PREGÃO ELETRÔNICO
386/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)
158141

OBJETO
Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 10.020.949,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 03/12/2026 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/COOP
SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
NÃO

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS 3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 4
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO 5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 8
8. DA FASE DE JULGAMENTO 11
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO 12
10. DO TERMO DE CONTRATO 14
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 14
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 15
13. DOS RECURSOS 16
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 16
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 19
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 19

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 –
www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 386/2026

(Processo Administrativo n°**23419.004974/2026-01**)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, por meio da Diretoria de Licitações e Contratos, sediada Rua General Osório, no 348, Centro, no Município de Bento Gonçalves/RS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é **Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para os itens **02, 04, 05, 07, 08, 12 ao 14, 16 ao 23, 25, 27, 29, 30, 45 ao 52, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 72, 73, 75 ao 81, 83, 85, 86, 87, 89 ao 95, 96, 97 e do 109 ao 111 (totalizando 60 dos 111 itens)**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.4. pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

3.9.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.10. pessoas físicas.

3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do 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, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

5.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.5.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.6.11.cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

5.7. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

5.14. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.3. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.8.1. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.4.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.4.3. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.4.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de R$ 0,10 (dez centavos).

7.4.5. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.4.6. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.5. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.5.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.5.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.7. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.8. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.9. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.11. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.12. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.13. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.14. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.15. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.16. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.17. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.18. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.18.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.18.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.18.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.18.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025.

7.19. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.21. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.22. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

7.23. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.24. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.25. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.3. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.7. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.8. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.10.1. contiver vícios insanáveis;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

8.10.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência~~/Projeto Básico~~;

8.10.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.10.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.10.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.12. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.12.1.que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.12.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital..

9.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

9.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.10. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de NO MÍNIMO, DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.11.A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.9.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até duas horas, para:

9.12.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.12.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.12.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.13. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

9.25. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **2 (dois)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **2 (dois)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **2 (dois)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **02 (dois) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 20 (vinte) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. 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.

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://ifrs.edu.br/editais/categorias/pregao-eletronico/ .

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de **15 (quinze) dias úteis** da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@ifrs.edu.br .

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://ifrs.edu.br/editais/categorias/pregao-eletronico/ .

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

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

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. **Anexo II – Minuta de Termo de Contrato**;

16.11.3. **Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços**;

16.11.4. **Anexo IV – Modelo da Proposta Comercial.**

Bento Gonçalves/RS,19 de novembro de 2026.

Tatiana Weber
Pró- Reitora de Administração
Portaria IFRS nº 62, de 28 de janeiro de 2026

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

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

Termo de Referência 15/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
15/2026	158141-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL	PATRICIA CICHOTA	18/11/2026 22:29 (v 0.4)

Status
CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	386/2026	23419.004974/2026-01

ANEXO I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Diretoria de Licitações e Contratos

Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 386/2026

(Processo Administrativo n° **23419.004974/2026-01)**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1.**Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

IFRS - Campus Alvorada

Rua Prof. Darcy Ribeiro,121, Bairro Campos Verdes. Alvorada/RS– CEP 94834-413

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
1	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	24.000	**R$ 5,15**	**R$ 123.600,00**
2	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e /ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade	12.000	**R$ 4,95**	**R$ 59.400,00**
	Pão de batata recheado. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O				

3	recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	12.000	**R$ 7,15**	**R$ 85.800,00**
4	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 7,08**	**R$ 42.480,00**
5	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 7,95**	**R$ 47.700,00**
6	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de	Pacote 120g	12.000	**R$ 10,00**	**R$ 120.000,00**

	fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.				
7	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 70g	12.000	**R$ 5,66**	**R$ 67.920,00**
8	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 80g	12.000	**R$ 6,41**	**R$ 76.920,00**
9	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de	Unidade 100g	12.000	**R$ 9,34**	**R$ 112.080,00**

	fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.				
10	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	Unidade 100g	12.000	**R$ 8,58**	**R$ 102.960,00**
11	**Salada de frutas**, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade. Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade 180ml	12.000	**R$ 10,36**	**R$ 124.320,00**
	Bolo inglês vegano, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans				

12	/hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 70g	2.000	**R$ 8,22**	**R$ 16.440,00**
13	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	2.000	**R$ 10,10**	**R$ 20.200,00**
14	**Pizza tipo brotinho vegana**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	2.000	**R$ 13,49**	**R$ 26.980,00**

IFRS - Campus Zona Norte

Av. Francisco Trein, 326, Bairro Cristo Redentor, Porto Alegre -RS,CEP 91350-200

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
15	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	28.800	**R$ 5,15**	**R$ 148.320,00**
16	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e /ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade	9.600	**R$ 4,95**	**R$ 47.520,00**
17	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e,	Unidade 100g	5.760	**R$ 7,15**	**R$ 41.184,00**

	de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**				
18	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	5.760	**R$ 7,08**	**R$ 40.780,80**
19	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 100g	5.760	**R$ 7,95**	**R$ 45.792,00**
20	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g.	Pacote 120g	3.840	**R$ 10,00**	**R$ 38.400,00**

	O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**				
21	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 70g	5.760	**R$ 5,66**	**R$ 32.601,60**
22	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 80g	5.760	**R$ 6,41**	**R$ 36.921,60**
23	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de	Unidade 100g	5.760	**R$ 9,34**	**R$ 53.798,40**

	validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**				
24	**Salada de frutas**, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade. Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade 180ml	9.600	**R$ 10,36**	**R$ 99.456,00**
25	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 70g	2.880	**R$ 8,22**	**R$ 23.673,60**

IFRS - Campus Porto Alegre

Rua Cel. Vicente, 281 Bairro Centro Histórico CEP: 90.030-041 Porto Alegre/RS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
26	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	20.000	**R$ 5,15**	**R$ 103.000,00**
27	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Pacote 120g	1.500	**R$ 10,00**	**R$ 15.000,00**
28	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 70g	20.000	**R$ 5,66**	**R$ 113.200,00**
	Pão de queijo em formato de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g				

29	por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 80g	4.000	**R$ 6,41**	**R$ 25.640,00**
30	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE/EPP**	Unidade 70g	1000	**R$ 8,22**	**R$ 8.220,00**

IFRS - Campus Canoas

Rua Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870-A, bairro Igara III. Canoas/RS – CEP 92412-240

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
31	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo		20.000	**R$ 5,15**	**R$ 103.000,00**

	embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml			
32	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade	20.000	**R$ 4,95**	**R$ 99.000,00**
33	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,15**	**R$ 143.000,00**

34	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,08**	**R$ 141.600,00**
35	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,95**	**R$ 159.000,00**
36	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Pacote 120g	20.000	**R$ 10,00**	**R$ 200.000,00**

37	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 70g	20.000	**R$ 5,66**	**R$ 113.200,00**
38	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 80g	20.000	**R$ 6,41**	**R$ 128.200,00**
39	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e	Unidade 100g	20.000	**R$ 9,34**	**R$ 186.800,00**

	instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.				
40	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	Unidade 100g	20.000	**R$ 8,58**	**R$ 171.600,00**
41	**Salada de frutas**, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade. Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade 180ml	20.000	**R$ 10,36**	**R$ 207.200,00**

42	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 70g	20.000	**R$ 8,22**	**R$ 164.400,00**
43	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 10,10**	**R$ 202.000,00**
	Pizza tipo brotinho vegana, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos.				

44	Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	Unidade 100g	20.000	**R$ 13,49**	**R$ 269.800,00**

IFRS - Campus Viamão

Rodovia Tapir Rocha, 7000, Bairro Querência. Viamão - RS, CEP 94440-000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
45	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade	4.000	**R$ 4,95**	**R$ 19.800,00**

46	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	9.978	**R$ 7,15**	**R$ 71.342,70**
47	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	9.980	**R$ 7,08**	**R$ 70.658,40**
48	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com	Unidade 100g	9.982	**R$ 7,95**	**R$ 79.356,90**

	etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**				
49	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	2.400	**R$ 5,66**	**R$ 13.584,00**
50	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 80g	11.000	**R$ 6,41**	**R$ 70.510,00**
	Sanduíche pão de forma tradicional ou integral, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com				

51	queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	1.600	**R$ 9,34**	**R$ 14.944,00**
52	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	2.000	**R$ 8,58**	**R$ 17.160,00**

IFRS - Campus Rolante	

RS 239, no 3505 - Campinas - CEP: 95690-000. Rolante/RS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
53	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	20.000	**R$ 5,15**	**R$ 103.000,00**
54	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,15**	**R$ 143.000,00**
55	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,08**	**R$ 141.600,00**

56	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,95**	**R$ 159.000,00**
57	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Pacote 120g	20.000	**R$ 10,00**	**R$ 200.000,00**
58	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 70g	20.000	**R$ 5,66**	**R$ 113.200,00**

59	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 80g	20.000	**R$ 6,41**	**R$ 128.200,00**
60	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 9,34**	**R$ 186.800,00**
61	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser	Unidade 100g	20.000	**R$ 8,58**	**R$ 171.600,00**

	identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.				
62	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	1.000	**R$ 8,22**	**R$ 8.220,00**
63	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de	Unidade 100g	1.000	**R$ 10,10**	**R$ 10.100,00**

	fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**				
64	**Pizza tipo brotinho vegana**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	1.000	**R$ 13,49**	**R$ 13.490,00**

IFRS - Campus Osório

Rua Santos Dumont, 2127, bairro Albatroz. Osório/RS – CEP: 95520-000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
65	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com	Unidade 100g	10.000	**R$ 7,15**	**R$ 71.500,00**

	etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**				
66	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	10.000	**R$ 7,08**	**R$ 70.800,00**
67	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	12.500	**R$ 7,95**	**R$ 99.375,00**
	Bolo inglês, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado				

68	individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	10.000	**R$ 5,66**	**R$ 56.600,00**
69	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 80g	10.000	**R$ 6,41**	**R$ 64.100,00**
70	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com	Unidade 100g	10.000	**R$ 9,34**	**R$ 93.400,00**

	etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.				
71	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	Unidade 100g	10.000	**R$ 8,58**	**R$ 85.800,00**
72	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	5.000	**R$ 10,10**	**R$ 50.500,00**

73	**Pizza tipo brotinho vegana**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	5.000	**R$ 13,49**	**R$ 67.450,00**

IFRS - Campus Gramado

Rua Altivo Zucoloto, 71 – Bairro Várzea Grande, Gramado – RS (Prédio cedido pelo Município de Gramado para a sede provisória). CEP 95677-353

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
74	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	24.000	**R$ 5,15**	**R$ 123.600,00**
	Iogurte natural com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes				

75	informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade	8.000	**R$ 5,00**	**R$ 40.000,00**
76	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 8,83**	**R$ 52.980,00**
	Esfirra salgada, assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas.				

