



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

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 Município de Lagoa do Ouro/PE, conforme especificações detalhadas a seguir.

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	ESTIMADO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade. Apresentando tamanho médio e regular.	300	QUILOGRAMAS	R\$ 4,66	R\$ 1.398,00
2	ABÓBORA (JERIMUM) - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas.	2000	QUILOGRAMAS	R\$ 3,95	R\$ 7.900,00
3	ACEROLA - 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	120	QUILOGRAMAS	R\$ 6,83	R\$ 819,60
4	ALFACE - Crespa ou lisa, 1ª qualidade, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas.	300	QUILOGRAMAS	R\$ 9,30	R\$ 2.790,00





5	ALHO - In natura de 1ª qualidade, sem réstia, interiço firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	180	QUILOGRAMAS	R\$ 28,10	R\$ 5.058,00
6	BANANA PRATA - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade.	6500	QUILOGRAMAS	R\$ 4,70	R\$ 30.550,00
7	BATATA DOCE - 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, limpa, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos.	13000	QUILOGRAMAS	R\$ 4,46	R\$ 57.980,00
8	BATATA INGLESA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	1300	QUILOGRAMAS	R\$ 4,37	R\$ 5.681,00





9	BETERRABA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	340	QUILOGRAMAS	R\$ 7,10	R\$ 2.414,00
10	BOLO TIPO CASEIRO SABOR MACAXEIRA - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias estranhas e substâncias nocivas. Embalagem com nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingredientes e/ou as informações nutricionais.	1000	QUILOGRAMAS	R\$ 18,51	R\$ 18.510,00
11	BOLO TIPO CASEIRO SABOR MILHO - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias estranhas e substâncias nocivas. Embalagem com nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingredientes e/ou as informações nutricionais.	1000	QUILOGRAMAS	R\$ 17,76	R\$ 17.760,00





12	CARNE BOVINA SEM OSSO - De 1ª qualidade, coxão mole, sem pele, sem couro e sem gordura. Resfriada ou congelada.	1400	QUILOGRAMAS	R\$ 36,13	R\$ 50.582,00
13	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne de bovina, tipo moída, dianteira sem osso tipo músculo, paleta ou acém, sem pelanca, sem sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios, com no máximo 5% de gordura, em embalagem plástica de 1 kg, transparente e resistente. Certificado de Inspeção Sanitária.	1700	QUILOGRAMAS	R\$ 22,72	R\$ 38.624,00
14	CEBOLA SECA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	1530	QUILOGRAMAS	R\$ 6,78	R\$ 10.373,40
15	CENOURA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem rachaduras, não germinadas, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas,	1560	QUILOGRAMAS	R\$ 5,85	R\$ 9.126,00





	sem terra aderida a sua casca.				
16	CHUCHU - Selecionado; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	870	QUILOGRAMAS	R\$ 3,46	R\$ 3.010,20
17	COENTRO - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade.	300	QUILOGRAMAS	R\$ 11,61	R\$ 3.483,00
18	FEIJÃO CARIOCA - 1ª qualidade, novo, com ausência de sujidade, carunchos e com grãos graúdos e claros. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica atóxica.	600	QUILOGRAMAS	R\$ 7,63	R\$ 4.578,00
19	FEIJÃO DE CORDA - 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Embalagem primária: Em	150	QUILOGRAMAS	R\$ 12,66	R\$ 1.899,00





	saco plástico atóxico contendo de 1 Kg do produto.				
20	FEIJÃO PRETO - 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico contendo de 1 Kg do produto.	350	QUILOGRAMAS	R\$ 7,80	R\$ 2.730,00
21	FÍGADO BOVINO EM BIFE - Descrição do produto: Fígado bovino, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: Primária: embalagem plástica, transparente, Atóxica e resistente.	300	QUILOGRAMAS	R\$ 22,48	R\$ 6.744,00





22	GOIABA - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando 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.	2000	QUILOGRAMAS	R\$ 6,49	R\$ 12.980,00
23	LARANJA PÊRA - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade. Apresentando tamanho médio e regular.	1300	QUILOGRAMAS	R\$ 4,84	R\$ 6.292,00
24	LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA - Não conter nenhum aditivo, somente leite de vaca integral.	10200	LITROS	R\$ 3,61	R\$ 36.822,00
25	LIMÃO - Tipo Taiti, de 1ª qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	100	QUILOGRAMAS	R\$ 4,18	R\$ 418,00
26	MACAXEIRA - 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, limpa, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, cor e odor característicos.	5000	QUILOGRAMAS	R\$ 4,92	R\$ 24.600,00
27	MAMÃO FORMOSA - de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, não apresentando mofos, bolores, amassados e aspectos de deterioração.	800	QUILOGRAMAS	R\$ 5,53	R\$ 4.424,00





28	MANGA - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	250	QUILOGRAMAS	R\$ 5,93	R\$ 1.482,50
29	MARACUJÁ - Maracujá Azedo/Maracujá Amarelo, apresentação natural, cor coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larvas.	150	QUILOGRAMAS	R\$ 6,30	R\$ 945,00
30	MELANCIA - 1ª qualidade, tamanho médio, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas e sem sujidade na casca.	2000	QUILOGRAMAS	R\$ 2,04	R\$ 4.080,00
31	MILHO IN NATURA - unidade de espiga de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4000	QUILOGRAMAS	R\$ 1,65	R\$ 6.600,00
32	OVOS DE CAPOEIRA - de galinha, de 1ª qualidade, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca - embalados em caixas de papelão própria ou em bandejas o produto deverá estar acondicionado em caixas próprias devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. Bandeja com 30 unidades.	1200	QUILOGRAMAS	R\$ 24,76	R\$ 29.712,00





33	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, tamanho médio, deve apresentar as características bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	370	QUILOGRAMAS	R\$ 6,15	R\$ 2.275,50
34	REPOLHO - Verde, graúdo, podado, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas.	150	QUILOGRAMAS	R\$ 5,37	R\$ 805,50
35	TOMATE - Grau médio de amadurecimento, tamanho médio, deve apresentar as características bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2000	QUILOGRAMAS	R\$ 7,36	R\$ 14.720,00
					R\$ 428.166,70

Obs.: As quantidades solicitadas correspondem à previsão de consumo dos estudantes matriculados na rede municipal de educação para o exercício de 2026, tendo como base o cardápio escolar vigente e a estimativa de atendimento a aproximadamente 2.200 estudantes.

As entregas poderão ser fracionadas, de acordo com a necessidade do Município.

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 da rede municipal de ensino.





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 às 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.

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 termo;
- 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 termo, 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 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.

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 dos alunos da rede municipal de ensino. 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 24 (vinte e quatro) 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.





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 realizada de segunda a sexta-feira, até às 8h30. O prazo para entrega será de 02 (dois) 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 termo;
- 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) aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

5.2 Incumbe ao contratado:

- a) cumprir todas as obrigações constantes neste termo 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 solicitados, 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;

6 DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1 É expressamente vedada a subcontratação.

7 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS





7.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

7.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

7.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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.

Lagoa do Ouro/PE, 16 de janeiro de 2026

SUELI DE OLIVEIRA PIMENTEL
Secretária Municipal de Educação

