

INST FED.DE PERNAMBUCO/CAMPUS BELO JARDIM

**Termo de Referência PNAE 4/2026****Informações Básicas**

Número do artefato UASG Editado por Atualizado em  
4/2026 158478-INST FED.DE PERNAMBUCO/CAMPUS BELO JARDIM JARBAS DE SOUZA FERREIRA 06/05/2026 15:51 (v 0.4)  
Status  
ASSINADO

**Outras informações**

Categoria Número da Contratação Processo Administrativo  
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo 23299.005534/2026-16

**1. DO OBJETO**

## ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

## AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar da seguinte forma: gêneros perecíveis destinados aos alunos matriculados na educação básica da *Campus Pesqueira*, por um período de até 10 (dez) meses, conforme especificações detalhadas a seguir.

1.2 Serão solicitados os gêneros a partir das quantidades e dos valores especificados abaixo:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abóbora: de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	kg	300	R\$ 6,32	R\$ 1.896,00
2	Alface Crespa: de primeira, com coloração verde, deve estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	unid	200	R\$ 3,26	R\$ 652,00
	Banana prata: banana prata in natura, fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e				

3	transporte. Deverá apresentar grau de maturação adequado para manipulação, o transporte e a conservação adequados para o consumo mediato e imediato. Deverão estar acondicionadas em caixas de madeiras ou embalagens.	kg	1.000	R\$ 7,47	R\$ 7.470,00
4	<b>BATATA DOCE:</b> as raízes deverão ser de coloração rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física /mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	kg	400	R\$ 6,03	R\$ 2.412,00
5	Beterraba, tamanhos regulares, limpa, em bom estado de conservação e maturação, com a coloração específica do produto, de colheita recente. Embalagem em 1 kg conforme pedido.	kg	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
6	<b>Biscoito caseiro:</b> Biscoito caseiro, doce ou salgado, produzido de forma artesanal e que utilize insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento certificado. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Pacote com 01 Kg.	kg	120	R\$ 26,00	R\$ 3.120,00
7	<b>BOLOS DE SAIA:</b> Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilize insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento certificado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade.	unid	1.800	R\$ 2,00	R\$ 3.600,00
8	<b>CARÁ:</b> extra in natura, tipo branca ou amarela, fresca, inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem	kg	100	R\$ 6,97	R\$ 697,00

	danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.				
9	CEBOLA BRANCA procedente planta destinado de sadia ao consumo natural de colheita recente livre de resíduos de fertilizantes devendo ser prioritariamente orgnicos e agroecologicos isenta ou de enfermidades parasitas e larvas material terroso e sujidades sem danos fisicos e mecnicos oriundos do manuseio e transporte deve ter atingido grau mediano no tamanho aproximadamente de 80 a 120 g .	kg	330	R\$ 6,80	R\$ 2.244,00
10	CENOURA tamanho medio uniforme e com peso minimo de 50 gramas estado de maturacao adequado sem danos fisicos e mecnicos oriundos manuseio transporte manchas esverdeadas do e sem e apodrecimento livre de cheiro sujidades parasitas ou larvas.	kg	202	R\$ 8,15	R\$ 1.646,30
11	CHUCHU. especificações: firme e intacto. fresco, tamanho médio, coloração uniforme. isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica.	kg	100	R\$ 5,53	R\$ 553,00
12	Coentro: com folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	molho	400	R\$ 3,11	R\$ 1.244,00
13	Goiaba: de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	kg	400	R\$ 7,47	R\$ 2.988,00
14	Macaxeira/Aipim ou mandioca: extra in natura, tipo branca ou amarela, fresca, inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e	kg	1.200	R\$ 6,00	R\$ 7.200,00

	mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.				
15	MAMÃO de primeira in natura apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo com ausência de sujidades parasitas e larvas.	kg	100	R\$ 6,30	R\$ 630,00
16	MELANCIA de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	1.200	R\$ 4,36	R\$ 5.232,00
17	MELÃO in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	100	R\$ 5,55	R\$ 555,00
18	Ovos: Peso mínimo de 50 gramas por unidades. Ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor característica, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca porosa, opaca, limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.	dúzia	800	R\$ 13,83	R\$ 11.064,00
19	Pepino: íntegro tamanho médio, sem defeitos, sujidades e danos mecânicos.	kg	51	R\$ 5,62	R\$ 286,62
20	Pimentão verde: tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	kg	300	R\$ 8,05	R\$ 2.415,00
21	Polpa de fruta natural: integral congelada, sabores variados, sem conservantes e aditivos, embalagem plástica de 1 Kg contendo datas de fabricação e validade impressas na embalagem individualmente.	kg	300	R\$ 18,60	R\$ 5.580,00
22	REPOLHO BRANCO: extra, fresco, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	100	R\$ 6,60	R\$ 660,00

23	<b>TOMATE de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagens apropriadas.</b>	kg	112	R\$ 8,91	R\$ 997,92
24	<b>Canjiquinha (xerém): de milho amarelo, fina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fornecedor e validade. Embalagem de no mínimo 01 Kg.</b>	kg	500	R\$ 4,63	R\$ 2.315,00
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ 66.157,84</b>	

**Obs.:** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para os estudantes matriculados nos cursos integrados, subsequentes e PROEJA em 2026 e, tem como base os dados fornecidos pela Coordenação de Registro Acadêmico, estimado em 547 estudantes, conforme censo escolar. As entregas poderão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Campus.