77	Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 9,16**	**R$ 54.960,00**
78	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 9,49**	**R$ 56.940,00**
79	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no	Pacote 120g	4.000	**R$ 10,40**	**R$ 41.600,00**

	terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**				
80	**Bolo inglês**, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	6.000	**R$ 5,88**	**R$ 35.280,00**
81	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 80g	6.000	**R$ 7,00**	**R$ 42.000,00**
	Sanduíche pão de forma tradicional ou integral, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas.				

82	Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	6.000	**R$ 13,41**	**R$ 80.460,00**
83	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 9,50**	**R$ 57.000,00**
	Salada de frutas, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade. Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos				

84	químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade 180ml	6.000	**R$ 15,00**	**R$ 90.000,00**
85	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	4.000	**R$ 10,00**	**R$ 40.000,00**
	Esfirra vegana assada, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade.				

86	**Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	4.000	**R$ 13,00**	**R$ 52.000,00**
87	**Pizza tipo brotinho vegana**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	4.000	**R$ 14,08**	**R$ 56.320,00**

IFRS - Campus Caxias do Sul

Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, bairro Nossa Senhora de Fátima. Caxias do Sul /RS – CEP: 95043-700

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado

88	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	40.000	**R$ 5,15**	**R$ 206.000,00**
89	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade	12.000	**R$ 5,00**	**R$ 60.000,00**
	Pão de batata recheado. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo.				

90	Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 8,83**	**R$ 52.980,00**
91	**Esfirra salgada, assada, sabores variados.** Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	6.000	**R$ 9,16**	**R$ 54.960,00**
92	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	6.000	**R$ 9,49**	**R$ 56.940,00**

	ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP				
93	**Bolo inglês vegano**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	1.000	**R$ 10,00**	**R$ 10.000,00**
94	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	1.000	**R$ 13,00**	**R$ 13.000,00**

	ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP				
95	**Pizza tipo brotinho vegana**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	1.000	**R$ 14,08**	**R$ 14.080,00**

IFRS - Campus Vacaria

Estrada Engenheiro João Viterbo de Oliveira, 3061, Zona Rural. Vacaria/RS – CEP: 95219-899

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
96	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	Embalagem de 200ml	12.000	**R$ 5,15**	**R$ 61.800,00**

	ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP				

IFRS - Campus Ibirubá

Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111, bairro Esperança. Ibirubá/RS – CEP: 98200-000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
97	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Embalagem de 200ml	4.000	**R$ 4,75**	**R$ 19.000,00**

IFRS - Campus Rio Grande

Rua Eng. Alfredo Huch, 475, Centro, Rio Grande/RS, CEP 96.201-460

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
98	**Suco natural**, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações:	Embalagem de 200ml	40.000	**R$ 5,28**	**R$ 211.200,00**

	nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.				
99	**Iogurte natural com polpa de fruta.** Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade	20.000	**R$ 5,29**	**R$ 105.800,00**
100	**Pão de batata recheado**. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,75**	**R$ 155.000,00**
	Esfirra salgada, assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se				

101	alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 7,61**	**R$ 152.200,00**
102	**Pastel assado, sabores variados.** Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans/hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 9,52**	**R$ 190.400,00**
103	**Biscoito de polvilho salgado**, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Pacote 120g	20.000	**R$ 10,20**	**R$ 204.000,00**
	Bolo inglês, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o				

104	consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 70g	20.000	**R$ 5,70**	**R$ 114.000,00**
105	**Pão de queijo em formato de bola**, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 80g	20.000	**R$ 6,64**	**R$ 132.800,00**
106	**Sanduíche pão de forma tradicional ou integral**, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão de forma, tradicional ou integral, e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	Unidade 100g	20.000	**R$ 10,11**	**R$ 202.200,00**

107	**Pizza tipo brotinho.** Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	Unidade 100g	20.000	**R$ 8,46**	**R$ 169.200,00**
108	**Salada de frutas**, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade. Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	Unidade 180ml	20.000	**R$ 12,25**	**R$ 245.000,00**
	Bolo inglês vegano, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake).				

109	Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 70g	5.000	**R$ 10,30**	**R$ 51.500,00**
110	**Esfirra vegana assada**, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	5.000	**R$ 12,82**	**R$ 64.100,00**
	Pizza tipo brotinho vegana, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por				

111	unidade. **Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas.** Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares. **ITEM EXCLUSIVO PARA MEE /EPP**	Unidade 100g	5.000	**R$ 13,49**	**R$ 67.450,00**

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. A validade da Ata de Registro de Preços será de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.5. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado uma vez que atende a uma necessidade institucional permanente e recorrente, vinculada à oferta de alimentação escolar e ao desenvolvimento das atividades educacionais, cuja interrupção pode comprometer a regularidade do atendimento aos estudantes, sendo a vigência plurianual mais vantajosa pois favorece o planejamento das aquisições, reduz a necessidade de repetição de procedimentos licitatórios em curto intervalo, diminui custos administrativos e proporciona maior previsibilidade e estabilidade no abastecimento, sem prejuízo da observância dos preços contratados, das condições de execução e da disponibilidade orçamentária.

1.6. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, sendo que sua vigência será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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) Classe/Grupo: 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS e 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSID

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (8ª edição, 2025), como segue:

4.1.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o discente, no âmbito do PNAE, 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 pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar PODERÁ ser convocado a apresentar amostra, para verificação do cumprimento das especificações nutricionais e organolépticas dos itens e, terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3. As amostras poderão ser entregues no IFRS/Reitoria, aos cuidados da Nutricionista, no endereço Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086, no prazo limite de 7 (sete) dias úteis, contados da convocação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes do fim do prazo.

4.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade dos itens:

4.6.1. especificações nutricionais e organolépticas;

4.6.2. análise de rotulagem técnica;

4.6.3. condição externa dos itens no que tange à embalagem, transporte, etc.

4.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Subcontratação

4.9. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.10. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.11. Na presente licitação, **NÃO** será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.12. Considerando o disposto nos arts. 47, 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, a **Administração buscou compatibilizar o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte com os princípios da isonomia, da competitividade, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, bem como com a necessidade de assegurar o abastecimento regular das unidades participantes.** Nesse sentido, o planejamento da contratação prevê que 60 (sessenta) dos 111 (cento e onze) itens sejam destinados à participação exclusiva de ME/EPP /MEI/COOP, conforme o enquadramento e as condições estabelecidos na legislação aplicável. Para os demais itens, a participação será de empresas de todos os portes, sem prejuízo da aplicação dos demais benefícios legais cabíveis às microempresas e empresas de pequeno porte, como é o caso do desempate ficto.

4.13. A manutenção da ampla concorrência nos itens não exclusivos busca ampliar o universo de potenciais fornecedores, favorecer a obtenção de propostas mais competitivas e permitir que empresas com diferentes capacidades operacionais disputem o fornecimento, observadas as exigências de habilitação e de execução previstas no Edital. Essa medida também contribui para reduzir o risco de licitação deserta ou fracassada e de insuficiência de fornecedores aptos a atender às demandas dos diversos campi, sem restringir a participação de ME/EPP/MEI/COOP que preencham os requisitos do certame.

4.14. Quanto à não adoção de cotas reservadas de até 25% dos quantitativos dos itens divisíveis, a decisão fundamenta-se na necessidade de avaliar os efeitos concretos do desdobramento dos itens sobre a operacionalização do SRP e sobre a execução da contratação. **A criação de cotas principal e reservada para um mesmo produto poderá resultar na coexistência de fornecedores distintos para o atendimento de uma mesma necessidade, aumentando a complexidade de gestão dos saldos registrados, da emissão e do acompanhamento das ordens de fornecimento, do controle das entregas e do recebimento dos produtos, tornando a contratação ineficiente.**

4.15. A multiplicação de itens decorrente da criação de cotas também poderá ampliar o número de registros e controles a serem acompanhados pela Administração, bem como aumentar o risco de divergências de preços, prazos de validade, condições de entrega e padrões de qualidade entre fornecedores responsáveis pelo mesmo produto. No caso de alimentos prontos para o consumo, a necessidade de assegurar a integridade das embalagens, as condições de conservação, a validade dos produtos e o cumprimento dos requisitos sanitários reforça a importância de uma gestão eficiente e de procedimentos de recebimento e fiscalização claramente definidos.

4.Diante das razões supracitadas, a Administração entende que, para estes itens que não se enquadram como exclusivos, a reserva de cotas poderá não ser vantajosa e poderá representar prejuízo ao conjunto da contratação, hipótese prevista no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, tornando a aquisição destes itens divididos em cotas, menos eficiente. A decisão visa assegurar a competitividade, a economicidade, a eficiência administrativa e a continuidade do fornecimento de lanches prontos para o consumo aos 12 campi do IFRS, preservando-se o tratamento favorecido aos pequenos negócios nos limites e nas condições estabelecidos pela legislação.

