



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

CHAMADA PÚBLICA PNAE Nº 16/2026

DISPENSA Nº 115/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23366.000440/2026-61

**Edital de Chamada Pública nº 16/2026
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 Ibirubá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Nelsi Ribas Fritsch, nº 1111, CEP 98200-000, na cidade de Ibirubá/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0012-07, neste ato representado pelo Diretora-Geral, Sra. Sandra Rejane Zorzo Peringer, pela Portaria nº 138, de 23 de fevereiro de 2024, publicada no DOU em 28 de fevereiro de 2024, portador da matrícula funcional nº 2037434, 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 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 25/07/2026 a 17/08/2026, no setor de na Coordenadoria de Licitações e Contratos do IFRS – *Campus Ibirubá*, com sede na Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111, Bairro Esperança, CEP 98200-000, Ibirubá/RS ou, **PREFERENCIALMENTE, de forma eletrônica, em arquivo digitalizado, em formato não-editável, no E-MAIL: chamadapublica.pnae@ibiruba.ifrs.edu.br; em horário anterior ao início da sessão pública.**
- 1.2. A referida documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico: chamadapublica.pnae@ibiruba.ifrs.edu.br.
- 1.3. A abertura da sessão ON LINE ocorrerá às 09hs (Horário de Brasília) do dia 17/08/2026, através do link <https://conferenciaweb.rnp.br/sala/chamadapublica>.**
- 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 Ibirubá, constituída pela Portaria CIBI/IFRS nº 86/2026, 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 Ibirubá**, conforme especificações abaixo.

ITEM	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição unitário	Preço de aquisição total
1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.	Kg	380	R\$ 7,13	R\$ 2.709,40
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim, sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.	Kg	84	R\$ 56,63	R\$ 4.757,20
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, pintada, outras), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg	Kg	228	R\$ 41,44	R\$ 9.448,78

	cada. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento.				
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi, outros). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.	Kg	112	R\$ 41,10	R\$ 4.603,57
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	KG	36	R\$ 56,08	R\$ 2.018,76
6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.	Kg	112	R\$ 30,30	R\$ 3.393,23

7	Esfira salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Kg	168	R\$ 46,33	R\$ 7.783,44
8	logurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssego, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	Litro	240	R\$ 16,63	R\$ 3.992,00
9	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura	Kg	160	R\$ 5,12	R\$ 819,60

	fina a média e coloração laranja intensa e uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.				
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g a 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalagem não superior a 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	Kg	40	R\$ 42,00	R\$ 1.680,00
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de	Litro	240	R\$ 5,72	R\$ 1.373,40

	validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.				
12	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Kg	300	R\$ 12,12	R\$ 3.636,75
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade (Kg)	10	R\$ 52,33	R\$ 523,33
14	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca,	Kg	10	R\$ 24,67	R\$ 246,67

	procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.				
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).	Kg	212	R\$ 48,68	R\$ 10.319,31
16	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	Dúzia	100	R\$ 11,75	R\$ 1.175,00

	O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.				
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamoniaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.	Kg	72	R\$ 41,33	R\$ 2.976,00
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	105	R\$ 26,33	R\$ 2.764,65
19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter	Kg	156	R\$ 29,33	R\$ 4.574,96

	lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.				
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	204	R\$ 25,66	R\$ 5.234,64
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, abacaxi, laranja e outros (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Kg	50	R\$ 29,00	R\$ 1.450,00
22	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Kg	40	R\$ 48,00	R\$ 1.920,00
23	Suco de laranja integral refrigerado, 100% natural, sem aditivos químicos. Sabor agradável, acidez aceitável ao paladar, obtido de frutas em estágio adequado de	Litro	128	R\$ 16,50	R\$ 2.111,68

	maturação. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1L a 2L.				
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.	unidade	168	R\$ 18,00	R\$ 3.024,00
VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA				R\$ 82.536,37	

3. DA METODOLOGIA DO PREÇO DO PNAE

3.1. Conforme estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, foi calculada a média de preço por alimento/item junto a fornecedores locais, o qual consta neste Edital e deverá ser reproduzida 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:

- a) 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;
- b) 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.

3.4. Na pesquisa de preços realizada, não foram considerados os valores obtidos em sítios eletrônicos governamentais, conforme determina o Resolução CD/FNDE vigente.

3.5. Este Edital prevê a aquisição de alimentos: convencionais.

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:**

Gestão/Unidade: 26419

Elemento de Despesa: 339032.03

PTRES: 230446

Fonte: 1133000000

PI:CFF53MP601N

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) e ;
- 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.

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) e;
- 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.

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 e demais participantes (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) e ;

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.

