



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

CHAMADA PÚBLICA PNAE Nº 09/2026
DISPENSA Nº 60/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23368.000942/2026-71

Edital de Chamada Pública nº 09/2026 para aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme rege o art.14, § 1º, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e Resoluções vigentes do FNDE, no âmbito do PNAE.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Coronel Vicente, nº 281, CEP 90.040-031, na cidade de Porto Alegre/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0008-12, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Sr. Sérgio Wesner Viana, pela Portaria nº 140/2024, publicada no DOU em 28 de fevereiro de 2024, portador da matrícula funcional nº2579927, no uso de suas prerrogativas legais e com fundamento no art. 37, inciso XXI, da Constituição, no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, por intermédio da Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos, torna pública a realização de Chamada Pública para aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e do

empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1. DA DATA, HORÁRIO E LOCAL

- 1.1. Os interessados que se enquadrarem na regulamentação da Lei Federal nº 11.326/2006, na Lei nº 11.947/2009, e nos artigos 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e suas alterações, poderão participar desta Chamada, devendo apresentar a documentação para habilitação, juntamente com o Projeto de Venda no período de 30/04/2026 a 19/05/2026, na Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos do IFRS – Campus Porto Alegre, com sede na Rua Coronel Vicente, nº 281, Bairro Centro Histórico, Porto Alegre/RS - CEP 90.040-031.
- 1.2. A referida documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico: coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br.
- 1.3. **A abertura da sessão PRESENCIAL e ONLINE ocorrerá às 09hs (Horário de Brasília) do dia 19/05/2026, através do link Para participar da videochamada, clique neste link: <https://meet.google.com/rix-xyyn-wud> .**
- 1.4. Os projetos de venda e demais documentos recebidos pela Entidade Executora serão analisados pela Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS - Campus Porto Alegre, constituída pela Portaria CPOA/IFRS nº 62, de 8 de abril de 2026, independentemente da presença dos demais interessados.
- 1.5. Cada participante poderá retratar apenas um proponente ou representante previamente identificado nos documentos habilitatórios. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.
- 1.6 **O preço por produto/item no projeto de venda deve ser o mesmo informado neste edital, no qual consta inserido o custo com os insumos. As quantidades de cada produto/item, descritas no projeto de venda, deverão ser apenas aquelas de produção própria de cada agricultor familiar.**

2. OBJETO

- 2.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de alimentos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o atendimento do cardápio da alimentação familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o IFRS - Campus Porto Alegre**, conforme especificações abaixo.

Item	Descrição do objeto com especificações	Qtidade	Un	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	<p>BANANA PRATA Característica Gerais: fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 80 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.800	kg	6,66	11.988,00

2	<p>BERGAMOTA TIPO POKAN Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 135 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	2.400	kg	5,55	13.320,00
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	------	-----------

3	<p>CAQUI, TIPO CHOCOLATE (GIOMBO) (FIRME)</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, conhecida como caqui chocolate, porém seu nome técnico é caqui Giombo. Com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Possui cor alaranjada, consistência firme e macia, tendo o interior tem riscas cor marrom. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 110 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	152	kg	7,11	1.080,72
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------	----------

4	<p>MAÇÃ NACIONAL, VARIEDADES GALA OU FUJI</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 130 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.530	kg	10,49	16.049,70
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	-------	-----------

5	<p>BISCOITO SALGADO/PALITO SALGADO Característica Gerais: Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Peso por unidade: 500 g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 500 gramas. 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. Para o transporte, o pão deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade.</p>	468	pacote	18,24	8.536,32
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	----------

6	<p>BISCOITO CASEIRO COLONIAL Característica Gerais: Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo do biscoito. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Validade, no mínimo, de 03 meses a partir da data de entrega. Variar sabores na entrega. Variar os sabores na entrega.</p> <p>Peso embalagem: 350 g contendo, aproximadamente, 25 biscoitos por embalagem</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagens de 350 gramas em embalagem plástica transparente e atóxica. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 05 dias da data de fabricação.</p>	924	pacote	11,53	10.653,72
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	-----------

7	<p>CUCA COM RECHEIO Característica Gerais: Pão, tipo cuca colonial, com recheio de frutas (uva, coco, goiaba, banana) ou doce de leite. Assada em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo da cuca. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Produto pronto para consumo. Variar obrigatoriamente os sabores na entrega.</p> <p>Peso por unidade aproximado: 80 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. A cuca deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	3.150	unidade	4,30	13.545,00
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	------	-----------

8	<p>BOLO INDIVIDUAL (TIPO CUPCAKE) SABORES DIVERSOS</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas no preparo do bolo. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. O fornecedor deverá variar obrigatoriamente os sabores na entrega, os quais serão definidos no momento do pedido.</p> <p>Peso por unidade: mínimo de 50 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	4.200	unidade	3,48	14.616,00
9	<p>SUCO DE FRUTA INTEGRAL</p> <p>Característica Gerais: Suco de fruta integral, sem conservantes, sem aditivos e sem corantes. Suco composto por 100% fruta. Sem adição de água e de açúcares.</p> <p>Peso por unidade: 200 mL</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem cartonada, atóxica. A embalagem deverá conter canudo (envolto por plástico). Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O produto entregue deve ter, no mínimo, 4 meses de validade a partir da entrega.</p>	4.219	unidade	3,36	14.175,84
TOTAL R\$					103.965,30

3. DA METODOLOGIA DO PREÇO DO PNAE

3.1 Conforme estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, o preço foi obtido através do cálculo da média dos valores obtidos na pesquisa de preços, por alimento/item, junto a fornecedores locais e, quando não foi possível a obtenção de três orçamentos por item, utilizou-se o pesquisa de preços do compras.gov para complementação dos valores, os quais constam neste Edital e deverão ser reproduzidos nos projetos de venda, contratos e notas fiscais.

3.2 A média de preço definida pela EEx neste Edital de compras corresponde ao valor pago por item/alimento ao fornecedor da agricultura familiar pela comercialização dos alimentos.

3.3 Na pesquisa de preço a EEx utilizou os seguintes parâmetros, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

pesquisa com, no mínimo, **três fornecedores em âmbito local, priorizando a agricultura familiar**, quando houver, acrescidos dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do alimento. Na impossibilidade de realização da pesquisa em âmbito local, esta deverá ser efetuada ou complementada, sucessivamente, nos âmbitos das regiões geográficas imediatas, intermediárias, etc;

pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não apresentem diferença superior a cento e oitenta dias;

pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

- a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab;
- b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;
- c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais.

3.4 Na pesquisa de preços realizada, utilizou-se valores obtidos em sítios eletrônicos governamentais, em razão de não ter sido possível a obtenção de todos os valores com a utilização dos outros métodos de pesquisa, mesmo após o pedido de orçamento ter sido enviado para mais de 30 (trinta) agricultores e cooperativas conforme documentos constantes no processo.

