

INST FED.DE PERNAMBUCO/CAMPUS RECIFE

Termo de Referência 1/2026

Informações Básicas

| | | | |
|---------------------------|---|---------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG | Editado por | Atualizado em |
| 1/2026 | 158464-INST FED.DE PERNAMBUCO/CAMPUS RECIFE | ALEX FELIPE CORREIA | 12/05/2026 16:28 (v 0.5) |
| Status | | | |
| CONCLUIDO | | | |

Outras informações

| | | |
|--|------------------------------|--------------------------------|
| Categoria | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 43/2026 | 23295.000585/2026-76 |

1. Do objeto

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar da seguinte forma: gêneros perecíveis destinados aos alunos matriculados na educação básica do Campus Recife, conforme especificações detalhadas a seguir.

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

| Item | Especificação | Unidade | Quantidade Total | Fração de entrega | Preço de aquisição (R\$) | Valor Total (R\$) |
|------|--|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 01 | BANANA-PRATA - Banana prata extra in natura, fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação adequado para manipulação, transporte e conservação adequados para o consumo imediato e imediato. | Kg | 24.347 | Diária 173,9 Kg /entrega | 6,43 | 156.551,21 |
| 02 | LARANJA CRAVO OU POKAN – De primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. | Kg | 28.644 | Diária 204,6 Kg /entrega | 9,50 | 272.118,00 |
| 03 | GOIABA - De primeira qualidade, fresca, semi-amadurecida (“inchada”), de consistência firme, aspecto, cor e sabor próprio, de tamanho médio, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Higienizada adequadamente com hipoclorito de sódio a 2,5% e embalada individualmente com plástico filme. Não serão aceitos frutos passados, com aspecto murcho ou excesso de maturação, apresentando amolecimento excessivo, casca rachada, odor de fermentação, podridão, ou ferimentos por decomposição. | Kg | 12.890 | Diária 92,1 Kg /entrega | 6,98 | 89.972,20 |
| 04 | BOLO BACIA (100g) - Bolo artesanal, íntegro, fofinho e úmido, que utilize de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Fabricado em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Acondicionada em embalagem plástica resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco | Unid. | 23.870 | Semanal 3.410 und /entrega | 3,80 | 90.706,00 |
| 05 | BOLO BACIA (100g) - Bolo artesanal, sabor cenoura, fofinho e úmido. O produto deve apresentar cor alaranjada característica da cenoura, sabor suave e aspecto de bolo caseiro, recém-assado. Fabricado em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Acondicionada em embalagem plástica | Unid. | 23.870 | Semanal 3.410 und | 3,87 | 92.376,90 |

| | | | | | | |
|-------------|---|-------|--------|--|--------------|------------|
| | resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco. | | | /entrega | | |
| 06 | BOLO BACIA (100g) - Bolo artesanal, sabor laranja, fofinho e úmido. O produto deve apresentar sabor e aroma característico de laranja natural, com aroma cítrico intenso e sabor equilibrado, não excessivamente doce. Cor amarelada/alaranjada característica, com textura porosa e fofa. Pode conter raspas de laranja na massa. Fabricado em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Acondicionada em embalagem plástica resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco. | Unid. | 23.870 | Semanal 3.410 und /entrega | 3,94 | 94.047,80 |
| 07 | BOLO BACIA (100g) - Bolo artesanal, sabor banana e canela, textura macia, úmida e aerada, com coloração entre o amarelo-escuro e o marrom claro, característica da fruta e da canela. Sabor levemente adocicado, aroma natural e agradável. Não deve conter aditivos artificiais, conservantes, corantes, aromatizantes sintéticos ou misturas industriais prontas (pré-misturas para bolo). Fabricado em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Validade curta, compatível com preparações frescas. Acondicionada em embalagem plástica resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco. | Unid. | 23.870 | Semanal 3.410 und /entrega | 3,95 | 94.286,50 |
| 08 | BROA DE TRIGO E GOIABADA (65g) - Broa de ótima qualidade, íntegra, produzida de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos industrializados. Apresenta textura macia, levemente densa, com umidade característica, coloração dourada a levemente tostada. Fabricado em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Acondicionada em embalagem plástica resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco. | Unid. | 95.480 | 2 vezes /semana 3.410 und /entrega | 2,93 | 279.756,40 |
| 09 | BROA DE COCO (65g) - Broa de ótima qualidade, íntegra, produzida de forma artesanal, com ingredientes naturais, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes artificiais ou outros aditivos industrializados. Apresenta textura macia, levemente densa, com umidade característica, coloração dourada a levemente tostada e sabor e aroma típicos de coco. Fabricada em estabelecimento devidamente regularizado e certificado, seguindo as normas higiênico-sanitárias vigentes, sendo isento de sujidades, corpos estranhos e odores ou sabores indesejáveis. Acondicionada em embalagem plástica resistente, adequada para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Produto deve ser entregue fresco. | Unid. | 95.480 | 2 vezes /semana 3.410 und /entrega | 3,00 | 286.440,00 |
| Valor Total | | | | | 1.456.255,01 | |

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para os estudantes matriculados nos cursos integrados e subsequentes em 2026 e, tem como base os dados fornecidos pela Coordenação de Registro Acadêmico, estimado em 3.100 estudantes. As entregas poderão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Fração de Entrega" e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Campus.

2. Justificativa da requisição

2.1 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 Recife. 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 Recife 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: lavar as frutas em água corrente para remover a sujeira visível (terra, poeira); 2) Molho (Desinfecção): preparar 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. Mergulhar totalmente as frutas e deixe agir por 10 a 15 minutos; 3) Enxágue: lavar as frutas novamente em água corrente para remover todo o cloro. Deixar a água escorrer bem.

4.9 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas, adequadas e íntegras, de forma a garantir a conservação, higiene, e segurança dos alimentos, evitando danos ou lesões que possam comprometer sua aparência, qualidade e utilização. Os alimentos deverão ser embalados individualmente, conforme sua especificidade, e transportados em caixas térmicas com tampa, confeccionadas em polipropileno, apropriadas para acondicionamento e manutenção da temperatura dos produtos durante o transporte.

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

6.1 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 Recife 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](#).

EVELLYN LAPA FALCAO DE CARVALHO

Membro da comissão de contratação

ALEX FELIPE CORREIA
Membro da comissão de contratação

OSVALDO BATISTA DE OLIVEIRA NETO
Membro da comissão de contratação

FABIO NICACIO BARBOSA DE SOUZA
Autoridade competente