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 assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) (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** – Item 5 (Carne), Item 8 (iogurte), Item 10 (Leite em pó), Item 11 (Leite UHT), Item 13 (Manteiga), Item 16 (Ovos) e Item 22 (Queijo), 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** – Item 2 (Biscoito palito), Item 3 (Biscoito tipo bolacha caseira), Item 4 (Bolo doce), Item 6 (Cuca) e Item 7 (Esfirra salgada aberta), Item 14 (Milho verde), Item 15 (Mini pizza), Item 17 (Pão de queijo), Item 18 (Pão fatiado), Item 19 (Pão raminho) e Item 20 (Pão sovado), o Alvará Sanitário;
- c) **Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, etc** – Item 21 (Polpa de fruta), Itens 23 e 24 (suco de laranja e de uva) - 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. **O contrato e cópia de todas as notas fiscais devem ser entregues para a EEx. demonstrando o caminho do produto e a rastreabilidade fiscal, arquivados junto ao processo de aquisição dos gêneros.**
- 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 *on line* 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 Ibirubá 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 Ibirubá, 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 desaprovando 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 Ibirubá (<https://ifrs.edu.br/ibiruba/administracao-e-planejamento/licitacoes-e-contratos/licitacoes/>), 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 **chamadapublica.pnae@ibiruba.ifrs.edu.br** ou licitacao@ibiruba.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** para **chamadapublica.pnae@ibiruba.ifrs.edu.br** ou **licitacao@ibiruba.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 Ibirubá, na Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111, Bairro Esperança, CEP 98200-000, Ibirubá/RS, na Coordenadoria de Licitações e Contratos, no horário das 08h às 11h30 e das 13h30 às 16h30, de segunda a sexta-feira, ou através do site institucional do IFRS - Campus Ibirubá (<https://ifrs.edu.br/ibiruba/administracao-e-planejamento/licitacoes-e-contratos/licitacoes/>) e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA). Este edital também poderá ser requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: **chamadapublica.pnae@ibiruba.ifrs.edu.br** ou licitacao@ibiruba.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 Cruz Alta, 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;

15.11.1.1. **Apêndice do Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar;

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** – Minuta de Contrato;

15.11.7. **Anexo VII** – Modelo do Termo de Recebimento e Aceitabilidade.

Ibirubá/RS, 24 de julho de 2026.

Sandra Rejane Zorzo Peringer
Diretora-Geral
IFRS - Campus Ibirubá
Portaria nº 138/2024



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

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA PNAE nº 16/2026

DISPENSA nº 115/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23366.000440/2026-61

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 Ibirubá**, conforme especificações abaixo.

ITEM	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem	Kg	380	R\$ 7,13	R\$ 2.709,40

	apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.				
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim, sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.	Kg	84	R\$ 56,63	R\$ 4.757,20
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, pintada, outras), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg cada. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento.	Kg	228	R\$ 41,44	R\$ 9.448,78
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi, outros). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior	Kg	112	R\$ 41,10	R\$ 4.603,57

	com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.				
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	KG	36	R\$ 56,08	R\$ 2.018,76
6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.	Kg	112	R\$ 30,30	R\$ 3.393,23
7	Esfirra salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado,	Kg	168	R\$ 46,33	R\$ 7.783,44

	com controle de temperatura, conforme legislação vigente.				
8	logurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssêgo, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	Litro	240	R\$ 16,63	R\$ 3.992,00
9	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura fina a média e coloração laranja intensa e uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos,	Kg	160	R\$ 5,12	R\$ 819,60

	pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.				
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g a 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalagem não superior a 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	Kg	40	R\$ 42,00	R\$ 1.680,00
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.	Litro	240	R\$ 5,72	R\$ 1.373,40
12	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade,	Kg	300	R\$ 12,12	R\$ 3.636,75

	superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.				
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade (Kg)	10	R\$ 52,33	R\$ 523,33
14	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10	R\$ 24,67	R\$ 246,67
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem	Kg	212	R\$ 48,68	R\$ 10.319,31

	lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).				
16	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Dúzia	100	R\$ 11,75	R\$ 1.175,00
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamoniaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.	Kg	72	R\$ 41,33	R\$ 2.976,00

	Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.				
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	105	R\$ 26,33	R\$ 2.764,65
19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	156	R\$ 29,33	R\$ 4.574,96
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas	Kg	204	R\$ 25,66	R\$ 5.234,64

	do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.				
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, abacaxi, laranja e outros (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Kg	50	R\$ 29,00	R\$ 1.450,00
22	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Kg	40	R\$ 48,00	R\$ 1.920,00
23	Suco de laranja integral refrigerado, 100% natural, sem aditivos químicos. Sabor agradável, acidez aceitável ao paladar, obtido de frutas em estágio adequado de maturação. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1L a 2L.	Litro	128	R\$ 16,50	R\$ 2.111,68
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar	unidade	168	R\$ 18,00	R\$ 3.024,00

	rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.				
VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA				R\$ 82.536,37	