## 2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar à educação, tornando o Estado ator importante no cumprimento da obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola.

A presente aquisição visa atender as necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios para a composição da oferta de Alimentação Escolar aos estudantes do *Campus Pesqueira*. Ademais, vale salientar a importância da alimentação saudável e de boa qualidade para aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo, advinda de um cardápio que atenda as necessidades nutricionais estabelecidas pelo Programa. Os itens descritos compõem cardápio elaborado por nutricionista habilitado, utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, baseando-se na sustentabilidade, na sazonalidade e na diversificação agrícola da região e na alimentação saudável.

O PNAE é um programa universal que tem como diretriz a promoção da alimentação adequada e saudável para atender todos os estudantes matriculados na educação básica pública. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem e além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

A utilização dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) também objetiva o estímulo à agricultura familiar, contribuindo para a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo, a (re)organização de comunidades, incluindo povos indígenas e quilombolas, incentivando a organização (associação/cooperativismo) das famílias agricultoras, a dinamização das economias locais, a ampliação e a valorização da produção familiar local.

Os alimentos a serem fornecidos pela agricultura familiar são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais, ocupando as frutas e hortaliças uma posição de destaque no campo das políticas de alimentação e nutrição. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana.

Os preços cotados neste projeto são compatíveis com os do mercado, afastando, assim, preços excessivos ou inexequíveis. Considerando a pesquisa de preços anexa e os itens deste projeto, o valor total da utilização do recurso PNAE para a agricultura familiar foi de **100% (Cem por cento)**.

## 3. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

a) que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

b) cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

c) que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Projeto Básico;

d) que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

3.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em disponibilizar os produtos pelo preço de referência constante neste Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

3.3 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

## 4. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1 A convocação do fornecedor pelo *Campus* Pesqueira poderá ser por e-mail ou por contato telefônico, ocasião em que serão informados o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento e a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Projeto Básico.

4.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem no edital de chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo/a nutricionista responsável técnico/a.

4.3. Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com a estimativa de consumo do *campus*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do contratante, desde que não causem aos fornecedores ônus não previstos no edital de chamada pública.

4.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

4.5 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao/à servidor/a designado/a pela Administração para receber os produtos.

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

4.7 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**.

4.8 Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

a) isentos de substâncias terrosas;

b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

d) sem umidade externa anormal;

e) isentos de odor e sabor estranhos;

f) isentos de enfermidades.

g) Frutas que serão consumidas com casca (p.ex. goiaba), precisam passar por processo de sanitização padrão: 1º) Pré-lavagem: lave as frutas em água corrente para remover a sujeira visível (terra, poeira); 2) Molho (Desinfecção): prepare a solução com 1 colher de sopa de água sanitária (que contenha apenas hipoclorito de sódio e água) para cada 1 litro de água potável. Mergulhe totalmente as frutas e deixe agir por 10 a 15 minutos; 3) Enxágue: lave as frutas novamente em água corrente para remover todo o cloro. Deixe a água escorrer bem.).

4.9 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas, de forma que não danifiquem ou provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

4.10. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

4.11 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário das 7h às 10h e das 14h às 16h30. O prazo para entrega será de **5 (cinco) dias úteis**, a partir do recebimento da solicitação de entrega. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## 5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

### 5.1 Incumbe ao contratante:

- a) receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas neste Projeto Básico;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de comissão ou servidor/a especialmente designado/a, 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;
- c) comunicar ao contratado, por escrito, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído;
- d) efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- e) efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro;
- f) aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

### 5.2 Incumbe ao contratado:

- a) cumprir todas as obrigações constantes neste Projeto Básico e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Projeto Básico, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- c) substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- d) corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração decorrentes da utilização dos bens fornecidos;
- e) fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- f) durante a vigência do contrato, informar ao contratante, de imediato, mudanças no endereço, nos números de telefone e no e-mail informados para contato;
- g) retirar todos os materiais recusados das dependências do *campus*, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

## 6. DA SUBCONTRATAÇÃO

É expressamente vedada a subcontratação.

## 7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

a) advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

b) multa:

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **5 (cinco) dias úteis** sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

— de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **48 (quarenta e oito horas)**, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado até o limite de **5 (cinco) dias úteis**, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, não tendo havido a retirada do objeto, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

— compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco pelo prazo de até **2 (dois) anos**;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.2 Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 7.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFPE – *Campus Pesqueira* em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **10 (dez) dias** para pagamento por meio de GRU.

7.3 Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 7.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

7.4 A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido pela Administração caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

7.5 As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

7.6 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou de **10 (dez) dias úteis** quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

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

## 8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante. Nesse sentido, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

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

## 9. 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](#).

**PAULA FEITOSA DE ARAUJO MOURA**

Membro da comissão de contratação

**JULIANNA DOS SANTOS BEZERRA**

Membro da comissão de contratação

**JARBAS DE SOUZA FERREIRA**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/05/2026 às 15:51:45.*