Ressalta-se que a ampla participação nos itens não exclusivos não impede a participação de ME/EPP/MEI/COOP, desde que atendidos os requisitos do edital, e não afasta os demais benefícios legalmente assegurados a essas empresas. A previsão de 60 itens exclusivos demonstra, ainda, que o planejamento da contratação contempla mecanismos de incentivo à participação de pequenos negócios, sem prejuízo da avaliação específica dos itens para os quais a adoção de cotas reservadas possa comprometer a eficiência da execução.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A entrega dos alimentos será realizada de forma parcelada, no horário das 08h até às 11h e das 13h às 17h, em dias úteis, de segunda a sexta - feira, e deverá ocorrer nos endereços indicados pelo IFRS, abrangendo os campi:

CAMPUS	ENDEREÇO
Campus Alvorada CNPJ: 10.637.926/0016-22	Rua Professor Darcy Ribeiro, 121 – Bairro Campos Verdes – Alvorada/RS CEP: 94834-413 Contato: dap@alvorada.ifrs.edu.br
Campus Canoas CNPJ: 10.637.926/0006-50	Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870A – Bairro Igara III – Canoas /RS CEP: 92412-240 Contato: dap@canoas.ifrs.edu.br
Campus Caxias do Sul CNPJ: 10.637.926/0010-37	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 – Bairro Nossa Senhora de Fátima – Caxias do Sul/RS CEP: 95043-700 Contato: dap@caxias.ifrs.edu.br
Campus Ibirubá CNPJ: 10.637.926/0012-07	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 – Bairro Esperança – Ibirubá/RS CEP: 98.200-000 Contato: dap@ibiruba.ifrs.edu.br
Campus Osório CNPJ: 10.637.926/0007-31	Rua Santos Dumont, 2127 – Bairro Albatroz – Osório/RS CEP: 94662-120 Contato: dap@osorio.ifrs.edu.br
Campus Porto Alegre CNPJ: 10.637.926/0003-08	Rua Cel. Vicente, 281 – Bairro Centro – Porto Alegre/RS CEP: 90030-041 Contato: dap@poa.ifrs.edu.br
Campus Rio Grande CNPJ: 10.637.926/0005-70	Rua Eng. Alfredo Huch, 475 – Bairro Centro – Rio Grande/RS CEP: 96201-460 Contato: dap@riogrande.ifrs.edu.br
Campus Rolante CNPJ: 10.637.926/0015-41	Rodovia RS-239 Km 68, Nº 3505 (Estrada Taquara/Rolante) CEP: 95690-000 Contato: dap@rolante.ifrs.edu.br
Campus Vacaria CNPJ: 10.637.926/0014-60	Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061 – Área Rural – Vacaria/RS CEP: 95219-899 Contato: dap@vacaria.ifrs.edu.br

Campus Viamão CNPJ: 10.637.926/0017-03	Rodovia Tapir Rocha, 7000, Bairro Querência. Viamão - RS CEP 94440-000 Contato: dap@viamao.ifrs.edu.br
Campus Zona Norte CNPJ: 10.637.926/0019-75	Avenida Francisco Trein, 326, Bairro Cristo Redentor - Porto Alegre/RS CEP: 91350-200 Contato: dap@zonanorte.ifrs.edu.br
Campus Gramado	Rua Altivo Zucoloto, 71 – Bairro Várzea Grande, Gramado – RS (Prédio cedido pelo Município de Gramado para a sede provisória) CEP 95677-353 Contato: dap@gramado.ifrs.edu.br

5.2. 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, a contratada deverá comunicar o responsável por receber os produtos e combinar uma nova data de entrega.

5.2.1. O cronograma mensal, especificando os dias da semana e os horários das entregas, será enviado pelas unidades participantes às contratadas, via e-mail, com, no mínimo, **15 (quinze) dias** de antecedência.

5.2.2. O IFRS reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações/Cronogramas de Entrega, em razão da necessidade e oferta dos produtos, desde que não causem ônus aos fornecedores.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada pela Administração, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **5 (cinco) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. No caso de frutas cortadas, fatiadas, descascadas ou embaladas (minimamente processadas), o **prazo de consumo é de até 3 dias** em geladeira. Os produtos embalados ou industrializados entregues deverão estar, no ato do recebimento, no máximo, no terço inicial de sua validade total.

5.4.1. Os produtos perecíveis devem obrigatoriamente ser transportados sob refrigeração controlada mantida em veículos com baú isotérmico ou refrigerado credenciado pela Vigilância Sanitária, garantindo a temperatura de segurança entre 2°C e 8°C até o momento exato do recebimento nos campi do IFRS. No caso do iogurte, a validade mínima deverá ser de 30 (trinta) dias, no ato do recebimento.

Garantia

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos gêneros alimentícios com prazo de validade em desacordo, que apresentarem vício e/ou defeito no prazo de até **2 (dois) dias úteis**, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento dos bens, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. **Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. **Multa**:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0.5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **0.5**% (**cinco décimos** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **0.5**% (**cinco décimos** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **0.5**% (**cinco décimos** por cento) a **30** % (**trinta** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0.5** % (**cinco décimos** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. 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, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco) dias úteis**.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

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

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES /ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)** de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em outubro/2026.

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.29. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.30. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).

8.31. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECED

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será continuado, em entregas parceladas durante a execução contratual.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, adotado o critério de julgamento de menor preço por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1. deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br /empreendedor;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.11.Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.19. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.20. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.21. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.22. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.23. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.26. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.26.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.26.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.27. Prova de atendimento aos requisitos higiênicos sanitários, conforme legislação sanitária aplicável aos produtos, como segue:

9.27.1. **Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos (RDC N.º 726/2022 – ANVISA)** - exigência de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da Contratada, sendo que durante a execução do contrato deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

9.27.2. **Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha (panificados no geral)** - exigência de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos.

9.27.3. Durante a execução do contrato deverá ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

9.28. Para os itens panificados, a empresa precisa ter, obrigatoriamente, um dos dois ramos de atividade na Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE, considerando a Portaria Estadual nº 192/2022, que estabelece a lista de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário:

9.28.1. **5620-1/01** Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (que compreende a preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (catering) para fornecimento a: - empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte – cantinas, restaurantes de empresa e outros serviços de alimentação) ou;

9.28.2. **1091-1/01** Fabricação de produtos de panificação industrial (que compreende a fabricação de produtos de panificação industrial: pães e roscas, bolos, tortas, etc. - a fabricação de farinha de rosca – a fabricação de produtos de panificação congelados).

9.28.3. Ambas atividades acima descritas tem a premissa de comercializar produtos para terceiros e não somente para o consumidor final. Além disso, ambas têm classificação de risco III, que obriga a necessidade de licenciamento sanitário, com apresentação do Alvará.

9.29. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.29.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, devidamente relacionados na CAF jurídica;

9.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI (disponível em https://meu.inss.gov.br/#/login), para cada um dos cooperados indicados;

9.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

9.29.4. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente e;

b) documento de anuência de que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.29.5. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/ 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Disposições gerais sobre habilitação

9.30. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.32. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.33. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$10.020.949,00 (dez milhões, vinte mil, novecentos e quarenta e nove reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, nas seguintes situações:

10.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do capu**t** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme o exercício financeiro.

11.2. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. 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.

CAMILA VERONESE
Equipe de apoio

MARCIO CRISTIANO DOS SANTOS
Equipe de apoio

EDER JOSE MORARI
Equipe de apoio

ANA PAULA GEMELLI
Equipe de apoio

GREICE DANIELA BACK
Equipe de apoio

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Apêndice Anexo I – ETP100_2026_IFRS

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

Estudo Técnico Preliminar 100/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23419.004974/2026-01

2. Designação da Equipe de Planejamento

Portaria PROAD/IFRS nº 129, de 27 de agosto de 2026.

3. Diretrizes que Norteiam este ETP

Além da aplicação da **Lei Federal nº 14.133/2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, de modo geral, aplica-se a legislação correlata, como segue:

● **Instrução Normativa SG/ME nº 58/2022**, dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;

● **Instrução Normativa SG/ME nº 65/2021**, dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

● **Instrução Normativa SEGES nº 77/2022:** Dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

● **Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU** (8ª edição, 2025);

● **Plano de Logística Sustentável do IFRS (2024 - 2028)** , disponível em **pls 2024 2029.pdf;**

● **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFRS (2024-2028)**, disponível em Revisão 2025 - PDI IFRS 2024-2028 completo;

● Modelos de minutas de Termo de Referência e listas de verificação, disponibilizados pela Advocacia Geral da União (AGU) : https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/pregao-e-concorrencia ;

● **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte: esta lei estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

● **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor (CDC)**: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. O CDC estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, aplicáveis às relações de consumo que podem ocorrer entre a Administração Pública e os fornecedores inscritos, garantindo direitos e deveres para ambas as partes;

● **Resolução CD/FNDE nº 4/2026:** Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências.

● **Portaria Estadual nº 192/2022:** Estabelece a lista de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), e regulamenta o Sistema de Informação da Vigilância Sanitária (SIVISA-RS).

OBSERVAÇÃO: Justifica-se a não utilização de catálogo eletrônico de padronização em atendimento ao art. 19 § 2º e art. 40 da Lei 14.133/21, visto que, em consulta ao PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas), não constam os itens da presente contratação, restringindo-se apenas a padronização de água mineral sem gás, café e açúcar.

4. Descrição da necessidade

4.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, por meio das Diretorias de Ensino das unidades participantes, através deste ETP visa a:

- **Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao atendimento do programa nacional de alimentação escolar**.

4.2. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) tem o dever legal e institucional de garantir o fornecimento de alimentação escolar saudável, adequada, inclusiva e nutritiva aos estudantes matriculados, prioritariamente da educação básica e técnica de nível médio, em conformidade com as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009. A alimentação no ambiente escolar é um direito humano fundamental e uma ferramenta estratégica para a permanência e êxito dos estudantes, atuando na prevenção do abandono e evasão escolar, além de promover o rendimento acadêmico e a saúde nutricional.

4.3. Segundo a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a **alimentação escolar** é entendida como todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo (Art. 2º), definida como um **direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado** (Art. 3º). Quanto ao PNAE, o programa tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

4.4. Ainda no mesmo tema, a inclusão de Educação Alimentar e Nutricional - EAN no processo de ensino e aprendizagem, perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (Art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026). A EAN objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do estudante e a qualidade de vida do indivíduo.

4.5. Com este intuito, as Diretorias de Ensino e os Departamentos de Administração e Planejamento, nos *campi*, trabalham conjuntamente para que cada unidade do IFRS, dentro de suas possibilidades, ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado na Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do IFRS, bem como as demais nutricionistas lotadas neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida (para garantir o atendimento universal e isonômico aos discentes com restrições ou preferências alimentares, as especificações técnicas de todos os itens do certame preverão a obrigatoriedade de disponibilização de cotas e opções especiais, constando formalmente nos descritivos a exigência:"Ofertar opções sem glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana)."), e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

4.6. Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar nos campi são elaborados pelo Nutricionista RT priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura e culinária local) e *in natura*, como porções de frutas e hortaliças e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, para os alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma do curso.