3.5 Este Edital prevê a aquisição de alimentos:

- convencionais.
- convencionais e orgânicos/agroecológicos.
- exclusivamente orgânicos/agroecológicos.

3.5.1 Para os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos:

- Foi realizada pesquisa específica de preços em locais de produção e comercialização destinados exclusivamente a esses alimentos conforme as diretrizes do PNAE.
- Não foi realizada pesquisa específica de preços. Neste caso, será considerada como referência a pesquisa de preços dos alimentos convencionais, acrescendo-se aos respectivos

valores o percentual de 30 %, conforme analogia ao estabelecido no art. 4º, § 1º, da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

4. LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO POR CAF, POR UFPA, POR ANO CIVIL E POR EEX

4.1 Para a comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de comercialização no total de R\$ 40,000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil, por EEx; e

4.2. Para a comercialização com grupos formais e EFR, o valor máximo a ser contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \text{ com CAF Pessoa Física} \times \text{valor individual de comercialização}$, até o limite máximo de R\$ 40,000,00 (quarenta mil reais).

VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.

NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

4.3 Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

4.4. **Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores(as) individuais.** A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

5. FONTE DE RECURSOS

5.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão, **exclusivamente, por conta dos valores repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, no âmbito do PNAE** conforme declaração de disponibilidade orçamentária presente no processo.

5.2 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE devem ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos alimentos, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

5.3 A Entidade Executora (EEx) adquirirá os alimentos no modelo descentralizado e escolarizado.

5.4 A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos alimentos, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios.

6. DOS FORNECEDORES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

6.1. Os fornecedores nesse processo de compra pública deverão ser aqueles que se enquadram:

- I – nos requisitos estabelecidos nos incisos I, II, III e IV, nos parágrafos 1º e 2º do art. 3º da Lei Federal nº 11.326/2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras;
- II - os assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA);
- III - os beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário (Terra Brasil); e
- IV - as demais Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA), os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana.

6.2 Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção para o PNAE na forma de grupos formais, grupos informais, fornecedores individuais, e como empreendedores familiares rurais.

6.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente, do Edital de Chamada Pública ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria. Essa vedação estende-se a terceiro que auxilia a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, conforme legislação vigente.

7. PARA O PROCEDIMENTO DE HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES

7.1 Para o procedimento de habilitação em chamada pública para o PNAE os proponentes devem apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

7.1.1 Fornecedor Individual, detentor de CAF Pessoa Física:

- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da CAF Pessoa Física do(a) participante do projeto de venda, **emitido nos últimos 60 dias;**
- III. Projeto de venda com assinatura do agricultor participante (Anexo II);
- IV. Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Anexo III);
- V. A documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado na Resolução CD/FNDE vigente e suas alterações e;
- VI. Declaração de produção de orgânicos, quando for o caso (Anexo VI).

7.1.2 Os Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo (dois ou mais agricultores):

- I. Prova de Inscrição no CPF;
- II. Extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, **emitido nos últimos 60 dias;**
- III. Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes (Anexo II);

- IV. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores relacionados no projeto de venda (Anexo III);
- V. A documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, desta Resolução e;
- VI. Declaração de produção de orgânicos, quando for o caso (Anexo VI).

7.1.3 Os Grupos Formais, detentoras de CAF Pessoa Jurídica:

- I. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II. Extrato do CAF Pessoa Jurídica para associações e cooperativas, **emitido nos últimos 60 dias:**
- III. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V. Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal (Anexo II);
- VI. Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- VII. relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº do CAF, valor e alimento;
- VIII. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV);
- IX. Declaração de Público Prioritário (Anexo V);
- X. A documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, desta Resolução e;
- XI. Declaração de produção de orgânicos (Anexo VI).

7.1.4 Dos Empreendimentos Familiares Rurais (EFR):

- I – prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato do CAF Pessoa Jurídica do Empreendimento Familiar Rural;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – a cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural, e/ou documento análogo;
- V – o projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal (Anexo II);
- VI – a declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);

VII – a relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº CAF, valor e produto;

VIII. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV); e

IX. A documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, desta Resolução.

7.2 A aquisição dos gêneros alimentícios do FORNECEDOR INDIVIDUAL, participante do GRUPO INFORMAL na condição de FAMÍLIA RURAL INDIVIDUAL ou UFPA (Unidade Familiar de Produção Agrária), será realizada no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido. Para tanto, o FORNECEDOR INDIVIDUAL deverá apresentar todos os documentos relacionados do homem e da mulher, constantes no CAF, quando estes forem declarante e cônjuge/companheira, respectivamente, sob pena de inabilitação.

7.2.1. Caso a mulher não queira participar da aquisição, com no mínimo 50% do valor da venda em seu nome, deverá apresentar uma declaração de renúncia dos 50% da venda, em favor do homem (declarante), devidamente assinada e identificada.

7.3 Na aquisição de alimentos de Povos e Comunidades Tradicionais (PCT), na ausência de apresentação da cópia do extrato do CAF Pessoa Física por fornecedor individual ou por integrantes de grupos informais, admite-se a apresentação da cópia do registro do Número de Identificação Social - NIS no Cadastro Único para Programas Sociais - CadÚnico, desde que conste a identificação da categoria no referido cadastro.

7.4 Ainda, todos os interessados deverão incluir também na habilitação, a seguinte documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, quando se propuserem a fornecer:

a) Para produto de origem animal – a documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária** (podendo ser municipal, estadual ou federal);

b) Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha – o **Alvará Sanitário**;

c) Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, etc - registro no **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)** do estabelecimento e da bebida;

d) Produto qualificado como Orgânico ou agroecológico, a documentação comprobatória da respectiva **certificação de produção orgânica ou agroecológica** conforme a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devidamente cadastrados no MAPA.

e) As organizações fornecedoras que contratam serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, deverão apresentar cópia do contrato ou instrumento congênere e respectiva habilitação sanitária do produto.

f) No caso de fornecimento de itens beneficiados/processados, quando produzidos por agroindústrias familiares, formalizadas pelo CPF (vendas pelo Talão do Produtor),

apresentar Cadastro e Certificado de Inclusão no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), nos termos da Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022.

7.5 Não será considerado inabilitado as organizações que deixarem de apresentar a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que a Comissão logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta *online* na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após o início da sessão.

7.6. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.

7.7. Na ausência ou desconformidade de quaisquer dos documentos de habilitação e seleção dos alimentos, o IFRS – Campus Porto Alegre poderá abrir o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a regularização da documentação, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes. Podendo este prazo ser prorrogado à critério da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS - Campus Porto Alegre, caso seja necessário.

7.7.1 Sem prejuízo do disposto no item 7.7, é vedada, após a entrega dos documentos de habilitação, a alteração do quantitativo de associados ou cooperados com CAF Pessoa Física constante do extrato do CAF Pessoa Jurídica que interfira no critério de priorização na seleção do certame.