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme trata a Lei nº 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

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 agosto de 2026 a dezembro de 2027, 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\$ R\$ 82.536,37 (oitenta e dois mil, quinhentos e trinta e seis reais e trinta e sete 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 pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Ibirubá, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais normativos aplicáveis. A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar visa garantir o fornecimento regular de alimentação escolar adequada, saudável e nutricionalmente equilibrada aos estudantes atendidos pela instituição, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional, da permanência e do êxito escolar. Os quantitativos estimados foram definidos com base no número de estudantes atendidos pelo programa, no

planejamento do cardápio elaborado para o período letivo e no histórico de consumo do Campus, observando-se, ainda, as diretrizes do PNAE relativas ao incentivo ao desenvolvimento sustentável e ao fortalecimento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, bem como o cumprimento do art. 29, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que traz o seguinte: “Do total dos recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE, a EEx deverá executar, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, priorizando 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.”

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10637926000146-0-000001/2026

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025

III) Id do item no PCA: 1331, 1332 e 1333

IV) Classe/Grupo: 8960, 8920 e 8940

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, mais 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, quando for o caso conforme descrito no item 1.1. e as frutas em bom estado de consumo, em maturação adequada, à disposição para retirada pelos estudantes.

3.3. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e 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	Periodicidade de entrega	Cronograma
1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim, sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, pintada, outras), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.

	empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg cada. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento.		
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi, outros). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.

	alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.		
7	Esfirra salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
8	logurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssego, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
9	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura fina a média e coloração laranja	Quinzenal / Sazonal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias

	intensa e uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.		e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g a 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalagem não superior a 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.

12	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
14	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas,	Mensal	A área requisitante encaminhará à

	sem glúten e sem lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).		CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
16	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamóníaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.

	Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.		
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, abacaxi, laranja e outros (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Bimestral	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma

			semana de antecedência.
22	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Mensal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
23	Suco de laranja integral refrigerado, 100% natural, sem aditivos químicos. Sabor agradável, acidez aceitável ao paladar, obtido de frutas em estágio adequado de maturação. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1L a 2L.	Quinzenal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência.
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.	Bimestral	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 Ibirubá, com sede na Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 - Bairro Esperança - CEP 98200-000 - Ibirubá/RS, no horário das 08h até às 11h e das 13h30 às 16h30, em dias úteis, de segunda a sexta- feira, conforme cronograma previsto no subitem 5.1., acompanhados da respectiva Nota Fiscal e do Termo de Recebimento e Aceitabilidade (Anexo VII), na qual se atestam o seu recebimento.

5.3. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48 (quarenta e oito)** 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 esteja especificado os dias da semana e os horários das entregas, o IFRS - Campus Ibirubá 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 Ibirubá 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 pelo Nutricionista do IFRS 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.

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 57/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23366.000440/2026-61

2. Descrição da necessidade

A necessidade de que trata este estudo técnico preliminar é o fornecimento de merenda escolar (lanche) para os estudantes da Educação Básica do IFRS - *Campus Ibirubá*, conforme informações repassadas pela Coordenadoria de Ensino e pela gestão da merenda escolar:

> As aulas do Ensino Médio Integrado ocorrem em período integral na segunda-feira, terça-feira e quinta-feira, quando os alunos receberão lanche no período da manhã e da tarde. Na quarta-feira e na sexta-feira há necessidade de lanche apenas no período da manhã, visto que, nesses dias, não há aula presencial no turno da tarde.

> As aulas dos Cursos Técnicos Subsequentes ocorrem todas as noites, de segunda a sexta-feira.

> Atualmente, o número total de matriculados no Ensino Médio é de 266 alunos e no Subsequente de 93 alunos.

> O calendário acadêmico de 2026 constará nos autos do processo.

> Dada a necessidade de ofertar lanches aos alunos no início do período letivo de 2027, o cronograma de entregas compreenderá o período de setembro de 2026 até agosto de 2027, quando deverá ocorrer uma nova chamada pública. Havendo necessidade, uma nova chamada pública poderá ocorrer antes do previsto.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gestão da Merenda	Tássia Michele Schwantes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para aquisição de merenda escolar, a instituição recebe recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação

Escolar – PNAE. Segundo informado pela Diretoria de Administração e Planejamento (DAP), o valor do FNDE recebido pelo IFRS - *Campus Ibirubá* para o ano letivo de 2026 é de R\$ 97.722,00 (noventa e sete mil, setecentos e vinte e dois reais).

Conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do §1º, do art. 14, da Lei 11.947/2009, caso em que a aquisição será feita mediante prévia chamada pública, conforme disposto no art. 29 e seguintes, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

A entrega dos gêneros alimentícios será realizada mediante agendamento, respeitando o cronograma de entrega, baseado no cardápio da semana.

5. Levantamento de Mercado

Considerando que os recursos do FNDE para atendimento ao PNAE devem ser utilizados contemplando a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, foram consultadas algumas cooperativas regionais sobre os produtos disponibilizados e sua sazonalidade.

Os produtos disponibilizados pelas cooperativas foram analisados, juntamente com o cardápio elaborado por nutricionista do IFRS, a produção própria e as necessidades de aquisição do *Campus Ibirubá*. Assim, os produtos serão inseridos na lista de itens para a chamada pública, conforme demanda da instituição.

Considerando a relação dos produtos disponibilizados pelas cooperativas, é necessário o entendimento de que o Campus Ibirubá já fornece almoço (refeição completa) aos alunos por meio de empresa terceirizada. A instituição também não possui mão de obra suficiente, nem estrutura física adequada para o preparo e fornecimento de refeições mais complexas nos lanches da manhã e tarde. Portanto, o cardápio elaborado visa contemplar as necessidades nutricionais dos alunos, porém com preparos mais simplificados, adequando-se à realidade vivenciada pela instituição. Assim, os produtos que serão adquiridos pelo Campus Ibirubá por meio da chamada pública, estão dispostos abaixo.

PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA		
Item	Descrição	Unidade

1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.	Kg
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim, sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.	Kg
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, coco, maisena), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg cada. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento.	Kg
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.	Kg
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	Kg
6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.	Kg
	Esfirra salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação	

7	nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Kg
8	logurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssego, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	L
9	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura fina a média e coloração laranja intensa e uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Kg
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g ou 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalagem não superior a 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	Kg
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.	L
	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de	

12	conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Kg
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg
14	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).	Kg
16	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	dúzia
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamóniaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação	Kg

	do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.	
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg
19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, abacaxi e laranja (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Kg
22	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Kg
23	Suco de laranja integral refrigerado, 100% natural, sem aditivos químicos. Sabor agradável, acidez aceitável ao paladar, obtido de frutas em estágio adequado de maturação. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Garrafa pet de 2L.	L
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.	Unid

6. Descrição da solução como um todo

Considerando as experiências de anos anteriores, a comissão de planejamento desta contratação entende que toda a demanda de alimentos a serem adquiridos da agricultura familiar pode ser inserida numa mesma chamada pública, adaptando-se o cronograma de entrega, baseado nos quantitativos e na sazonalidade de cada produto.

A presente chamada pública contemplará os itens já descritos anteriormente, durante o período de setembro de 2026 a agosto de 2027. Considerando o início do período letivo de 2027 e o fato de que a liberação dos recursos do FNDE para o próximo ano pode ocorrer posteriormente ao começo das aulas, não havendo tempo hábil para realização da chamada pública antes disso, o cronograma de entregas deste processo se dará no período de setembro de 2026 a agosto de 2027.

O Campus Ibirubá produz alguns itens que não possuem necessidade de aquisição, mas que poderão compor ou complementar o cardápio definido pela nutricionista. Segue tabela com os itens.

ITENS PRODUZIDOS NO CAMPUS			
Item	Descrição	Item	Descrição
1	Pêssego	6	Doce de frutas (pêssego, goiaba, etc)
2	Goiaba	7	Sucos de frutas (laranja, bergamota e goiaba)
3	Laranja	8	Mel
4	Bergamota	9	Doce de leite
5	Ameixa	10	Chás

Considerando o cardápio, os produtos que não estiverem contemplados na chamada pública e que não sejam produzidos pelo Campus Ibirubá, poderão ser adquiridos por meio de pregão ou outra forma de aquisição que venha a atender a necessidade da instituição, dentro da legislação vigente.