4.7. Porém, nem todos os *campi* do IFRS dispõem de infraestrutura suficiente para o preparo de refeições, em especial as que exigem cocção, o que faz com que na elaboração de seus cardápios de lanches se inclua, além daquelas frutas que exigem menos manuseio, somente alimentos comercializados prontos para o consumo (processados e porcionados pelo próprio fabricante, preferencialmente, em embalagens individualizadas. Sendo assim, os nutricionistas responsáveis pelo programa no âmbito do IFRS, planejam um “cardápio base” para esses campi, composto, a cada refeição, por 1 porção de fruta *in natura*, 1 item de panifício/confeitaria e 1 bebida, priorizando o uso de alimentos variados, seguros, e que promovam hábitos alimentares saudáveis: preparações prontas para consumo, compostas

por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas, e proteína animal ou vegetal, e que contenham baixo índice de gorduras totais (sem gorduras trans), de sódio e de açúcar simples; de bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas e sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; sendo vedado o fornecimento de bebidas com baixo valor nutricional (tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares), restrição a opções de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitação de oferta de doces e/ou preparações doces a duas porções por semana.

4.8. Ademais, também é insuficiente a capacidade dessas unidades de manter produtos alimentícios e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade, os quais, conforme estipula a Resolução RDC nº 216/2004, devem ser armazenados em local específico para este fim, fresco, ventilado e iluminado, sem incidência direta de luz solar, isolado do almoxarifado de outros materiais, especialmente quando se trata da estocagem de alimentos congelados ou que devem ser mantidos sob refrigeração. À vista disso, optou-se pela aquisição mediante entregas parceladas, geralmente semanais, que acompanhem o cronograma de fornecimento dos alimentos, elaborado por cada campus com base nas suas estimativas de consumo e sua capacidade de armazenamento seguro dos itens, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

4.9. O escopo desta contratação, então, é a viabilização técnica e legal das aquisições de gêneros alimentícios para os *Campi* do IFRS que não dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (nutricionista, merendeiro, cozinheiro e copeiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

4.10. A presente contratação abrangerá 12 campi do IFRS: Alvorada, Canoas, Caxias do Sul, Gramado, Ibirubá, Osório, Porto Alegre (Centro), Porto Alegre - Zona Norte, Viamão, Rio Grande, Rolante e Vacaria. A grande maioria destas unidades ainda não dispõe de infraestrutura física de cozinha industrial e refeitório com capacidade para produção de refeições quentes *in loco*, tampouco conta com quadro efetivo de pessoal operacional (cozinheiros e auxiliares de cozinha) para preparação diária interna. Inclusive, vários dos campi demandantes estão com obras em andamento dos espaços de alimentação, outros como Zona Norte e Gramado são unidades em implantação, usando instalações provisórias e adequando os espaços para atender a comunidade escolar. Diante disso, evidencia-se a necessidade do fornecimento centralizado de lanches prontos, porcionados individualmente e gêneros alimentícios com elevado padrão de higiene e conservação, prontos para consumo imediato ou montagem rápida.

4.11. Quanto ao atendimento dos Art. 21 e 29 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026

4.11.1. Quando da aplicação do mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) dos recursos no âmbito do PNAE na aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados, conforme Art. 21 da Resolução CD/FNDE no 04/2026, informamos que a aquisição destes itens é priorizada nas Chamadas Públicas exclusivas para a agricultura familiar.

4.11.2. No que se refere ao Art. 29 da Resolução supracitada, é importante salientar que, do total dos recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE, o IFRS executa acima do mínimo de 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. Nos dois últimos anos (2024 e 2025), o IFRS executou mais de 1.500.000,00 de recurso do FNDE, exclusivamente, através de Chamadas Públicas PNAE.

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. A presente contratação tem como objetivo principal o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à oferta de lanche escolar, no ambiente institucional e durante o período letivo, aos alunos da educação básica do IFRS que não dispõem de local para estocagem apropriada, copa/cozinha, refeitório e/ou equipe especializada para o manuseio de alimentos, o preparo e a distribuição de refeições.

5.2. Conforme a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, em seu Art. 23, "a aquisição de alimentos, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes da Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e agroecológicos." Cita ainda que a aquisição de alimentos com recursos financeiros federais do PNAE deverá ocorrer por:

I - chamada pública: procedimento administrativo simplificado, destinado à aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, nos arts. 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 04 /2026 e no art. 37, inciso XXI, da Constituição; e

II - licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.3. Já a Lei nº 14.133/2021 fixa que são objetivos do processo licitatório:

I – Assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II – Assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

III – Evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos.

5.4. Os requisitos desta aquisição, abrangem os seguintes critérios:

Quanto à Classificação do Objeto e Forma de Contratação

5.5. O objeto deste ETP é considerado **bem comum** de acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, e a forma de contratação será por meio de Pregão Eletrônico SRP, com formalização de contrato administrativo de fornecimento.

5.6. **O Sistema de Registro de Preços (SRP)** foi adotado por esta Administração, por considerar que o escopo da contratação alinha-se com as seguintes hipóteses legais previstas no art. 3º do Decreto nº 11.462/2023:

Art. 3º ***O SRP poderá ser adotado*** *quando a Administração julgar pertinente, em especial:*

I - quando, pelas características do objeto, ***houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;***

II - quando for conveniente a aquisição de bens com ***previsão de entregas parceladas*** *;*

III - quando for conveniente para ***atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade****, inclusive nas compras centralizadas;*

[...]

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.7. **É importante ressaltar que o Sistema de Registro de Preço visa à economicidade, e no caso em apreço adotou-se o Sistema de Registro de Preço pelo fato de que a compra a ser licitada se dará de forma parcelada, por mais de uma unidade do IFRS, visto que não há necessidade da entrega imediata de todo o quantitativo previsto no edital. Tal situação evitará que sejam realizados outros pregões para aquisição do mesmo material, gerando dessa forma, economia à Administração.**

Das entregas

5.8. A entrega dos alimentos será realizada de **forma parcelada**, **no horário das 08h até às 11h e das 13h às 17h, em dias úteis, de segunda a sexta- feira,** e deverá ocorrer nos endereços indicados pelo IFRS, abrangendo os campi:

CAMPUS	**ENDEREÇO**
Campus Alvorada CNPJ: 10.637.926/0016-22	Rua Professor Darcy Ribeiro, 121 – Bairro Campos Verdes – Alvorada /RS CEP: 94834-413 Contato: dap@alvorada.ifrs.edu.br
Campus Canoas CNPJ: 10.637.926/0006-50	Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870A – Bairro Igara III – Canoas/RS CEP: 92412-240 Contato: dap@canoas.ifrs.edu.br
Campus Caxias do Sul CNPJ: 10.637.926/0010-37	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 – Bairro Nossa Senhora de Fátima – Caxias do Sul/RS CEP: 95043-700

	Contato: dap@caxias.ifrs.edu.br
Campus Ibirubá CNPJ: 10.637.926/0012-07	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 – Bairro Esperança – Ibirubá/RS CEP: 98.200-000 Contato: dap@ibiruba.ifrs.edu.br
Campus Osório CNPJ: 10.637.926/0007-31	Rua Santos Dumont, 2127 – Bairro Albatroz – Osório/RS CEP: 94662-120 Contato: dap@osorio.ifrs.edu.br
Campus Porto Alegre CNPJ: 10.637.926/0003-08	Rua Cel. Vicente, 281 – Bairro Centro – Porto Alegre/RS CEP: 90030-041 Contato: dap@poa.ifrs.edu.br
Campus Rio Grande CNPJ: 10.637.926/0005-70	Rua Eng. Alfredo Huch, 475 – Bairro Centro – Rio Grande/RS CEP: 96201-460 Contato: dap@riogrande.ifrs.edu.br
Campus Rolante CNPJ: 10.637.926/0015-41	Rodovia RS-239 Km 68, Nº 3505 (Estrada Taquara/Rolante) CEP: 95690-000 Contato: dap@rolante.ifrs.edu.br
Campus Vacaria CNPJ: 10.637.926/0014-60	Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061 – Área Rural – Vacaria/RS CEP: 95219-899 Contato: dap@vacaria.ifrs.edu.br
Campus Viamão CNPJ: 10.637.926/0017-03	Rodovia Tapir Rocha, 7000, Bairro Querência. Viamão - RS CEP 94440-000 Contato: dap@viamao.ifrs.edu.br
Campus Zona Norte CNPJ: 10.637.926/0019-75	Avenida Francisco Trein, 326, Bairro Cristo Redentor - Porto Alegre /RS CEP: 91350-200 Contato: dap@zonanorte.ifrs.edu.br
Campus Gramado	Rua Altivo Zucoloto, 71 – Bairro Várzea Grande, Gramado – RS (Prédio cedido pelo Município de Gramado para a sede provisória) CEP 95677-353 Contato: dap@gramado.ifrs.edu.br

5.9. 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, a contratada deverá comunicar o responsável por receber os produtos e combinar uma nova data de entrega.

5.9.1. O cronograma especificando os dias da semana e os horários das entregas, será enviado pelas unidades participantes às contratadas, via e-mail, com, **no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência.**

5.9.2. Caso **não seja possível a entrega assinalada no cronograma**, a contratada deverá comunicar as razões respectivas com **pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.10. 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.

5.11. 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, e outros que se fizerem necessários) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e a formalização do Termo de Recebimento Provisório e Definitivo.

5.12. O IFRS reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações/Cronogramas de Entrega, em razão da necessidade e oferta dos produtos, desde que não causem ônus aos fornecedores.

Do monitoramento e dos padrões de qualidade

5.13. Para garantir o atendimento pleno das necessidades nutricionais, sanitárias e operacionais, mitigando os riscos mapeados, fixam-se os seguintes requisitos mínimos de qualidade, inclusão alimentar e sustentabilidade:

- Consumo Imediato e Cronograma Acadêmico: As entregas de salgados e itens prontos deverão obedecer rigorosamente às janelas de horário e cronogramas de aula estipulados por cada *campus (enviados às contratadas por e-mail)*, assegurando que o fornecimento ocorra em tempo hábil para o **consumo imediato** pelos alunos, eliminando riscos de degradação do alimento no armazenamento local.

- Transporte e Refrigeração Controlada: Itens perecíveis devem obrigatoriamente ser transportados sob refrigeração controlada mantida em veículos com baú isotérmico ou refrigerado credenciado pela Vigilância Sanitária, garantindo a temperatura de segurança entre 2°C e 8°C até o momento exato do recebimento nos *campi do IFRS*.