7.8. Todo o ocorrido na sessão de abertura, julgamento e homologação do certame será registrado em ata. O resultado da seleção será publicado no site da Instituição e no PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas).

7.9. A apresentação da Proposta de Venda (Anexo II) para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no subitem 1.1. ao longo das entregas.

8. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. Os alimentos constantes dos projetos de venda serão organizados e classificados de acordo com o **art. 36 da Resolução/CD/FNDE nº 04/2026** e encontram-se pormenorizada em tópico específico do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

9. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

9.1. Os alimentos *in natura*, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de registro sanitário. Os produtos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos serviços de inspeção e controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde), ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais), responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados. Quanto aos produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, e que necessitam de registro sanitário, segue-se o disposto na legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), responsável por todos.

9.2. O(s) fornecedor(es) classificado(s) **em primeiro lugar após a fase de seleção dos projetos de venda, SE SOLICITADO(S)**, deverão apresentar **as amostras dos produtos que passaram por algum tipo de processamento**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais

deverão ser submetidas a testes necessários, no prazo de até 04 (quatro) dias úteis a contar da ciência de Convocação pela Entidade Executora que indicará em sua solicitação o endereço para envio das amostras. O resultado da análise será publicado em até 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

9.3. As amostras deverão ser identificadas com o número da Chamada Pública, o nome do Beneficiário ou Organização fornecedora, e a especificação do produto.

9.4. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

9.5. As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 1.1. deste edital, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

9.6. A análise ficará a cargo da Nutricionista, responsável do IFRS, e na impossibilidade desta pelos membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, a qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovaando o produto.

9.7. As amostras poderão ser dispensadas, a critério da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, quando não houver divergências entre a descrição dos itens deste edital e a descrição nas propostas.

10. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

10.1. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues conforme tópico específico do Termo de Referência, Anexo I deste Edital, onde consta também a informação sobre a substituição, quando ocorrer a necessidade.

11. DO CONTRATO

11.1 Os contratos pactuados entre o ente público e os fornecedores da agricultura familiar serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a Lei Federal nº 14.133/2022.

11.2 Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

11.3 Será admitida a forma eletrônica na celebração de contratos e de termos aditivos, e demais comunicações legais entre as partes.

11.4 A Administração convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

a) O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

b) Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os proponentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo proponente vencedor.

c) Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital de compras sem convocação para a contratação, ficarão os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

11.5 Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

11.6 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

a) é proibido à Administração retardar imotivadamente a execução do contrato, ou de suas parcelas, inclusive na de novo titular no órgão ou entidade contratante.

b) Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

11.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

11.7.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

11.8 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte a classificação da Chamada Pública.

11.9 Os fornecedores da agricultura familiar vencedores do certame devem manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de chamada pública, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

11.10. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

11.10.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

11.11 É vedada a subcontratação do objeto desse Edital de chamada pública, ou seja, a produção dos gêneros alimentícios deve ser própria de cada fornecedor da agricultura familiar inserido no projeto de venda e contratado.

12. PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, conforme projeto de venda. Os valores serão creditados em nome do fornecedor contratado, mediante ordem bancária em conta corrente indicada por esse ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste edital.

12.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa – como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência –, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras.

12.2.1. Nesta hipótese, o prazo para pagamento se iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

12.3. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

12.4. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

12.5. Não haverá atrasos no pagamento dos fornecedores da agricultura familiar, uma vez que, os repasses do FNDE ao IFRS ocorrem em parcela única.

12.6 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública.

13. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no sítio institucional do IFRS - Campus Porto Alegre ([Dispensa de Licitação - IFRS - Campus Porto Alegre](#)), no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail: coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado **via E-MAIL: coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br**.

14.1.1. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.2. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada à vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.4. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no IFRS - Campus Porto Alegre (no endereço Rua Coronel Vicente, 281 - Bairro Centro Histórico - Porto Alegre/RS, no horário das 08 às 12h e das 13 às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através do site institucional do IFRS - Campus Porto Alegre [Dispensa de Licitação - IFRS - Campus Porto Alegre](#) e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA). Este edital também poderá ser requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br.

15.2 São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente Edital e à execução do contrato.

15.3 Todo procedimento de compra da agricultura familiar para o PNAE no âmbito do IFRS, já foi analisado e aprovado pela Procuradoria Federal conforme o Parecer Referencial Nº 00002/2026/PF/IFRS/CONSU/PFIFRIO GRANDE DO SUL/PGF/AGU, o qual é utilizado como parâmetro para os processos de Chamadas Públicas PNAE.

15.4 É facultado à comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta chamada pública, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

15.5 As normas disciplinadoras da chamada pública serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

15.6 A EEx poderá revogar a presente chamada pública por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

15.7 Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

15.8 Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente regular e/ou teletrabalho no órgão ou na entidade.

15.9 As contratações públicas deverão submeter-se a práticas contínuas e permanentes de gestão de riscos e de controle preventivo, inclusive mediante adoção de recursos de tecnologia da informação, e, além de estar subordinadas ao controle social, sujeitar-se-ão às linhas de defesa conforme art. 169 ao art. 173 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.10 O foro para dirimir questões relativas a esta Chamada Pública será o da Justiça de, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.11. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

15.11.1. **Anexo I** - Termo de Referência;

15.11.2. **Anexo II** – Modelos de Projeto de venda;

15.11.3. **Anexo III** - Modelos de Declaração de produção própria (fornecedor individual, Grupo Informal e Formal);

15.11.4. **Anexo IV** – Modelo de Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados;

15.11.5. **Anexo V** – Modelo de Declaração de Público Prioritário (Grupo Formal)

15.11.6. **Anexo VI** - Modelo de Declaração de produção de orgânicos ((fornecedor individual, Grupo Informal e Formal);

15.11.7. **Anexo VII** – Minuta de Contrato;

15.11.8. **Anexo VIII** – Modelo do Termo de Recebimento e Aceitabilidade.