O cardápio elaborado pela nutricionista do IFRS, bem como suas orientações para os cursos integrados e subsequentes, constam no processo. Considerando que o Campus Ibirubá terá dificuldades em atender alguns requisitos do cardápio e da legislação em vigor, foi elaborado o Ofício nº 137/2026, o qual consta no processo para considerações, esclarecimentos e justificativas. A resposta via e-mail da nutricionista responsável, também consta no processo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os itens a serem adquiridos baseiam-se no cardápio elaborado pela nutricionista e as descrições e quantidades no dimensionamento realizado pela nutricionista com auxílio da equipe requisitante do Campus. Para justificar os quantitativos, serão anexados ao processo os relatórios de consumo enviados pelo almoxarifado. Porém, dada a experiência e conhecimento da equipe requisitante do Campus, serão considerados os quantitativos por ela solicitados e justificados. Segue tabela com itens e quantidades:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Justificativa do quantitativo
1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.	Kg	380	Servido diretamente na merenda, complementando as frutas produzidas no Campus, consumo de aproximadamente 10Kg por refeição, entregas quinzenais no ano todo.
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim,	Kg	84	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 6Kg por refeição, servido 2x ao mês.

	sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.			
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, coco, maisena), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg cada. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento.	Kg	228	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 12Kg por refeição, servido semanalmente.
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade.	Kg	112	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 14Kg por refeição, servido 1x ao mês.

	Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.			
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	Kg	36	Utilizado no preparo de salgados (bolos, pastéis, mini pizzas) servidos na merenda a cada bimestre, necessários 6Kg por preparação.
6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.	Kg	112	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 14Kg por refeição, servido 1x ao mês.
7	Esfirra salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Kg	168	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 24Kg por refeição, servido 1x ao mês.

8	iogurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssego, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	L	240	Fornecido diretamente na merenda, consumo aproximado de 24L mensais, 12 L por refeição, servido quinzenalmente.
9	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura fina a média e coloração laranja intensa e uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes,	Kg	160	Servido diretamente na merenda, complementando as frutas produzidas no Campus, consumo de aproximadamente 4Kg por refeição, entregas sazonais.

	perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.			
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g ou 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalamento não superior a 30 dias, contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.	Kg	40	Utilizado no preparo de bebidas quentes e frias, doces e panificados, consumo aproximado de 6Kg por mês.
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.	L	240	Utilizado no preparo de bebidas quentes e frias, doces e panificados, consumo aproximado de 18L por mês.

12	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Kg	300	Servido diretamente na merenda, complementando as frutas produzidas no Campus, consumo de aproximadamente 10Kg por refeição, entregas quinzenais ou mensal o ano todo.
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10	Utilizado na produção de biscoitos e bolos, consumo de 2Kg por mês, será utilizado mensalmente em 2027
	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido,			

14	prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10	Utilizado na produção de salgados, consumo de 2Kg por preparo, será utilizado mensalmente em 2027
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).	Kg	212	Servido mensalmente no cardápio, consumo de 24Kg por refeição.
	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera,			Utilizado na preparação de panificados e pão de queijo,

16	fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Dúzia	100	consumo médio de 5 dúzias por preparo.
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamóníaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.	Kg	78	Fornecido mensalmente na merenda, consumo aproximado de 12Kg por refeição.
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	105	Utilizado na produção de sanduíches, necessários 15Kg por refeição, servido mensalmente/ bimestralmente

19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	156	Fornecido mensalmente na merenda, consumo aproximado de 12Kg por refeição.
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	204	Servido semanalmente /quinzenalmente com doces cremosos, complementando os pães produzidos no Campus, consumo de 12Kg por refeição.
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, laranja e abacaxi e hortelã (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Kg	50	Utilizado na preparação de vitamina de fruta ou suco, consumo de 2 a 4Kg aproximadamente por preparação.
	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura,			Utilizado na preparação de salgados (sanduíches, bolos

22	Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Kg	40	salgados), consumo de 5Kg por refeição, será consumido somente em 2027 (ainda temos saldo neste ano).
23	Suco de laranja integral refrigerado. Bebida produzida a partir do suco natural da fruta, sem adição de outros componentes, como água, açúcar e conservantes. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Preparado preferencialmente no dia anterior a data de entrega. Garrafa pet de 2L, entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	L	128	Servido quinzenalmente na merenda complementando o suco produzido no Campus, consumo aproximado de 8L por refeição.
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.	unidade	168	Servido semanalmente na merenda complementando o suco produzido no Campus, consumo aproximado de 6 unidades por refeição.

Considerando o cardápio, o dimensionamento das quantidades, a necessidade de armazenamento e as diferentes perecibilidades e prazos de validade dos alimentos e todas as demais informações já apresentadas neste ETP, será elaborado um cronograma de entrega dos produtos a serem adquiridos, que constará no edital e/ou anexos da chamada pública.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 82.536,37

Para estimar o valor da contratação foi realizada pesquisa de preços junto às cooperativas, aos mercados locais e painel de preços. Foi utilizada a média dos valores apurados para definição do valor unitário para os itens a serem adquiridos por meio desta chamada pública. A pesquisa de preços foi realizada de forma a atender a legislação vigente. As pesquisas e o mapa comparativo com a metodologia de preços estão inseridos no processo.