- Identificação e embalagens: 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, com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com a Contratante.

- Validade Remanescente Mínima: Os produtos embalados ou industrializados entregues deverão possuir, no ato do recebimento, no mínimo **70% (setenta por cento) de sua validade total remanescente**.

- Amostragem e Prova de Degustação: Com fulcro no Art. 17, § 3º da Lei nº 14.133/2021, no edital constará a previsão de que a Administração poderá exigir do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de **amostra ou prova de degustação e análise de rotulagem** técnica para verificação do cumprimento das especificações nutricionais e organolépticas antes da homologação.

5.14. A etapa de monitoramento/ateste do objeto, a ser realizada pelo IFRS, será através do **Termo de Recebimento Provisório /Definitivo**, documento já amplamente utilizado pelo IFRS nestes casos e corresponderá às seguintes ações:

I - Sinalização de que os bens foram entregues de acordo com as especificações e cronograma de entrega;

II - No caso de recebimento de itens em desacordo, a contratada é notificada para substituir o produto, sem custo adicional, as suas expensas, e

III - Sinalização para o pagamento dos bens, com o encaminhamento do Termo e demais documentos necessários para a liquidação e pagamento.

Da Subcontratação

5.15. É vedada a subcontratação do objeto desta contratação.

Garantias de execução

5.16. Não haverá a exigência da garantia prevista nos artigos 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021, que trata da exigência de garantias para assegurar a execução dos contratos administrativos.

5.17. A presente contratação tem por objeto a aquisição de bens comuns (lanches prontos) com entregas parceladas, mas de forma imediata e integral por pedido, configurando mera relação de compra e venda mercantil, sem dedicação de mão de obra exclusiva. Por tal razão, o risco de passivo trabalhista ou de interrupção contratual prejudicial ao interesse público é considerado desprezível.

5.18. Ademais, considerando que o pagamento será realizado estritamente após a entrega e o recebimento definitivo dos produtos, e com fulcro no Art. 96 da Lei nº 14.133/2021, manifesta-se a **desnecessidade de exigência de garantia contratual**, visto que o ônus financeiro da prestação recai previamente sobre o contratado, e a exigência de tal encargo apenas oneraria o objeto e limitaria injustificadamente a ampla competitividade do certame.

Garantias legais

5.19. Em que pese não serem exigidas garantias técnicas adicionais, deverá ser observada a garantia legal dos serviços prestados, conforme estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

5.20. Bens não duráveis são aqueles que se consomem rapidamente ou têm uma vida útil limitada, esgotando-se logo após o uso. Esses bens são comprados frequentemente e em quantidades menores, com expectativa de serem utilizados em um curto período. Exemplos incluem:

- Alimentos
- Bebidas
- Produtos de higiene pessoal
- Medicamentos
- Combustíveis

5.21. Ao contrário dos bens duráveis, os bens não duráveis costumam ter um preço mais acessível e uma rotatividade maior. Para estes, o prazo de reclamação por defeitos, segundo o artigo 26 do CDC, é de **30 dias, contados do recebimento do item.**

5.22. No caso de alimentos e perecíveis, se o produto estiver com o **prazo de validade vencido ou deteriorado, o fornecedor deverá responder em até 2 (duas) horas**, pois o item não atende aos padrões mínimos de segurança e consumo, **fazendo sua substituição, em no máximo, 48 (quarenta e oito horas).**

Dos critérios de sustentabilidade

5.23. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o discente, no âmbito do PNAE, 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 pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.24. No **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (2025, 8º edição)**, não há menção específica ao PNAE, apenas as aquisições de gêneros alimentícios através do PAA, mesmo assim, vale frisar que o PNAE tem caráter suplementar à educação, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, e é executado por meio de repasses financeiros aos entes federados (estados, DF e municípios) e, Um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) até 2030 é

> b. acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

5.25. Quanto à legislação sanitária aplicável aos produtos, nos critérios de aceitação do objeto, será inserido no TERMO DE REFERÊNCIA, o seguinte:

1. **Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).**

> “O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do contrato deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.”

2. Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha.

> "O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27 /2010 da ANVISA (com redação alterada pela RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018, da ANVISA). Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do contrato devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação."

5.26. Para os itens panificados, a empresa precisa ter um dos dois ramos de atividade na Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE, considerando a Portaria Estadual nº 192/2022, que estabelece a lista de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário:

> 5.26.1. **5620-1/01** Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (que compreende a preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (catering) para fornecimento a: - empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte – cantinas, restaurantes de empresa e outros serviços de alimentação) ou;
> 5.26.2. **1091-1/01** Fabricação de produtos de panificação industrial (que compreende a fabricação de produtos de panificação industrial: pães e roscas, bolos, tortas, etc. - a fabricação de farinha de rosca – a fabricação de produtos de panificação congelados).
> **5.26.3. Ambas atividades acima descritas tem a premissa de comercializar produtos para terceiros e não somente para o consumidor final. Além disso, ambas têm classificação de risco III, que obriga a necessidade de licenciamento sanitário, com apresentação do Alvará.**

Qualificação dos fornecedores

5.27. Os fornecedores deverão possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto contratado, demonstrando condições de fornecer bens destinados ao uso institucional, especialmente considerando a diversidade de itens envolvidos e a necessidade de atendimento a diferentes unidades do IFRS.

5.28. Na aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se também observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega do material, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

5.29. Deverão ser observadas as exigências de habilitação previstas na legislação vigente, bem como eventuais comprovações técnicas necessárias para itens específicos, quando justificadas pela complexidade do fornecimento.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino em conjunto com os Departamentos de Administração e Planejamento das unidades participantes	Greice Daniela Back

7. Levantamento de Mercado

7.1. Considerando a necessidade de fornecimento de lanches prontos para consumo a diferentes unidades do IFRS, de forma parcelada e conforme a demanda de cada campus, cabe avaliar as alternativas disponíveis sob as perspectivas técnica, operacional, econômica e jurídica, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

7.2. Durante o levantamento foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

- **Alternativa A — Produção própria: preparo dos alimentos em cozinhas industriais próprias.**
- **Alternativa B — Terceirização integral do serviço de alimentação: contratação de empresa para executar o serviço, podendo envolver mão de obra, preparo, insumos, equipamentos e gestão operacional.**

- Alternativa C — **Modelagem Tripartite de Suprimento,** dividida em três frentes complementares:

  Frente 1 – Chamada Pública (PNAE/FNDE): Aquisição direta de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar (mínimo de 45% até 100% dos recursos do FNDE, conforme Resolução CD/FNDE nº 04/2026).

  Frente 2 – Chamada Pública (PAA/Compra Institucional): Aquisição da Agricultura Familiar com recursos próprios (mínimo de 30%, conforme Resolução GGPAA nº 21/2025) e

  Frente 3 – Pregão Eletrônico SRP (Lei nº 14.133/2021): Licitação para registro de preços de itens residuais, lanches prontos, bebidas e insumos não fornecidos ou fornecidos de forma insuficiente pela Agricultura Familiar.

7.3. A comparação parte das condições do IFRS, especialmente a ausência de infraestrutura adequada na maioria dos campi, a insuficiência de pessoal operacional e a necessidade de atendimento descentralizado. Uma distinção importante: **a Alternativa B contrata, essencialmente, um serviço de alimentação**; **a Alternativa C contrata bens alimentícios prontos para consumo. Essa diferença influencia a formação do objeto, o modelo de execução, a fiscalização, a estrutura de custos e a distribuição de responsabilidades.**

7.4. No caso da Alternativa A (Produção Própria em Cozinha Industrial Interna), embora possa oferecer vantagens nutricionais e operacionais em unidades com infraestrutura adequada, essa hipótese não atende satisfatoriamente à necessidade imediata, diante das limitações físicas e de pessoal do IFRS. Sua eventual adoção exigiria planejamento de investimentos, dimensionamento da força de trabalho e análise de custos de longo prazo.

7.5. No que tange a Alternativa B (Terceirização integral do serviço de alimentação (catering/mão de obra), esta representaria um custo superior ao orçamento disponível e exigiria reformulações estruturais complexas nos prédios. Terceirizar o serviço integral de alimentação pode ser excessivo quando a necessidade institucional se limita à aquisição de lanches já preparados, embalados e prontos para consumo. Nesse caso, o IFRS poderia acabar contratando atividades, estruturas e mão de obra que não são indispensáveis para atingir o resultado pretendido.

7.6. Há também uma questão financeira relevante: segundo as orientações do FNDE, os recursos federais do PNAE destinam-se à aquisição de alimentos, não ao pagamento de mão de obra, logística e demais despesas operacionais do serviço terceirizado. Portanto, se houvesse terceirização, seria necessário distinguir as fontes de recursos e assegurar que cada despesa fosse custeada de forma compatível com as regras aplicáveis.

7.7. Na Alternativa C (Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP) e fornecimento parcelado), analisada de forma separada das Chamadas Públicas, visto que as Chamadas PNAE e PAA, seguem ritos especificos, é um modelo que separa a aquisição dos alimentos da execução de um serviço de alimentação, permitindo maior aderência ao objeto efetivamente demandado. O SRP se destina justamente a situações em que há necessidade de contratações frequentes, atendimento a mais de uma unidade ou conveniência de entregas parceladas.

7.8. Outras vantagens do Pregão Eletrônico SRP são:

- A adequação ao objeto;
- Flexibilidade de demanda;
- redução do desperdício, em razão da possibilidade de solicitar os alimentos em quantidades e frequências compatíveis com o consumo previsto, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado;
- Padronização: possibilidade de estabelecer especificações objetivas para composição, peso, porcionamento, embalagem, validade, conservação e qualidade dos produtos;
- Competitividade: possibilidade de participação de fornecedores de diferentes portes, conforme o desenho dos itens, os requisitos de habilitação e as condições de entrega;
- Descentralização operacional: cada campus pode solicitar os produtos de que necessita, desde que respeitados os procedimentos, limites e condições definidos na ata e nos instrumentos contratuais;
- Controle dos gastos: pagamento pelos quantitativos efetivamente fornecidos e recebidos, conforme as condições contratuais;
- Planejamento integrado: possibilidade de consolidar as demandas dos diversos campi, obter escala de contratação e reduzir a multiplicidade de processos semelhantes;
- Fiscalização objetiva: conferência dos produtos entregues, quantidades, prazos, condições de conservação e conformidade com as especificações.