Porto Alegre/RS,30 de abril de 2026

Sérgio Wesner Viana
Diretor Geral
IFRS - Campus Porto Alegre
Portaria nº 140/2024



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Porto Alegre

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA PNAE nº 09/2026

DISPENSA nº 60/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23368.000942/2026-71

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o atendimento do cardápio, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o IFRS - Campus Porto Alegre, conforme especificações abaixo.**

Item	Descrição do objeto com especificações	Qtidade	Un	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	<p>BANANA PRATA Característica Gerais: fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 80 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.800	kg	6,66	11.988,00

2	<p>BERGAMOTA TIPO POKAN</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 135 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	2.400	kg	5,55	13.320,00
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	------	-----------

3	<p>CAQUI, TIPO CHOCOLATE (GIOMBO) (FIRME)</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, conhecida como caqui chocolate, porém seu nome técnico é caqui Giombo. Com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Possui cor alaranjada, consistência firme e macia, tendo o interior tem riscas cor marrom. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.</p> <p>Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 110 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	152	kg	7,11	1.080,72
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------	----------

4	<p>MAÇÃ NACIONAL, VARIEDADES GALA OU FUJI</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 130 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.530	kg	10,49	16.049,70
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	-------	-----------

5	<p>BISCOITO SALGADO/PALITO SALGADO</p> <p>Característica Gerais: Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Peso por unidade: 500 g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 500 gramas. 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. Para o transporte, o pão deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade.</p>	468	pacote	18,24	8.536,32
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	----------

6	<p>BISCOITO CASEIRO COLONIAL Característica Gerais: Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo do biscoito. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Validade, no mínimo, de 03 meses a partir da data de entrega. Variar sabores na entrega. Variar os sabores na entrega.</p> <p>Peso embalagem: 350 g contendo, aproximadamente, 25 biscoitos por embalagem</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagens de 350 gramas em embalagem plástica transparente e atóxica. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 05 dias da data de fabricação.</p>	924	pacote	11,53	10.653,72
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	-----------

7	<p>CUCA COM RECHEIO Característica Gerais: Pão, tipo cuca colonial, com recheio de frutas (uva, coco, goiaba, banana) ou doce de leite. Assada em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo da cuca. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Produto pronto para consumo. Variar obrigatoriamente os sabores na entrega.</p> <p>Peso por unidade aproximado: 80 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. A cuca deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	3.150	unidade	4,30	13.545,00
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	------	-----------

8	<p>BOLO INDIVIDUAL (TIPO CUPCAKE) SABORES DIVERSOS Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas no preparo do bolo. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. O fornecedor deverá variar obrigatoriamente os sabores na entrega, os quais serão definidos no momento do pedido.</p> <p>Peso por unidade: mínimo de 50 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	4.200	unidade	3,48	14.616,00
9	<p>SUCO DE FRUTA INTEGRAL Característica Gerais: Suco de fruta integral, sem conservantes, sem aditivos e sem corantes. Suco composto por 100% fruta. Sem adição de água e de açúcares. Peso por unidade: 200 mL Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem cartonada, atóxica. A embalagem deverá conter canudo (envolto por plástico). Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O produto entregue deve ter, no mínimo, 4 meses de validade a partir da entrega.</p>	4.219	unidade	3,36	14.175,84
TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA R\$					103.965,30

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data da assinatura do contrato, até a entrega total dos gêneros adquiridos ou de 21/05/2026 a 31/12/2026, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, para o período letivo.

1.4. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

1.5. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 103.965,30 (cento e três mil, novecentos e sessenta e cinco reais e trinta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.6. As quantidades constantes no item 1.1. são estimadas para o período de um ano, e o pagamento será devido ao efetivo fornecimento, que estará condicionado à necessidade do produto.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos justifica-se pelo fato de a educação e a alimentação adequadas ser um direito previsto na CF 88 (Art. 208, inciso VII) e no Estatuto da Criança e do Adolescente. A aquisição de alimentação escolar, através da Agricultura Familiar, justifica-se pela necessidade de atender aos requisitos previstos na Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 e no PNCP: Contratação: 158141-237/2026.

2.3. Em consulta ao Plano de Logística Sustentável do IFRS (2024 -2029), disponível em <https://drive.google.com/file/d/1uupRz3GJj1kyIViQHnq6s-vY8rXdSRBQ/view> , têm-se que o objeto deste certame está alinhado com o referido Plano, mas precisamente na Diretriz Estratégica D2 - Sustentabilidade em compras e contratos públicos, objetivo de observar o princípio do desenvolvimento nacional sustentável nas licitações e contratos e com a meta de aumentar 5% por ano o valor relativo às compras anuais do IFRS de alimentos da agricultura familiar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pela nutricionista.

3.2. Os alimentos devem respeitar as condições de entrega/embalagens/condições, conforme descrito no item 1.1.

3.3. Importante ressaltar que, quando da entrega, os alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

1. isentos de substâncias terrosas;

2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
4. sem umidade externa anormal;
5. isentos de odor e sabor estranhos;
6. embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;
9. ser livres de gordura trans.

3.4. Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional, conforme Cardápio aprovado pela Nutricionista do IFRS.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. 1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, os grupos formais e informais de mulheres e de jovens agricultores, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e alterações posteriores. ;

b) A aquisição dos gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), identificada pela CAF, realizadas pelas entidades executoras, deverá estar em nome da mulher, em no mínimo 50% do valor adquirido, comprovado por nota fiscal de venda, com indicação do respectivo CPF

Sustentabilidade:

4.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU (8ª edição, 2025):

4.2.1. Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

4.2.2. Utilização de embalagens de menor impacto ambiental.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, por tratar-se de contratação de baixo valor e de fornecimento da agricultura familiar.

5. DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

5.1. A entrega dos alimentos deverá ser realizada de forma parcelada, conforme o cronograma abaixo:

Item	Descrição do item com as especificações	Periodicidade de entrega	Cronograma
1	Banana	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
2	Bergamota	Entrega semanal, durante a sazonalidade.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
3	Caqui	Entrega semanal, durante a sazonalidade.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
4	Maçã	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
5	Biscoito Salgado/Palito Salgado	Conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
6	Biscoito Colonial	Conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
7	Cuca	Conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
8	Bolo	Conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
9	Suco	Conforme solicitação	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

5.2. As entregas dos gêneros alimentícios serão de responsabilidade dos fornecedores da agricultura familiar contratados e serão realizadas na modalidade porta a porta, diretamente no IFRS, no endereço a seguir:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre , com sede na Rua Coronel Vicente, 281 - Bairro Centro Histórico - Porto Alegre/RS, no horário das 08h até às 11h e das 13h às 17h, em dias úteis, de segunda a sexta- feira, conforme cronograma previsto no subitem 5.1. e solicitação da área requisitante, acompanhados da respectiva Nota Fiscal e do Termo de Recebimento e Aceitabilidade (Anexo VIII), na qual se atestam o seu recebimento.

5.3 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **24 (vinte e quatro)** horas do prazo estabelecido para a primeira entrega. No caso de ocorrer imprevistos, o fornecedor deverá comunicar o responsável por receber os produtos e combinar uma nova data de entrega.

5.3.1 Caso no cronograma não estejam especificados os dias da semana e os horários das entregas, o IFRS - Campus Porto Alegre enviará as orientações aos fornecedores vencedores, via e-mail, todo início de mês ou com, no mínimo, 15 dias de antecedência.

5.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência para que qualquer substituição e/ou pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5 A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.6 O IFRS – Campus Porto Alegre reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações/Cronogramas de Entrega, em razão da necessidade e oferta dos produtos, quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, desde que os fornecedores sejam comunicados em tempo hábil e não causem ônus (que não os previstos nesta chamada pública) aos mesmos.