Sendo assim, o valor estimado para esta chamada pública é de **R\$ 82.536,37 (oitenta e dois mil, quinhentos e trinta e seis reais e trinta e sete centavos)**.

ITEM	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Banana, variedade prata. Com características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes,	Kg	380	R\$ 7,13	R\$ 2.709,40

	perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças.				
2	Biscoito palito assado salgado, produção caseira, sem recheio e sem cobertura, massa bem assada, contendo margarina, farinha de trigo, orégano, gergelim, sal. Embalado em pacotes de plástico contendo 500g ou 1Kg. Fabricação recente.	Kg	84	R\$ 56,63	R\$ 4.757,20
3	Biscoito tipo bolacha caseira. Diversos sabores (manteiga, milho, mel, cookies, pintada, outras), a definir no momento da entrega. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Acondicionado em embalagem de material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação, com data de fabricação, lote e validade. Apresentar em pacotes individuais de 1kg cada. Estabelecimento produtor deve possuir	Kg	228	R\$ 41,44	R\$ 9.448,78

	alvará sanitário ou licença para funcionamento.				
4	Bolo doce, sem recheio e cobertura, sabores diversos (cacau, cenoura, maçã, coco, laranja, abacaxi, outros). Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Livre de gorduras trans e ou aditivos químicos. Fabricação no mesmo dia ou no máximo no dia anterior com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor característicos, cozimento adequado, não pode estar queimado ou mal assado. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.	Kg	112	R\$ 41,10	R\$ 4.603,57
5	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega em condições adequadas de refrigeração.	KG	36	R\$ 56,08	R\$ 2.018,76

6	Cuca colonial com recheios diversos (doce de leite, requeijão, uva, coco, amendoim e frutas) e farofa de açúcar. Com opções vegana, sem glúten e sem lactose. Porção de 60g por aluno. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Sem adição de gordura trans industrializada ou gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares.	Kg	112	R\$ 30,30	R\$ 3.393,23
7	Esfirra salgada aberta, assada, sabores variados (carne, frango, milho, brócolis) (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com aproximadamente 90g por porção. Lote deve estar identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Kg	168	R\$ 46,33	R\$ 7.783,44

8	logurte, natural, com polpa de fruta, sabores diversos: morango, coco, pêssego, salada de frutas, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. Embalagem garrafa plástica de 1L.	Litro	240	R\$ 16,63	R\$ 3.992,00
	Laranja variedade Valência, de tamanho mediano. Peso médio de 200g cada unidade. Deve apresentar as características de casca lisa, de espessura fina a média e coloração laranja intensa e				

9	uniforme, sabor agradável, endocarpo contendo grande quantidade de suco ligeiramente ácido. Em perfeitas condições de conservação e maturação, no ponto de consumo, apresentando alto teor de suco, sem acidez excessiva, nem verde, nem murcha e apodrecida. Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	Kg	160	R\$ 5,12	R\$ 819,60
10	Leite em pó integral instantâneo, pacote metalizado íntegro de 400g a 1 Kg. Composto apenas por leite, sem conservantes ou aditivos. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Data de embalagem não superior a 30 dias,	Kg	40	R\$ 42,00	R\$ 1.680,00

	contando da data da entrega e validade de no mínimo 12 meses.				
11	Leite UHT integral – embalagem de 1L. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário. Sem aditivos e conservantes.	Litro	240	R\$ 5,72	R\$ 1.373,40
12	Maçã nacional, variedades gala ou fuji ou eva. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de	Kg	300	R\$ 12,12	R\$ 3.636,75

	consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.				
13	Manteiga sem sal, produto gorduroso composto exclusivamente de gordura láctea. Deve apresentar consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, cor branco amarelada sem manchas, sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem deve estar em condições adequadas e apresentar o número do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10	R\$ 52,33	R\$ 523,33
	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo,				

14	constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10	R\$ 24,67	R\$ 246,67
15	Mini pizza. Vários sabores (frango, queijo, carne, legumes). Com opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose. Unidade com, aproximadamente, 90g por porção. Livre de gorduras trans ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Lote identificado com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Entrega sob condições recomendadas de transporte de alimento	Kg	212	R\$ 48,68	R\$ 10.319,31

	preparado conforme legislação vigente (RDC 216 e portaria 78/09).				
16	Ovos de galinha tipo colonial, vermelhos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Dúzia	100	R\$ 11,75	R\$ 1.175,00
17	Pão de queijo, unidade de 50g, congelado. Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamóníaco. Acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados	Kg	72	R\$ 41,33	R\$ 2.976,00