7.9. A tabela abaixo, sintetiza a adequação de cada alternativa às condições/necessidade do IFRS.

Critério	A — Produção própria	B — Terceirização integral	C — Pregão eletrônico com SRP
Adequação à infraestrutura atual	Baixa	Alta	Alta
Necessidade de pessoal próprio para execução	Alta	Baixa a moderada	Baixa
Investimento inicial em estrutura	Alto	Baixo a moderado para o IFRS	Baixo
Flexibilidade para pedidos parcelados	Moderada	Depende do contrato	Alta, se prevista no planejamento
Controle direto do preparo	Alto	Dependente do modelo contratado	Não se aplica diretamente ao IFRS
Simplicidade operacional	Baixa	Moderada	Moderada
Complexidade de fiscalização	Produção e controles internos	Alta, se envolver mão de obra e serviço integral	Focada em fornecimento e recebimento
Potencial de competitividade	Depende dos insumos	Depende da capacidade operacional exigida	Potencialmente alto, conforme o parcelamento
Risco de desperdício	Estoques e produção excedente	Depende do modelo de remuneração	Pode ser reduzido com pedidos planejados
Aderência à compra exclusiva de lanches prontos	Baixa	Pode ser excessiva	Alta

7.10. Diante do exposto e considerando as condições estruturais e operacionais, a necessidade de atendimento de diversas unidades do IFRS e a previsão de fornecimento parcelado de lanches prontos para consumo, entende-se que a **Alternativa C — Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com fornecimento parcelado** — é, no momento, **a solução mais adequada para atender à necessidade institucional.**

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

8.2. Os bens, objeto desta contratação, são caracterizados como comuns , uma vez que possuem características técnicas objetivas, padronizadas e usuais no mercado, podendo ser facilmente descritas por meio de especificações de desempenho e qualidade já existentes, sem a necessidade de customização complexa ou projetos especiais.

8.3. Os bens deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas pela Administração, nos locais indicados pelo IFRS, conforme cronograma de entregas que será encaminhado à Contratada.

8.4. Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes, a descrição dos requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, as análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nos campi que não tem estrutura física nem recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Alternativa C” no tópico acima, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato”, mediante a instauração de um Pregão Eletrônico SRP.

8.5. Além disse, nesta contratação deve-se considerar as particularidades do PNAE, sendo necessário verificar sua compatibilidade com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável e com as regras de utilização dos recursos do PNAE. A Resolução CD/FNDE nº 4 /2026 estabelece, para os recursos federais do programa, percentuais mínimos e máximos por categoria de processamento dos alimentos, além de proibições específicas para determinados ultraprocessados. Também determina que a aquisição observe o cardápio planejado pelo nutricionista.

8.6. Quanto à isso, reforça-se que a lista de itens a serem licitados passou pela avaliação/validação da Nutricionista do IFRS, responsável pelo programa, inclusive quanto à composição, ao grau de processamento e à adequação às necessidades alimentares dos estudantes.

8.7. Também a contratação de fornecedores de lanches prontos não afasta as obrigações relativas à aquisição da agricultura familiar com os recursos federais do programa, visto que os campi do IFRS executam anualmente Chamadas Públicas exclusivas, tanto por PNAE quanto por PAA/CI.

8.8. 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
8. com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
9. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
10. ser livres de gordura trans.

8.9. Ressalta-se ainda, que, a contratação será estruturada de forma a preservar a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores aptos a atender aos requisitos técnicos estabelecidos, sem comprometer a padronização e a qualidade necessária. Dessa forma, a solução proposta, concilia a realidade estrutural do IFRS com a busca por eficiência, economicidade e continuidade do atendimento alimentar, desde que o planejamento assegure a adequação nutricional dos produtos, a regularidade das entregas e o cumprimento das normas aplicáveis ao PNAE.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. Os quantitativos de quaisquer das procedimentos licitatórios citados na solução supracitada devem ser estimados, a partir de cardápio anual de lanches elaborado pela nutricionista (RT) do IFRS para cada um dos campi demandantes, sejam gerenciadores ou participantes no certame, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados nos seus cursos de nível médio (correspondente à educação básica, nestes órgãos), a quem se destina o PNAE no âmbito do IFRS.
9.2. Igualmente, caberá a cada uma das entidades executoras do PNAE - campi do IFRS - fazer a gestão das próprias solicitações de entregas e quantitativos, bem como dos seus contratos de fornecimento parcelado, bem como a necessidade emissão de empenhos visando à pronta entrega, em razão da demanda periódica e sua capacidade de armazenamento.
9.3. Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados

de pesquisas de aceitação dos lanches dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, como a adesão ao formato de alimentação escolar fornecido (lanches prontos), os índices de aceitação de produtos voltados ao público vegetariano e/ou com restrições alimentares, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação.

9.4. Diante disso, a Equipe de Planejamento desta contratação submeteu uma relação preliminar de itens à análise e validação do(a) **Nutricionista Responsável Técnico(a) pelo PNAE**, antes da consolidação das especificações que integrariam o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e demais documentos da contratação. A análise pela nutricionista buscava:

I – validar integralmente os itens e suas respectivas especificações;

II – validar parcialmente, indicando os itens que deveriam ser mantidos, alterados ou excluídos;

III – solicitar complementações, quando fossem necessárias informações adicionais para avaliação adequada; ou

IV – propor a inclusão de novos itens, quando identificada necessidade relacionada aos cardápios, à execução do PNAE ou ao atendimento de restrições alimentares.

9.5. Em resposta, concluiu-se pela relação de itens abaixo descrita, composta por 14 itens, com suas respectivas naturezas de despesas e códigos CATMAT, que foi encaminhada à todos os campi do IFRS:

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	NATUREZA DE DESPESA	CATMAT
1	Suco natural, 100% fruta, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200ml, tipo cartonada, acompanhada de canudo embalado individualmente e protegido. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, volume, lote, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional.	33903203	633549
2	Iogurte natural com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no órgão competente, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote e instruções de conservação. Peso de referência de 170g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g, desde que não resulte em valor superior ao preço de referência estabelecido para a unidade. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	33903203	446704
3	Pão de batata recheado. Peso aproximado de 100g por unidade. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais, como brócolis com milho e cenoura com milho, entre outros. O recheio deve corresponder a aproximadamente 30% do peso total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	460395
4	Esfirra salgada, assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação	33903203	305784

	nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.		
5	Pastel assado, sabores variados. Exemplos: carne, frango, milho com brócolis, entre outros. Peso aproximado de 100g por unidade. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Livre de gordura trans /hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	309618
6	Biscoito de polvilho salgado, assado, em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal e ovos. Deve apresentar características próprias do produto, sendo crocante, seco e adequadamente assado, com uso moderado de sal. Livre de gordura trans /hidrogenada e aditivos químicos. Embalagens íntegras, em material atóxico, contendo identificação do produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote, conforme legislação vigente. Pacotes com peso aproximado de 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	240574
7	Bolo inglês, sem cobertura, peso mínimo de 70g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	476817
8	Pão de queijo em formato de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, com peso mínimo de 80g por unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	460496
9	Sanduíche pão de forma tradicional ou integral, com sabores variados. Exemplos de recheios: frango desfiado com alface e tomate; peito de peru com queijo; queijo com tomate e orégano; atum com cenoura; entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Composto por duas fatias de pão integral e recheio em quantidade adequada à porção. Peso aproximado de 100g por unidade. Livre de gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificado com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	640014
	Pizza tipo brotinho. Sabores variados: frango, strogonoff, queijo ou tomate com rúcula, entre outros. Alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por		

10	unidade. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.	33903203	456046
11	Salada de frutas, elaborada com no mínimo cinco variedades de frutas frescas, preferencialmente da estação, devidamente higienizadas e cortadas, com baixo grau de oxidação. Apresentação em copos de 180ml a 200ml. Peso líquido drenado aproximado de 140g por unidade). Uso de caldo do suco de laranja sem adição de açúcar ou conservantes. Elaborada com ingredientes naturais e frescos, livre de gordura trans e aditivos químicos. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto, em excelente estado de conservação. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em recipiente atóxico, próprio para alimentos, com tampa e acompanhada de colher individual. Identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso líquido drenado, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos. O produto deverá ser transportado e mantido refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	33903203	462663
12	Bolo inglês vegano, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição, de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana, banana com aveia, laranja, abacaxi e cacau. Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Peso mínimo de 70g por unidade. Embalado individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ser identificado com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	476817
13	Esfirra vegana assada, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Exemplos de recheios: legumes, brócolis com milho, lentilha, grão-de-bico e/ou proteína vegetal, entre outros, devendo-se alternar os sabores nas entregas. Peso aproximado de 100g por unidade. Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificada com etiqueta que conste nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e instruções de conservação. Deverá conter informação sobre a presença de alergênicos.	33903203	305784
14	Pizza tipo brotinho vegana, sem produtos ou ingredientes de origem animal em sua composição. Sabores variados. Peso aproximado de 100g por unidade. Deverão também ser ofertadas opções sem glúten e sem lactose, quando solicitadas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronta para o consumo. Embalada individualmente em material atóxico e, de preferência, biodegradável. Deverá ser identificada com etiqueta contendo nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e	33903203	456046

	instruções de conservação, bem como as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares.		

9.6. A estimativa das quantidades foi dimensionada com base nas necessidades identificadas pelas Diretorias de Ensino em conjunto com os Departamentos de Administração e Planejamento dos campi participantes, buscando assegurar que a contratação contemple os bens essenciais ao funcionamento dos campi no que tange ao fornecimento de merenda escolar, evitando aquisições excessivas ou subdimensionadas, garantindo o atendimento da necessidade pública identificada e a adequada aplicação dos recursos destinados à infraestrutura de alimentação do IFRS.

9.7. A relação detalhada dos itens e quantitativos estimados será apresentada em documento próprio (Termo de Referência), elaborado com base na consulta realizada pela equipe responsável, constituindo o instrumento adequado para definição precisa do objeto a ser contratado.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 10.020.949,00

O valor anual estimado da contratação é de **R$10.020.949,00 (dez milhões, vinte mil, novecentos e quarenta e nove reais).**

10.1. A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, e com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, mediante consulta, de forma combinada ou não, a: (I) Painel de Preços e ao sistema de Pesquisa de Preços do Comprasnet (comprasnet.gov.br); (II) contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa; (III) sítios eletrônicos especializados ou de domínio publico e (IV) cotações diretas com fornecedores do ramo pertinente ao objeto, quando necessário.