5.7.Em caso de indisponibilidade de algum dos alimentos listados, será permitida a **substituição**, desde que:

- a) sejam correlatos nutricionalmente;
- b) a quantidade a ser substituída seja equivalente ao preço do alimento anterior;
- c) a substituição deve ser atestada pela Nutricionista do IFRS - Campus Porto Alegre e pelo requisitante/fiscal do contrato, contendo a justificativa do fornecedor solicitando a substituição do produto. A justificativa e o ateste devem ser anexados ao processo de compra, e a nota fiscal deverá ser do produto substituído, realmente comercializado;

5.8. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, exigências higiênico-sanitárias e outros que se fizerem necessários), devidamente atestado por servidor designado.

5.8.1 As quantidades dos alimentos deverão ser conferidas por meio de pesagem em balança, e serem registrados no Termo de Recebimento, correspondendo ao peso apresentado, não podendo haver diferença inferior ou superior a 500 gramas.

5.9. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, contendo as informações: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor, quando for o caso.

5.10. Os produtos contratados não poderão ter sua composição (receita) alterados ao longo do contrato.

5.11 Se houver entrega de alimentos orgânicos, esta deverá obedecer ao disposto na Lei nº 10.831/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323/2007, para registro e renovação de registro de matérias-primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

5.12. **A CONTRATADA deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, em até 2 (dois) dias úteis, no caso de qualquer alteração dos mesmos.**

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, por meio de CHAMADA PÚBLICA, com adoção do critério de julgamento conforme estabelecido no **Art. 36 da Resolução/CD/FNDE nº 04 de 26 de fevereiro de 2026 e pela Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023.**

6.2. Os projetos de venda habilitadas devem ser classificadas observando-se, obrigatoriamente, duas etapas sucessivas e hierarquizadas, como segue:

6.2.1. Na **primeira etapa**, os projetos de venda serão organizados e classificados com base no critério de localidade:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

6.2.1.1. Entende-se fornecedor individual local, aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o município da EEx.

6.2.1.2. Para os grupos fornecedores da agricultura familiar, entende-se por local, aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física (Grupo Informal) e/ou aquele com maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física (Grupo Formal) no município da EEx.

6.3. Realizada a ordenação indicada no subitem 6.2, caso persista mais de um projeto enquadrado no mesmo nível de localidade e a necessidade de seleção entre eles, será aplicada a segunda etapa do processo de seleção, conforme Art. 36, § 5º, da Resolução/CD/FNDE nº 04/2026.

6.4 Na **segunda etapa**, serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção:

I - projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, bem como grupos formais e informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos:

- a) no caso de grupo formal, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos cooperados ou associados deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos no inciso (Anexo V);
- b) no grupo informal, todos os seus integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos; e
- c) admite-se a composição mista entre os públicos prioritários, sendo vedada a dupla contagem de agricultor familiar pertencente a mais de um desses públicos.

II – projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados por meio de certificação válida ou por outros mecanismos de garantia previstos na legislação vigente;

III - os projetos organizados sob a forma de grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar.

6.4.1 Das aquisições de alimentos da **Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA**, identificada pelo CAF, no mínimo **50% (cinquenta por cento)** do valor, deverá estar em **nome da mulher**, comprovado por meio de nota fiscal de venda, com indicação do respectivo CPF.

6.4.1.1. A mulher integrante da UFPA será identificada por meio de número de CPF e, no extrato do CAF deve constar como mão de obra da unidade.

6.5. Os critérios previstos no item 6.4 serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério subsequente apenas na hipótese de empate no critério imediatamente anterior.

6.6. Persistindo o empate após a aplicação de todos os critérios, **será realizado sorteio** ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser **adotada a divisão do fornecimento**.

6.7. Caso a Entidade Executora não obtenha, no grupo de projetos de fornecedores locais, as quantidades necessárias de determinado alimento, deverá proceder à seleção dos projetos de venda classificados nos grupos subsequentes, observada a ordem de prioridade por localidade.

6.8 Todo o ocorrido na sessão de abertura, julgamento e homologação do certame, deverá ser registrado em ata.

Lenon Gomes Medeiros

Presidente da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar

Portaria CPOA/IFRS nº 62, de 8 de abril de 2026

ANEXO II

1. Modelo para projeto de venda para Grupos Formais

Logomarca identificando a Entidade Executora

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº/.....

I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Formal

1. Nome Grupo Formal:		2. CNPJ:	
3. E-mail Grupo formal:		4. DDD/Fone:	
5. Endereço:		6. Município /UF:	
7. CEP:		8. N° CAF Pessoa Jurídica (PJ):	
9. N° de associados/cooperados:		10. N° de associados/cooperados com CAF PF no projeto::	
1. Nome do representante legal:		2.CPF:	
3. E-mail:		4. Fone:	
5. Endereço:		6. Município/UF:	
1. Dados bancários (cooperativa, associação, EFR)			
2. Banco:		3. Agência:	4. Conta Corrente:

II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

1.Nome da Entidade:		2. CNPJ:	
3. Município/UF:		4. Fone:	
5. Endereço:		6. E-mail:	
7. Nome do representante:		8. CPF:	

III – Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Formal por Item

1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5. Cronograma de entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4 OBS: inserir quantas linhas forem necessárias					
Valor total do projeto de venda					R\$

IV – Relação de Fornecedores e Alimentos

1. Nome Agricultor (a) Familiar:	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de aquisição/unidade	6.Valor Total
	1			R\$	R\$
	2			R\$	R\$
Valor total agricultor				R\$	
2. Nome Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de aquisição/unidade	6.Valor Total
	1			R\$	R\$
	2			R\$	R\$
	3			R\$	R\$

Valor total agricultor					R\$
3. Nome Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de aquisição/unidade	6.Valor Total
	1			R\$	R\$
	2			R\$	R\$
	3			R\$	R\$
	5				
Valor total agricultor					R\$
V – Identificação do(a) fornecedor(a) da agricultura familiar					
Nome do(a) agricultor(a)	Se pertence a segmento de Povos e Comunidades Tradicionais - PCT (se SIM, informar qual)	Nº CAF Pessoa Física	Gênero (feminino, masculino, outros)		
1					
2					
3					
4	OBS: inserir quantas linhas forem necessárias				
<p>Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento próprio de cada agricultor familiar.</p>					
Local:		Ass. Representante Grupo Formal:		Fone:.....	
Data:		E-mail:	