	de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 1 kg a 3Kg.				
18	Pão fatiado, tipo sanduíche, pacote com 700g aproximadamente, cerca de 24 fatias por pacote. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	105	R\$ 26,33	R\$ 2.764,65
19	Pão raminho, com erva doce, porções individuais de 60g aproximadamente. Deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Lote precisa apresentar rótulo com identificação e	Kg	156	R\$ 29,33	R\$ 4.574,96

	informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.				
20	Pão sovado, deve apresentar características desejáveis de maciez e textura, bem assado, fresco, produzido no máximo no dia anterior a entrega. Peso aproximado de 600g por unidade. Sem adição de gordura trans industrializada. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso.	Kg	204	R\$ 25,66	R\$ 5.234,64
21	Polpa de fruta congelada, sabor morango, abacaxi, laranja e outros (sabor a definir no momento da entrega). Ingrediente polpa de fruta, sem aditivos, 100% natural. Embalagem a vácuo íntegra.	Kg	50	R\$ 29,00	R\$ 1.450,00
	Queijo tipo mussarela ou prato fatiado, embalagem de 1 a 2 Kg íntegra. Produto inspecionado com características de qualidade, sabor e maciez característicos.				

22	O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), data de fabricação, de validade e lote. Validade de 90 dias e data de fabricação não superior a 20 dias na data da entrega, entrega sob condições recomendadas de refrigeração, conforme legislação.	Kg	40	R\$ 48,00	R\$ 1.920,00
23	Suco de laranja integral refrigerado, 100% natural, sem aditivos químicos. Sabor agradável, acidez aceitável ao paladar, obtido de frutas em estágio adequado de maturação. Rotulado com data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1L a 2L.	Litro	128	R\$ 16,50	R\$ 2.111,68
24	Suco de uva integral. Bebida obtida a partir da fruta in natura, sem adição de açúcar, de conservantes, de corantes, de edulcorantes sintéticos ou de outros aditivos alimentares. Embalada em garrafa de vidro. Embalagem precisa apresentar rótulo com identificação e	unidade	168	R\$ 18,00	R\$ 3.024,00

informações recomendadas do produto, além de conter lista de ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e peso. Fabricação no ano vigente. Garrafa de 1,5L.				
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 82.536,37

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação será realizada por item, possibilitando que os fornecedores participem nos itens de seu interesse.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação requerida alinha-se com o Planejamento Estratégico institucional, e está abarcado, no Plano de Ação Anual do IFRS - Campus Ibirubá, pela Ação Estratégica Funcionamento, Ação “Dar suporte a execução de recurso do FNDE”. Ainda, a contratação foi prevista no Plano de Contratação Anual - PCA 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Esta contratação pretende atender a demanda da instituição por alimentação escolar para os alunos dos cursos integrados e subsequentes, de forma eficiente e vantajosa, buscando um produto de qualidade e que atenda as necessidades nutricionais desses alunos.

A forma de aquisição, por chamada pública, da agricultura familiar, além de atender à legislação vigente, também visa promover o desenvolvimento econômico regional.

De acordo com o planejamento busca-se a aquisição de quantidades suficientes para atendimento dos alunos e que os itens descritos com clareza, possam ser adquiridos contemplando a qualidade e o preço ajustados ao mercado.

13. Providências a serem Adotadas

No momento, não há necessidade de transição contratual ou de adoção de outras providências.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes. Porém, os agricultores, cooperativas e demais organizações podem contribuir para a promoção do desenvolvimento regional sustentável e para a redução de impactos ambientais, priorizando o emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local, adotando medidas que diminuam o impacto ambiental sobre os recursos naturais, uso consciente de recursos como água e energia, utilização de bens com maior vida útil e menor custo de manutenção, descarte correto de resíduos, redução no uso de embalagens e preferência por materiais recicláveis, entre outros.

Quanto às práticas e/ou critérios de sustentabilidade dispostas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, a contratação está alinhada com o desenvolvimento sustentável, que não se restringe à preservação ambiental, pois além da observância do fundamental aspecto ambiental, as dimensões social, econômica e cultural também estão englobadas. O Guia também traz algumas orientações, no caso de aquisições da agricultura familiar, para inserção no Termo de Referência, na aceitação do objeto, de produtos que devem possuir registro. Nesse caso, será analisada a lista de itens e, caso se enquadrem nessas descrições, essa exigência será incluída no Termo de Referência.

A Resolução CD/FNDE nº 04/2026, em seu art. 29, traz o seguinte: “Do total dos recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE, a EEx deverá executar, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, priorizando 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.” Esta determinação está sendo atendida integralmente pela instituição, considerando que o valor estimado para este processo de chamada pública para o ano letivo de 2026, equivale a 84,46% do valor disponibilizado pelo FNDE para o *Campus Ibirubá* no exercício de 2026.