10.2. A pesquisa de preços foi realizada a partir da demanda consolidada e das especificações dos itens definidas no planejamento da contratação, considerando os quantitativos estimados pelas unidades demandantes. Os procedimentos adotados, as fontes consultadas, os critérios utilizados para obtenção e tratamento dos preços e a metodologia empregada para definição dos valores de referência encontram-se detalhadamente registrados em Nota Técnica de Pesquisa de Preços, que será juntada aos autos como documento integrante da instrução processual.

10.3. O valor global estimado corresponde à soma dos valores estimados para os itens que compõem a demanda, considerando os quantitativos consolidados no planejamento por Campus demandante. O detalhamento das pesquisas que fundamentaram os valores nela consignados permanece registrado nos documentos que integram a instrução processual, especialmente no Mapa Comparativo de Preços e na Nota Técnica de Pesquisa de Preços.

10.4. Ressalta-se que o valor apresentado corresponde à estimativa global da contratação e constitui referência para o planejamento da licitação, para a análise de sua viabilidade e para a definição dos parâmetros econômicos da contratação, não representando, por si só, obrigação de contratação integral dos quantitativos estimados.

10.5. Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, as futuras contratações observarão as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, bem como a disponibilidade orçamentária e financeira e as demais condições estabelecidas nos documentos da contratação e na legislação aplicável. Assim, a estimativa global não implica necessariamente a aquisição integral e imediata de todos os quantitativos previstos.

10.6. Os valores apresentados poderão ser objeto de atualização ou revisão nos momentos processuais cabíveis, caso sejam identificadas alterações relevantes nas condições de mercado, inconsistências, necessidade de adequação das especificações ou outros elementos que possam impactar a estimativa, mediante a devida justificativa e registro nos autos.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. Após análise criteriosa do objeto, chegou-se a solução de adjudicação por item, sendo que a relação inicial de 14 itens, foi replicada, considerando os campi do IFRS demandantes.

11.2. Um dos princípios a serem atendidos pela Administração nas contratações públicas é a do parcelamento do objeto, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, conforme disposto no "b" do Inciso V do Art. 40. da Lei nº 14.133/2021. Considerando que a necessidade a ser atendida é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à oferta de lanche escolar, no ambiente institucional e durante o período letivo, aos alunos da educação básica do IFRS, entende-se pela viabilidade tanto do parcelamento da solução quanto pela multiplicidade de fornecedores a serem contratados.

11.3. Essa decisão é suportada por uma análise cuidadosa das características dos itens a serem contratados, que estão separados e não integrados, visando promover a participação de um maior número de fornecedores. O parcelamento é uma estratégia que busca não apenas ampliar as oportunidades de competitividade no processo licitatório, mas também garantir que a Administração acesse uma gama diversificada de fornecedores, cada um especializado em diferentes gêneros alimentícios.

11.4. Considerou-se ainda que padarias, confeitarias, fornecedores de frutas e empresas especializadas em produtos para restrições alimentares podem atuar em mercados diferentes, o que inviabilizaria a contratação por lote/campus. É fato que o agrupamento dos lanches em lotes poderia facilitar a gestão, mas também poderia restringir a participação de fornecedores locais e de empresas de menor porte.

11.5. **A adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item** também mostra-se compatível com o parcelamento da solução, permitindo a disputa individualizada e evitando que fornecedores interessados em apenas parte do objeto sejam obrigados a participar de um lote contendo produtos distintos e sem relação de dependência entre si.

11.6. O parcelamento das contratações assegura, ainda, que os itens possam ser adquiridos de maneira independente, permitindo ao IFRS escolher as melhores propostas em cada categoria, sem comprometer a qualidade do que será fornecido. Sob o aspecto econômico, o parcelamento não impede a obtenção de economia para a Administração, uma vez que a disputa individualizada possibilita a participação de maior número de fornecedores e a comparação das condições ofertadas para cada item. A análise de preços foi realizada de forma individualizada, considerando as características e os quantitativos estimados de cada item, permitindo a definição dos respectivos valores de referência.

11.7. Além disso, a flexibilidade proporcionada pelo parcelamento permite ao IFRS uma melhor adaptação às demandas e variáveis ao longo do ano letivo e das atividades administrativas.

11.8. Assim, a decisão de parcelar as contratações se fundamenta em princípios de eficiência, flexibilidade e transparência, que são imprescindíveis para a Administração Pública, conforme disposto na legislação vigente. O parcelamento por item favorece a ampliação da competitividade, possibilita a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos, amplia as oportunidades de participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP e evita a concentração indevida do objeto, contribuindo para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Os gêneros objeto desta contratação possuem utilização individualizada e destinam-se ao atendimento das necessidades de fornecimento de merenda escolar das unidades demandantes, não dependendo, de forma geral, da contratação conjunta de outros bens ou serviços para que a aquisição alcance sua finalidade.

12.2. Eventuais melhorias na infraestrutura, adequação de espaços ou outras providências necessárias ao fornecimento dos bens, quando aplicáveis, deverão ser previamente avaliadas e providenciadas pelas respectivas unidades demandantes, não constituindo, por si só, objeto desta contratação.

12.3. Dessa forma, não foram identificadas, no estágio atual do planejamento, contratações que devam necessariamente ocorrer de forma concomitante ou que condicionem a execução ou a efetividade da presente aquisição, não havendo necessidade de vinculação deste processo a outro procedimento de contratação.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, tendo sua necessidade formalizada pelos campi demandantes por meio dos respectivos Documentos de Formalização da Demanda – DFDs, nos quais foi registrada a vinculação da aquisição às necessidades institucionais e ao planejamento das unidades participantes.

13.2. A contratação também se encontra contemplada no Plano de Contratações Anual – PCA 2026 do IFRS, conforme planejamento institucional publicado, disponível para consulta no seguinte endereço eletrônico: Plano de Contratações Anual – PCA 2026 do IFRS e no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, **sob a ID** 10637926000146-0-000001/2026.

13.3. O objeto desta contratação alinha-se ainda ao PDI 2024-2028, no Objetivo Estratégico:

P6 - Fomentar a política de segurança alimentar e nutricional.

13.4. E em consulta ao **Plano de Logística Sustentável do IFRS (2024 -2028)**, disponível em, https://drive.google.com/file/d/1uupRz3GJj1kyIViQHnq6s-vY8rXdSRBQ/view, têm-se que o objeto deste certame está alinhado com o referido Plano, quando trata das contratações consideradas estratégicas, dando preferência de aquisição de alimentos da agricultura familiar, fomentando a economia local e regional e a segurança alimentar dos alunos do IFRS.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A contratação de empresa(s) para o fornecimento parcelado de lanches prontos para consumo, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP), visa proporcionar maior eficiência operacional, economicidade, segurança alimentar e nutricional e continuidade no atendimento das necessidades dos Campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente a Resolução CD/FNDE nº 4 /2026, a Lei nº 11.947/2009 e a legislação sanitária aplicável.

14.2. Os principais benefícios esperados são:

1. Garantia de continuidade e regularidade no fornecimento de alimentos

Assegurar o fornecimento de lanches prontos para consumo de acordo com as necessidades e os cardápios dos Campi, contribuindo para a continuidade das ações institucionais de alimentação escolar e reduzindo o risco de desabastecimento.

2. Promoção da alimentação adequada e saudável

Possibilitar a oferta de alimentos compatíveis com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável, observando as necessidades nutricionais dos estudantes, a faixa etária, os hábitos alimentares e as diretrizes de promoção da saúde e de formação de práticas alimentares saudáveis estabelecidas pelo PNAE.

3. Fortalecimento da segurança alimentar e nutricional

Promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Além de estabelecer condições adequadas de qualidade, conservação, acondicionamento, transporte, validade e recebimento dos alimentos, de modo a reduzir os riscos de contaminação, deterioração e fornecimento de produtos em desacordo com os requisitos sanitários.

4. Atendimento às necessidades alimentares específicas dos estudantes

Viabilizar a aquisição de produtos tecnicamente adequados às necessidades alimentares especiais identificadas, incluindo alimentos destinados a estudantes com alergias, intolerâncias e outras condições que demandem atenção nutricional individualizada, mediante especificações validadas pelo nutricionista responsável e observância da legislação aplicável.

5. Maior eficiência operacional e administrativa

Reduzir a necessidade de aquisição fragmentada por diferentes unidades, mediante planejamento integrado das demandas e consolidação dos itens em procedimento licitatório comum, racionalizando os procedimentos de compras.

6. Adequação à infraestrutura disponível nos Campi

Atender às necessidades institucionais sem exigir a implantação imediata de cozinhas industriais, a aquisição de equipamentos de preparo ou a disponibilização de equipes próprias para produção dos lanches, considerando as limitações estruturais e de pessoal existentes nas unidades.

7. Flexibilidade e adequação dos quantitativos à demanda efetiva

Permitir que os fornecimentos sejam solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade de cada unidade, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na ata e nos instrumentos contratuais, favorecendo a adequação entre consumo e aquisição.

8. Redução de desperdícios e de custos associados à armazenagem

Possibilitar o recebimento dos alimentos em quantidades compatíveis com a demanda prevista, reduzindo a necessidade de formação de estoques excessivos, os riscos de vencimento dos produtos e as perdas decorrentes de aquisição superior à capacidade de consumo das unidades.

9. Ampliação da competitividade e obtenção de propostas vantajosas

Promover a participação de fornecedores aptos ao fornecimento de lanches prontos para consumo, mediante especificações objetivas, critérios de julgamento transparentes e avaliação do parcelamento do objeto, buscando preços compatíveis com o mercado e condições de fornecimento adequadas à realidade logística dos Campi.

10. Padronização da qualidade e das condições de fornecimento

Estabelecer requisitos uniformes e verificáveis para os produtos, incluindo composição, porcionamento, apresentação, embalagem, rotulagem, prazo de validade, conservação e condições de entrega, respeitadas as características específicas de cada alimento.