2. Modelo para projeto de venda para Grupos Informais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº /.....				
I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Informal				
1. Nome do representante do Grupo Informal:				
2. CPF:		3. Fone:		4. E-mail:
5. Endereço:			6. Município/UF:	
7. CEP		Nº de participantes do grupo informal:		
2. Dados bancários dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo Informal				
Nome do Agricultor(a) Familiar	CPF	Banco	N Agência	Nº Conta Corrente
OBS: inserir quantas linhas forem necessárias				
II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade:		2.CNPJ:		3. Fone:
4. Endereço:				5. Município:
6. Nome do representante:		7. CPF:		8. E-mail:
III- Relação dos fornecedores participantes				

Nome do Agricultor(a) Familiar	Nº do CAF pessoa Física ou NIS	Identificação do segmento dos Povos e Comunidades Tradicionais - PCT (se SIM, informar qual)	Gênero (feminino, masculino, outros)
1			
2			
3			
5			
6			

IV – Relação de Fornecedores e Alimentos

1. Nome Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5.Preço de aquisição/unidade	6.Valor Total
	1-				
	2-				

OBS: inserir quantas linhas forem necessárias

Valor total agricultor **R\$**

2. Nome Agricultor (a) Familiar	3. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5.Preço de aquisição/unidade	6.Valor Total
	1-				
	2-				

V – Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Informal por Item

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço unitário	5.Valor Total	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					

Valor total do projeto: **R\$**

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local:.....	Assinatura do Representante do Grupo Informal:	Fone:.....
Data:.....	E-mail:.....

Local e Data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
--------------	-------------------------------------------------------	------------

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

3. Modelo para projeto de venda para Fornecedores Individuais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº/.....

I- Identificação do Fornecedor (a) Individual

1. Nome:	2. CPF:
3. Endereço:	4. Município/UF:
	5.CEP:

6. DDD/Fone:	7. E-mail (quando houver):	8. N° da CAF Física:
9. Número do NIS:	10. Gênero (feminino, masculino, outros):	11. Identificação Segmento de Povo e Comunidade Tradicional (PCT):
9.Banco:	10.N° da Agência:	11.N° da Conta Corrente ou poupança:

II- Relação dos Alimentos do projeto de venda

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de aquisição		5. Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4	OBS: inserir quantas linhas forem necessárias				

III – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

1. Nome:	2. CNPJ:	3. Município/UF:
5. Endereço:		6. Fone EEx:
7. Nome do Representante Legal da EEx:		8. CPF do Representante Legal:

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:
Data:		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

ANEXO III

1. Modelo Grupo Formal

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

Eu,, representante da Cooperativa/Associação, CNPJ nº e CAF Jurídica nº declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº do IFRS - Campus, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda são oriundos de produção dos agricultores listados, que possuem CAF PF e compõem esta cooperativa/associação.

Local e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

2. Modelo Grupo Informal

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA GRUPO INFORMAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

Eu, _____, representante do Grupo Informal, com CPF nº e CAF PF nº declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº/..... do IFRS - Campus, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda são oriundos de produção própria dos agricultores listados e compõem este Grupo Informal.

Local e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

3. Modelo Fornecedor Individual

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR
INDIVIDUAL**

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

Eu, _____, na condição de Fornecedor Individual, CPF nº e CAF nº declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº/..... do IFRS - Campus, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

O (A) (nome do Grupo Formal), CNPJ nº,
CAF jurídica nº _____, com sede _____,
neste ato representado(a) por(nome do representante
legal de acordo com a Proposta de Venda) , CPF nº, nos termos do Estatuto
Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros
alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o
quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/ANO
CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR, referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei
nº 11.947/2009, da Lei nº 14.660/2023, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, e demais
documentos normativos, no que couber.

Local , ___/ ___/202....

Assinatura

(apresentar a lista dos CPF e CAF física de cada agricultor participante)

Este conteúdo não substitui o publicado na CAF.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PÚBLICO PRIORITÁRIO PARA OS GRUPOS FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

O(A) [*razão social do Grupo Formal*],
inscrita no CNPJ sob o, com o Cadastro Nacional da
Agricultura Familiar (CAF) Jurídica sob o nº, sediada na
....., e-mail, neste ato
representada pelo(a) Sr(a)., inscrito(a) no CPF sob o nº
....., **DECLARA**, sob as penas da lei e para fins de direito, em
cumprimento ao instrumento convocatório da chamada pública supracitada, que:

a) o número total de sócios/associados enquadrados como público prioritário, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 04/2026 – PNAE, conforme segue: assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, mulheres e jovens, com inscrição ativa no CAF, constantes na CAF Jurídica, sem dupla contagem de agricultor familiar pertencente a mais de um desses públicos, é de _____ **participantes**, equivalente a _____% do total de participantes do quadro social constante na CAF Jurídica.

A esta declaração junto a listagem dos sócios enquadrados como público prioritário, de acordo com a legislação que rege o PNAE, e o respectivo enquadramento e identificação do público prioritário, bem como as devidas comprovações.

Local , ___/ ___/202...

Assinatura
Nome
completo
Cargo
Representante legal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

ANEXO VI

1. Modelo de declaração para fornecedor individual

DECLARAÇÃO PERCENTUAL DE FORNECEDORES ORGÂNICOS (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

O (A) [nome], com o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Física sob o, inscrito(a) no CPF sob o, **DECLARO**, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da chamada pública supracitada, que:

() **Produzo** alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Os produtos orgânicos seguem relacionados:

A esta declaração junto as devidas comprovações: Certificado de produção orgânica e cadastro no MAPA (Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos).

() **NÃO** produzo alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Local, ___/___/202....

Assinatura Nome
completo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

2. **Modelo de declaração para Grupo Informal**

DECLARAÇÃO PERCENTUAL DE FORNECEDORES ORGÂNICOS PARA GRUPO INFORMAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

O Grupo Informal de agricultores familiares, com o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Física sob os [número de todas as DAP/CAF dos participantes], DECLARA, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da chamada pública supracitada, que:

- A) **O percentual de agricultores familiares vinculados ao PROJETO DE VENDA, que produzem alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 é de ____%.**
- B) Listagem dos participantes que produzem alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada (nome completo, CPF e respectivos alimentos orgânicos);

	Participantes (nome completo)	CPF	Alimentos orgânicos

C) A esta declaração juntamos as devidas comprovações: Respective certificados de produção orgânica e cadastros no MAPA (Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos).

Local , ___/ ___/202....

Assinatura de todos os participantes Nome
completo de todos os participantes
Nº do CPF e do RG de todos os participantes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

3. Modelo de declaração para Grupo Formal

DECLARAÇÃO PERCENTUAL DE FORNECEDORES ORGÂNICOS PARA GRUPO FORMAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026

A[*razão social*], inscrita no CNPJ sob o nº, com o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica sob o nº, sediada na, e-mail, neste ato representada pelo(a) Sr(a), inscrito(a) no CPF sob o, DECLARA, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da chamada pública supracitada, que:

a) O **percentual de agricultores familiares** - em relação ao total de sócios/associados, vinculados ao CNPJ supracitado, com inscrição ativa no CAF Física, conforme consta no extrato da CAF Jurídica emitido no dia *xxx/xxx/xxxx* - **que produzem alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 é de ___%**.