Esta contratação está alinhada ao Plano de Logística Sustentável do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (2024-2029), aprovado pela RESOLUÇÃO Nº 74/2024 - CONSUP-REI, de 16 de dezembro de 2024.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todas as informações apresentadas neste ETP e as contratações anteriores do IFRS para este objeto, observou-se que esse tipo de contratação cumpre a legislação e tem se mostrado eficiente para o atendimento da necessidade de aquisição de alimentação escolar. Portanto, entende-se que esta contratação é viável.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

TASSIA MICHELE SCHWANTES

Membro da comissão de contratação

CRISTIANE BRAUNER

Membro da comissão de contratação

VALERIA DIEHL GUNTZEL

Membro da comissão de contratação

MORGANA DONEDA

Membro da comissão de contratação

CAMILA VERONESE

Membro da comissão de contratação

MARCINE FLORIANO PREDIGER

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/07/2026 às 15:08:16.



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

ANEXO II

1. Modelo para projeto de venda para Grupos Formais (cooperativas, associação ou EFR)

Logomarca identificando a Entidade Executora

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 16/2026					
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. Nº CAF Pessoa Jurídica (PJ):		
9. Nº de associados/cooperados:		10. Nº 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					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Ibirubá

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			

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.

Local:	Ass. Representante Grupo Formal:	Fone:.....
Data:		E-mail:

VI – Nome e Assinatura dos fornecedores(as) participantes do Grupo Formal*

Nome do(a) agricultor(a)	Assinatura
1	
2	
3 [Inserir quantas linhas forem necessárias]	

***No que se refere à exigência de assinatura de todos os participantes nos projetos de venda de grupos formais, bem como à discriminação dos produtos por agricultor, esclarece-se que tais medidas possuem caráter predominantemente declaratório, com a finalidade de aprimorar os mecanismos de controle e transparência.**

Ressalta-se que são admitidos ajustes internos na execução do fornecimento entre os cooperados, desde que sejam mantidas



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

as condições pactuadas no contrato e assegurada a rastreabilidade dos produtos, não havendo impedimento à reorganização interna da cooperativa, conforme sua dinâmica operacional.

2. Modelo para projeto de venda para Grupos Informais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 16/2026						
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						
		2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de aquisição/unidade	6. Valor Total
1. Nome Agricultor (a) Familiar		1-				
		2-				
		OBS: inserir quantas linhas forem				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Ibirubá

	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:..... Data:.....	Assinatura do Representante do Grupo Informal:			Fone:..... 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 Fornecedoros Individuais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 16/2026		
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. Nº da CAF Física:
9. Número do NIS:	10. Gênero (feminino, masculino, outros):	11. Identificação Segmento de Povo e Comunidade Tradicional (PCT):
9.Banco:	10.Nº da Agência:	11.Nº da Conta Corrente ou poupança:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Ibirubá

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: Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:



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

ANEXO III

1. Modelo Grupo Formal

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

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

2. Modelo Grupo Informal

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA GRUPO INFORMAL



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

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

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

3. Modelo Fornecedor Individual

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

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

Eu, _____, na condição de Fornecedor Individual, CPF nº e CAF nº declaro,



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

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 Ibirubá

ANEXO IV

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

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

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 Ibirubá

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PÚBLICO PRIORITÁRIO PARA OS GRUPOS FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

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....



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

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 Ibirubá

ANEXO VI

MODELO PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO PÚBLICO COM AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....,
REFERENTE AO PROCESSO ADMINISTRATIVO
Nº 23366.000440/2026-61 E AO EDITAL DE
CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026, QUE FAZEM
ENTRE SI (**órgão**), POR INTERMÉDIO DO(A)
..... E
.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Ibirubá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Nelsi Ribas Fritsch, nº 1111, Bairro Esperança, CEP 982000-000, na cidade de Ibirubá/RS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.637.926/0012-07, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Sr., pela Portaria nº, publicada no DOU em, portador da matrícula funcional nº, 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 16/2026, Processo administrativo nº 23366.000440/2026-61, 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 16/2026**, e seus anexos, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. Objeto da contratação:

Descrição Produto	Unidade	Quantidade	Período entrega	Preço de aquisição	
				Preço unitário - divulgado na chamada pública	Preço total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
Valor total do Contrato					R\$

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 VII) 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 16/2026.

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 Ibirubá 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 Ibirubá 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/...../2026 a/...../202....., 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 16/2026. 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 no cronograma não esteja especificado 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 Ibirubá.

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 congênere, 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 regida pela Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº /.....; 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 Cruz Alta/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.



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

ANEXO VII

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 16/2026, 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				



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

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