextrusado); espessura mínima de 70 micras; compatível com seladora a vácuo externa (saco gofrados); pacote com 100 unidades.	3	Pacote

3.2 As especificações acima constituem requisitos mínimos. Serão aceitos produtos equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às características descritas. Não serão aceitas indicações de marca como condição de participação.

3.3 Os produtos destinados ao contato com alimentos deverão ser fabricados com materiais adequados a esse fim, conforme a legislação sanitária vigente.

3.4 Os fermentos lácteos (Lote 3) deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade remanescente mínimo de 60 (sessenta) dias e ser transportados e entregues nas condições de temperatura e acondicionamento indicadas pelo fabricante, em embalagem térmica quando exigido.
3.5 As quantidades indicadas referem-se à unidade de fornecimento informada na coluna “Unidade” (unidade, sachê, pacote ou caixa), devendo a proposta observar a mesma unidade.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 A rubrica: Oferta de 42 cursos com certificação e carga horária mínima de 40 horas, destinados à reciclagem técnica e aperfeiçoamento dos produtores relacionados às rotas da integração nacional (leite, mel, fruticultura e cordeiro), economia circular e uso de tecnologias da informação e comunicação no meio rural, do Plano de Trabalho, que contempla a compra de material de consumo, descreve a previsão orçamentária para compra.
4.2 O valor estimado da contratação é de R$ 4.508,00 (quatro mil, quinhentos e oito reais), obtido em pesquisa preliminar de preços e sujeito a variações na efetiva cotação.

5. ENTREGA

5.1 O material deverá ser entregue em até 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da Autorização de Fornecimento, observados os prazos do item 5.9.
5.2 Os produtos deverão ser entregues no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Boa Viagem, localizado na BR-020, Km 209, S/N, Bairro Anafuê, Boa Viagem – CE, CEP: 63870-000, em horário comercial.
5.3 O responsável pelo recebimento e conferência dos produtos será Igo Renan Albuquerque de Andrade, Coordenador do Projeto, cujo contato para agendamento da entrega deverá ser feito por meio do e-mail igo.andrade@ifce.edu.br.
5.4 Os bens/materiais serão recebidos provisoriamente pelo prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável, que conferirá os materiais e equipamentos recebidos, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
5.5 Os bens/materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo legal, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
5.6 Os bens/materiais serão recebidos definitivamente em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante verificação da qualidade, da quantidade e da conformidade com as especificações e consequente aceitação por termo circunstanciado.
5.7 O recebimento definitivo dependerá de verificação expressa e registro de aceitação pelo responsável designado, após conferência dos quantitativos, especificações técnicas, integridade, prazo de validade e condições de conservação dos produtos, não implicando o mero decurso do prazo em aceitação automática de itens desconformes.
5.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
5.9 Os prazos de contratação, entrega e pagamento deverão ser compatíveis com a realização do curso (novembro e dezembro de 2026) e com a vigência do Projeto, que

se encerra em 29/12/2026. Eventual execução posterior a essa data ficará condicionada à prorrogação da vigência formalmente aprovada.
5.10 Os fermentos lácteos serão conferidos no ato da entrega quanto à temperatura de transporte, à integridade das embalagens e ao prazo de validade, podendo ser recusados de imediato quando em desacordo com o item 3.4.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da contratante:
6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições pré-estabelecidas;
6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de responsável especialmente designado;
6.1.5.Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e na Autorização de Fornecimento;
6.2. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, 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.A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes na Autorização de Fornecimento, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes.
7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a legislação aplicável;
7.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
7.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
7.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
7.1.6.Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

7.1.7.Dar destinação ambientalmente adequada às embalagens e aos eventuais componentes substituídos, observada a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação, no total ou em parte, para realização do objeto deste Termo de Referência.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as especificações técnicas mínimas e as condições exigidas neste Termo de Referência.
9.2. O agrupamento em 4 (quatro) lotes reúne itens de mesma natureza e do mesmo segmento de mercado (instrumentos de medição, utensílios, fermentos lácteos e descartáveis/embalagens), de modo a ampliar a participação de fornecedores especializados, preservar a competitividade e garantir a compatibilidade e a entrega conjunta dos itens de cada grupo. O licitante poderá apresentar proposta para um ou mais lotes.
9.3. Somente serão classificadas as propostas que contemplem a totalidade dos itens do lote, com discriminação dos preços unitários e do valor total do lote, e que atendam integralmente às especificações e condições deste Termo de Referência; não serão admitidas propostas parciais para um mesmo lote. O menor preço será apurado exclusivamente entre as propostas tecnicamente conformes, mediante critérios uniformes e objetivos, e eventual desclassificação deverá ser motivada e registrada nos autos.
9.4.As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação, e indicar marca e modelo dos produtos ofertados.

10. PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos e a apresentação regular da nota fiscal e dos documentos exigíveis, observados os procedimentos de atesto e a vigência do Projeto, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
10.2. O atesto da nota fiscal ou fatura será realizado pelo responsável designado após o recebimento definitivo de que trata o item 5.7.
10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.
10.4. 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.
10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
10.6 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12. DA GARANTIA DOS BENS E DA VALIDADE DOS INSUMOS

12.1. Os produtos deverão ser novos, sem uso anterior e entregues em embalagem original, em condições adequadas de acondicionamento e conservação. Para produtos sujeitos a prazo de validade, exigir-se-á validade remanescente mínima de 60 (sessenta) dias na data da entrega e observância das condições de armazenamento e transporte definidas pelo fabricante. Aos bens duráveis (Lotes 1 e 2) aplicar-se-á a garantia legal e, quando prevista, a garantia do fabricante.

12.2. Os itens que apresentarem defeito, vício ou desconformidade com as especificações deste Termo de Referência deverão ser substituídos pela Contratada, às suas expensas, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, a Contratada que:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Contratante pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

13.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 30 (trinta) dias de atraso, após os quais poderá ser caracterizada a inexecução total ou parcial do objeto;

13.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total adjudicado, no caso de inexecução total do objeto;

13.2.4. Em caso de inexecução parcial, multa compensatória de até 10% (dez por cento), calculada de forma proporcional sobre o valor da obrigação inadimplida;

13.3.A Contratada que cometer qualquer das infrações previstas neste Termo de Referência ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, aplicada subsidiariamente, observado o procedimento que assegure o contraditório e a ampla defesa.

13.4. A aplicação de qualquer sanção será precedida de notificação da Contratada, que poderá apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da notificação, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Aplicada a multa, esta deverá ser recolhida no prazo de 30 (trinta) dias, contados da comunicação da decisão definitiva, podendo ser descontada dos pagamentos devidos à Contratada.

13.5.Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Contratada, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.6. Na aplicação das sanções, a autoridade competente considerará a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Contratante e o caráter educativo da pena, observado o princípio da proporcionalidade.

14. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

14.1 A fiscalização será exercida pelo responsável pelo recebimento no local de entrega, Igo Renan Albuquerque de Andrade, Coordenador do Projeto, com o apoio do Setor de Compras da FAIFCE, que acompanhará e fiscalizará a execução do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 Todas as cláusulas deste Termo de Referência e da Autorização de Fornecimento deverão ser estritamente cumpridas, sobretudo os prazos e as especificações exatas do material solicitado.

Boa Viagem, 18 de novembro de 2026.

Igo Renan Albuquerque de Andrade
Coordenador do Projeto