A esta declaração junto as devidas comprovações:

- Listagem - assinada pelo representante legal - dos sócios/associados que produzem alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública acima mencionada (nome completo, CPF e respectivos alimentos orgânicos);
- Respectivos certificados de produção orgânica e cadastros no MAPA (Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos).

Local , ___/ ___/202....

Assinatura

Nome completo Cargo

Representante legal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológico
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO PÚBLICO COM AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026,
REFERENTE AO PROCESSO ADMINISTRATIVO
Nº 23368.000942/2026-71 E AO EDITAL DE
CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2026, QUE FAZEM
ENTRE SI O IFRS - CAMPUS PORTO ALEGRE,
POR INTERMÉDIO DO SR. DIRETOR-GERAL
SÉRGIO WESNER VIANA E

.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Coronel Vicente, nº 281, CEP 90.040-031, na cidade de Porto Alegre/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0008-12, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Sr. Sérgio Wesner Viana, pela Portaria nº 140/2024, publicada no DOU em 28 de fevereiro de 2024, portador da matrícula funcional nº2579927, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado **(nome do grupo formal ou agricultor individual)**, situado à, n.º, em, inscrita no CNPJ sob n.º **(se grupo formal)**, ou CPF nº **(se grupos informais e fornecedor individual)**, doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições da Lei Federal nº 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023 e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 09/2026, Processo administrativo nº 23368.000942/2026-71, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, para estudantes da rede de educação básica pública, com recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no Edital da **Chamada Pública n.º 09/2026**, e seus anexos, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição do objeto com especificações	Qtidade	Un	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	<p>BANANA PRATA Característica Gerais: fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 80 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.800	kg	6,66	11.988,00

2	<p>BERGAMOTA TIPO POKAN</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 135 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	2.400	kg	5,55	13.320,00
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	------	-----------

3	<p>CAQUI, TIPO CHOCOLATE (GIOMBO) (FIRME)</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, conhecida como caqui chocolate, porém seu nome técnico é caqui Giombo. Com grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo sem ser danificada; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Possui cor alaranjada, consistência firme e macia, tendo o interior tem riscas cor marrom. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofo, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 110 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	152	kg	7,11	1.080,72
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------	----------

4	<p>MAÇÃ NACIONAL, VARIEDADES GALA OU FUJI</p> <p>Característica Gerais: fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 130 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.</p>	1.530	kg	10,49	16.049,70
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	-------	-----------

5	<p>BISCOITO SALGADO/PALITO SALGADO</p> <p>Característica Gerais: Biscoito salgado (palito salgado) elaborado com farinha de trigo, gordura, açúcar, sal, água, fermento, orégano e queijo parmesão. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Obtido pela cocção em forno em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Peso por unidade: 500 g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 500 gramas. 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. Para o transporte, o pão deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. Na data da entrega, o produto não pode ter ultrapassado um terço de seu prazo de validade.</p>	468	pacote	18,24	8.536,32
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	----------

6	<p>BISCOITO CASEIRO COLONIAL</p> <p>Característica Gerais: Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo do biscoito. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Validade, no mínimo, de 03 meses a partir da data de entrega. Variar sabores na entrega. Variar os sabores na entrega.</p> <p>Peso embalagem: 350 g contendo, aproximadamente, 25 biscoitos por embalagem</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser acondicionado em embalagens de 350 gramas em embalagem plástica transparente e atóxica. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 05 dias da data de fabricação.</p>	924	pacote	11,53	10.653,72
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-------	-----------

7	<p>CUCA COM RECHEIO Característica Gerais: Pão, tipo cuca colonial, com recheio de frutas (uva, coco, goiaba, banana) ou doce de leite. Assada em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de ingredientes contendo gorduras trans industrializadas no preparo da cuca. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Produto pronto para consumo. Variar obrigatoriamente os sabores na entrega.</p> <p>Peso por unidade aproximado: 80 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. A cuca deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	3.150	unidade	4,30	13.545,00
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	------	-----------

8	<p>BOLO INDIVIDUAL (TIPO CUPCAKE) SABORES DIVERSOS</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana) conforme demanda do Campus. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas no preparo do bolo. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. O fornecedor deverá variar obrigatoriamente os sabores na entrega, os quais serão definidos no momento do pedido.</p> <p>Peso por unidade: mínimo de 50 g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação.</p>	4.200	unidade	3,48	14.616,00
9	<p>SUCO DE FRUTA INTEGRAL</p> <p>Característica Gerais: Suco de fruta integral, sem conservantes, sem aditivos e sem corantes. Suco composto por 100% fruta. Sem adição de água e de açúcares.</p> <p>Peso por unidade: 200 mL</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem cartonada, atóxica. A embalagem deverá conter canudo (envolto por plástico). Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O produto entregue deve ter, no mínimo, 4 meses de validade a partir da entrega.</p>	4.219	unidade	3,36	14.175,84
TOTAL R\$					103.965,30

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;

1.3.2. O Edital de chamada pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023 e resoluções do FNDE, no âmbito do PNAE;

1.3.3. Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.3.4. Os (s) projetos de venda dos proponentes e;

1.3.5. Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.

CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR DO CONTRATO E PAGAMENTO

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizado somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, Ação Orçamentária nºou Nota de Empenho nº(indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica)

2.2 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios conforme item 1.2 deste documento, o **CONTRATADO** receberá o valor total de R\$..... (.....).

2.3 O **CONTRATANTE**, após o recebimento do Termo de Recebimento (Anexo VIII) e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do **CONTRATADO**, no Banco Agência nº, conta corrente nº

2.4 Não haverá atrasos no pagamento dos fornecedores da agricultura familiar, uma vez que, os repasses do FNDE ao IFRS ocorrem em parcela única, e os agricultores dependem desse valor para reaplicar na produção.

2.5 Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.6 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública nº 09/2026.

CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO POR CADASTRO NACIONAL DE AGRICULTURA FAMILIAR - CAF, POR UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA - UFPA, POR ANO CIVIL E POR ENTIDADE EXECUTORA

3.1. Para comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF ou NIS, por ano civil, por EEx.

3.2. Para a comercialização com grupos formais e Empreendedores Familiares Rurais - EFR, o valor máximo a ser contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do

número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

VMC = NAF com CAF Pessoa Física × valor individual de comercialização, até o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.

NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

3.3 Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com o IFRS - Campus a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

3.4 Cabe ao IFRS - Campus a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data da assinatura do contrato, até a entrega total dos gêneros adquiridos ou de 21/05/2026 a 31/12/2026, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

4.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar um exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA DOS ALIMENTOS

5.1. Os alimentos serão entregues conforme o disposto no Termo de Referência (Anexo I) da Chamada Pública nº 09/2026. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

5.1.1. Caso o cronograma não esteja especificando os dias da semana e os horários das entregas, o **CONTRATANTE** enviará as orientações aos fornecedores vencedores, via e-mail, todo início de mês ou com, no mínimo, 15 dias de antecedência.

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ do IFRS - Campus Porto Alegre.

5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos alimentos adquiridos são de responsabilidade dos **CONTRATADOS**.

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento, quando for o caso.

5.5. A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade dos mesmos, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos(as) contratados(as) no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da comunicação do fato;

5.6 O não cumprimento das determinações do Edital de Chamada Pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela **CONTRATANTE**, até que o **CONTRATADO** solucione as pendências.

5.7 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao alimento. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

5.8 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original, quando for o caso.

5.9 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;

5.10 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana.

5.11 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os produtos embalados.

5.12 O quantitativo de alimentos de cada entrega e/ou dia da entrega, poderá ser alterado pelo **CONTRATANTE** quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao **CONTRATADO**.

5.13 Para entrega de produtos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831 de 23/12/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27/12/2007 para registro e renovação de registro de matérias primas e produtos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.14 Para entrega de produtos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

6.2 Comunicar o **CONTRATADO** todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;

6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo **CONTRATADO**;

6.4 Verificar minuciosamente, a conformidade dos alimentos recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;

- 6.5. Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- 6.6. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.7. Qualquer atraso ou descumprimento do cronograma de entrega por parte da **CONTRATANTE** deverá ser comunicado ao **CONTRATADO** com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao **CONTRATADO**.
- 6.8. Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de 1 (um) mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 6.9 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei e na forma deste contrato, visando proteger o interesse público;
- 6.10 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;
- 6.11 Efetuar pagamento ao **CONTRATADO** de acordo com a forma e prazo estabelecido neste contrato;
- 6.12 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;
- 6.13 Designar e apresentar ao **CONTRATADO** o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato;
- 6.14 O **CONTRATANTE** deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

- 7.1. A **CONTRATADA** se compromete a fornecer os alimentos da agricultura familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no item 1 deste contrato;
- 7.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 7.3. Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- 7.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação, inclusive a sanitária, exigidas no Edital;
- 7.5. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse contrato;
- 7.6. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 7.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados ao(à) contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto do contrato;
- 7.8. Comunicar por escrito, ao fiscal designado pela **CONTRATANTE** para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários;
- 7.9. Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 7.10. Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos projetos de venda, contrato e demais documentos afins, estando à disposição para se necessário comprovação;
- 7.11. Orientar, se necessário, a equipe do **CONTRATANTE** quanto à correta armazenagem dos produtos;
- 7.12 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir em até 48 (quarenta e oito) horas da comunicação, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
- 7.13 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**; e
- 7.14. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS

- 8.1 A Entidade Executora do PNAE quando comprar alimentos de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, e do art. 159, incisos IV e V, da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022. Os valores devidos pelo(a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.
- 8.2 A Entidade Executora quando comprar alimentos de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e pelo recolhimento é das cooperativas ou associações, por força do

art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

CLÁUSULA NONA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1 O acompanhamento e fiscalização será exercido pelo(s) fiscal(is) deste contrato, designados pela Portaria nº/202..., que ficará(ão) disponível(is) para responder ao **CONTRATANTE** e ao **CONTRATANTE**, ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outros atores sociais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICAÇÃO

10.1 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia desse contrato e de seus aditamentos, e deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

11.1 Entre as prerrogativas concedidas para a administração pública, no regime jurídico dos contratos, consta a possibilidade de:

- a. modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do **CONTRATADO**;
- b. extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei Federal nº 14.133/2021;
- c. fiscalizar sua execução;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- e. ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 1. risco à prestação de serviços essenciais;
 2. necessidade de acautelar a apuração administrativa de faltas contratuais pelo **CONTRATADO**, inclusive após extinção do contrato.

11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do **CONTRATADO**;

11.3 Na hipótese prevista na alínea 'a' do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 É proibido ao **CONTRATANTE** retardar imotivadamente a entrega dos produtos, conforme cronograma disposto no Edital/Termo de Referência desta Chamada.

12.3 Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da **CONTRATANTE**, o **CONTRATADO** terá o direito de notificar a **CONTRATANTE** por escrito, solicitando a regularização da situação.

12.4 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1 Não será exigida garantia contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E PREÇOS

14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - unilateralmente pela **CONTRATANTE**:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
- b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

II - por acordo entre as partes:

- a) quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- b) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução do serviço;
- c) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea "d", da Lei 14.133/2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 14.1, deste documento, o **CONTRATADO** será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nos serviços ou nas compras. Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

14.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do **CONTRATADO**, o **CONTRATANTE** deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.5 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.6 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

14.7 Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- I - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
- II - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- III - alterações na razão ou na denominação social do contratado;
- IV - empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao **CONTRATADO** sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO REAJUSTE

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, após o interregno de 12 meses da data-base vinculada à data do orçamento estimado, o reajustamento de preço seguirá:

- I – A aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA),
- II – O prazo para resposta ao contratado quanto ao pedido de reajuste de preço será de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA EXTINÇÃO E NULIDADE DO CONTRATO

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139, da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de Chamada Pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3 A nulidade não exonera o **CONTRATANTE** do dever de indenizar o **CONTRATADO** pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

16.4 Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no

exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O **CONTRATANTE** ou o **CONTRATADO** será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.2 O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

17.3. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

17.4 Os débitos do **CONTRATADO** para com a **CONTRATANTE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o **CONTRATADO** possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1 Este contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao **CONTRATANTE** e ao **CONTRATADO**, no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.3 O **CONTRATADO** se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos alimentos ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao **CONTRATANTE**, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1 Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, em razão de controvérsias relacionadas a questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

19.2 Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao Edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução deste contrato será regido pela Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº 09/2026; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133/2021, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20.3 Os casos omissos serão decididos pelo(a) contratante, de acordo com a legislação aplicável à execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1 É competente o **Foro da Justiça Federal em Porto Alegre/RS** para dirimir qualquer litígio que se originar deste contrato, que não possam ser resolvidos por conciliação e pelos meios alternativos de resolução de controvérsias.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

...../RS, de de

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.



ANEXO VIII

MODELO TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, recebeu em ___/___/___ ou durante o período de ___/___/___ a ___/___/___ da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública nº, Contrato nº xxx/20....., os produtos abaixo relacionados:

Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

Totais:

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

2. Nesses termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizaram o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta situação, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda".

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar: _____.

Local e Data

ASSINATURAS

Representante do Órgão Comprador, Cargo, e CPF

Representante do Órgão Comprador, Cargo, e CPF

Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo, e CPF