11. Aprimoramento da fiscalização e do controle da execução contratual

Facilitar a verificação da conformidade dos produtos entregues, das quantidades solicitadas, dos prazos de entrega e das condições sanitárias, mediante critérios objetivos de recebimento, registro de ocorrências e previsão de medidas corretivas para o fornecimento de produtos não conformes.

12. Racionalização dos recursos públicos

Buscar a redução dos custos administrativos decorrentes da multiplicidade de procedimentos de aquisição, a melhoria do planejamento dos quantitativos e a obtenção de preços vantajosos, considerando não apenas o preço unitário dos alimentos, mas também os custos logísticos e os riscos associados à execução contratual.

13. Fortalecimento da governança e do planejamento institucional

Promover maior integração entre as unidades demandantes, os setores de compras e licitações e a equipe de nutrição, mediante definição de responsabilidades, consolidação das necessidades, padronização das especificações e acompanhamento dos resultados da contratação.

14. Observância das diretrizes e dos requisitos do PNAE

Contribuir para a execução da política de alimentação escolar em conformidade com a legislação vigente, assegurando que os produtos destinados ao atendimento com recursos do PNAE sejam compatíveis com os cardápios elaborados pelo nutricionista e com os critérios nutricionais, sanitários e de aquisição aplicáveis ao Programa.

15. Promoção da sustentabilidade e do desenvolvimento local

Sempre que técnica e economicamente viável, estimular práticas de fornecimento que reduzam desperdícios, racionalizem embalagens e transportes e favoreçam a participação de fornecedores locais e regionais, sem prejuízo da competitividade, da qualidade dos alimentos e da regularidade das entregas.

14.3. Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione uma solução operacionalmente viável, economicamente vantajosa e compatível com as necessidades dos Campi do IFRS, conciliando a continuidade do fornecimento, a qualidade dos alimentos, a segurança sanitária, a adequação nutricional e a utilização eficiente dos recursos públicos.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Considerando as características da solução definida e a natureza do objeto, não foram identificadas providências extraordinárias ou medidas preparatórias de maior complexidade que condicionem a realização da contratação, além daquelas inerentes à regular instrução do procedimento licitatório e à posterior execução da contratação.

15.2. No entanto, esta contratação requer previamente, a definição interna, nos campi envolvidos, dos seus cardápios e estimativas de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, por Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, seja com recursos oriundos do FNDE ou do próprio órgão (PAA - CI).

IMPORTANTE - A contratação por Pregão Eletrônico SRP, mesmo previsto na Resolução CD/FNDE nº 04/2026, não substitui as obrigações específicas do PNAE, com a realização das Chamadas Públicas.

15.3. Também poderão ser necessárias a adoção de providências futuras, em razão das condições específicas de cada unidade demandante, como a necessidade de realizar contratações acessórias e autônomas, como a compra de embalagens para individualização /porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc, as quais deverão ser analisadas de forma individualizada.

15.4. Após a conclusão dos documentos de planejamento e demais peças necessárias, o processo será encaminhado para as análises e manifestações das unidades competentes, inclusive para apreciação jurídica, quando exigível, seguindo-se os ajustes eventualmente indicados e os demais atos necessários à realização do procedimento licitatório.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. A aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços (SRP), poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens, ao transporte e à distribuição dos produtos, ao consumo de recursos naturais ao longo da cadeia produtiva e à ocorrência de perdas e desperdício de alimentos.

16.2. Como medidas mitigadoras, serão adotadas, conforme a viabilidade técnica, econômica e sanitária, as seguintes providências:

I – priorização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou com menor utilização de materiais, quando compatíveis com as exigências sanitárias, a integridade dos produtos e a conservação dos alimentos;

II – incentivo à segregação e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos recicláveis e não recicláveis gerados nas unidades recebedoras;

III – planejamento das entregas de acordo com a demanda efetiva das unidades, com vistas à redução de deslocamentos desnecessários, à otimização do transporte e à prevenção de perdas;

IV – definição de quantitativos compatíveis com o planejamento dos cardápios e o histórico de consumo, bem como adoção de critérios de recebimento relativos à validade, à integridade das embalagens e às condições de conservação dos produtos;

V – observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao acondicionamento, transporte, armazenamento e descarte dos alimentos e respectivos resíduos;

VI – avaliação da viabilidade de utilização de sistemas de coleta seletiva, reciclagem e, quando cabível, compostagem ou outras formas ambientalmente adequadas de destinação dos resíduos orgânicos;

VII – adoção de requisitos de sustentabilidade pertinentes ao objeto, proporcionais aos riscos ambientais identificados e compatíveis com a competitividade da licitação.

16.3. As medidas propostas buscam reduzir os impactos ambientais associados ao ciclo de vida dos produtos, prevenir o desperdício de alimentos, racionalizar o uso de recursos naturais e favorecer a destinação ambientalmente adequada dos resíduos, sem comprometer a qualidade, a segurança sanitária e a continuidade do fornecimento da alimentação escolar.

16.4. A definição dos requisitos ambientais deverá considerar as características específicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, a viabilidade de implementação das medidas e a legislação aplicável, em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133 /2021.

16.5. Ainda, no que concerne à sustentabilidade socioambiental da solução em tela, o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do IFRS, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

16.6. Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê- los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar de a opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à umidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso.

16.7. No que tange a reserva de cotas a empresas ME/EPP/MEI, beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006, esta somente poderá ser aplicada no Pregão Eletrônico, visto que nos processos de Chamada Pública PNAE e PAA-CI é inviável fazê-lo, posto que tratam da aquisição de gêneros alimentícios exclusivamente oriundos da agricultura familiar e suas organizações produtivas, beneficiárias da Lei no 11.326/2006, com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nos termos da Lei nº 11.947 /2009 e da Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

17. Justificativas diversas

OBSERVÂNCIA AO PRINCÍPIO DA SEGREGAÇÃO DE FUNÇÕES

Em observância ao princípio da segregação de funções, previsto no art. 7º, §1º, da Lei nº 14.133/2021 e no art. 12 do Decreto nº 11.246 /2022, certifica-se que as atividades inerentes ao processo de contratação em tela foram devidamente distribuídas entre agentes públicos distintos, de modo a evitar a concentração de atribuições críticas em um único servidor ou unidade.

As etapas de planejamento, elaboração do Estudo Técnico Preliminar, definição do Termo de Referência, condução do certame, julgamento das propostas, homologação, gestão e fiscalização contratual serão desempenhadas por agentes e setores diversos, observadas as competências regimentais e designações formais.

Tal segregação visa mitigar riscos, assegurar maior controle, transparência e conformidade dos atos administrativos, bem como prevenir conflitos de interesse e eventuais falhas no processo de contratação.

Dessa forma, resta evidenciado o atendimento ao referido princípio, em conformidade com a legislação vigente.

CERTIFICAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DAS ATIVIDADES COMO MATERIAIS ACESSÓRIAS, INSTRUMENTAIS OU COMPLEMENTARES – ART. 48 DA LEI Nº 14.133/2021

Em atendimento ao disposto no art. 48 da Lei nº 14.133/2021, certifica-se que o objeto da presente contratação se **enquadra como atividade material acessória, instrumental ou complementar às competências legais** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, cuja finalidade institucional está relacionada à oferta de educação profissional, científica e tecnológica.

Embora a alimentação institucional e a estrutura física de apoio não constituam a atividade finalística do IFRS, tais recursos representam instrumentos necessários para garantir condições adequadas de funcionamento da Instituição, contribuindo para o desenvolvimento das atividades educacionais, administrativas e de assistência estudantil.

Os bens a serem adquiridos possuem natureza de suporte à atividade educacional, proporcionando infraestrutura adequada para atendimento da comunidade acadêmica, especialmente no que se refere às condições necessárias de permanência e apoio aos estudantes, sem representar transferência ou delegação das competências legais do órgão.

As atividades eventualmente relacionadas ao fornecimento dos bens, tais como transporte, entrega, etc, quando previstas no instrumento convocatório, caracterizam-se como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares, necessárias à disponibilização e pleno funcionamento dos bens adquiridos.

CERTIFICAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DO OBJETO COM A LEI DE DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS

Em atendimento ao disposto na legislação vigente e às disposições relativas ao planejamento das contratações públicas, certifica-se que o objeto da presente contratação encontra-se **compatível com as diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) aplicável ao exercício financeiro correspondente**, no que se refere aos objetivos de promoção da eficiência da Administração Pública, melhoria da infraestrutura institucional e adequada aplicação dos recursos públicos.

A solução proposta para a a**quisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, está alinhada às finalidades institucionais do IFRS, contribuindo para a adequada prestação dos serviços educacionais, para a melhoria da infraestrutura física dos campi e para o fortalecimento das ações de apoio à comunidade acadêmica, especialmente aquelas relacionadas às condições de permanência e atendimento aos estudantes.

A contratação apresenta natureza em bens de consumo (ND 33903203) , observando os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, em consonância com as diretrizes de racionalização dos gastos públicos e melhoria da qualidade dos

serviços prestados pela Administração Pública Federal.
Ressalta-se que a presente certificação refere-se à **compatibilidade do objeto com as diretrizes e objetivos previstos na Lei de Diretrizes Orçamentárias**, não substituindo a análise específica quanto à existência de dotação orçamentária e disponibilidade financeira, providências que deverão ser adotadas na fase pertinente da instrução processual, conforme os procedimentos orçamentários e financeiros aplicáveis.

CERTIFICAÇÃO DE OBSERVÂNCIA DAS CONDIÇÕES DE AQUISIÇÃO E PAGAMENTO SEMELHANTES ÀS DO SETOR PRIVADO
Em atendimento ao disposto no art. 40, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, certifica-se que a a**quisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o** IFRS foram planejadas considerando as práticas usuais adotadas pelo setor privado, observadas as particularidades e normas aplicáveis às contratações públicas.
A contratação será estruturada de forma a contemplar condições compatíveis com o mercado fornecedor, especialmente quanto aos seguintes aspectos:

- definição objetiva das especificações dos bens, considerando padrões usualmente praticados pelos fabricantes e fornecedores especializados;
- estabelecimento de condições de entrega compatíveis com a logística e os prazos praticados pelo mercado;
- previsão de recebimento dos bens mediante verificação da conformidade com as especificações contratadas;
- exigência de garantia dos produtos conforme condições normalmente ofertadas pelos fornecedores, respeitados os requisitos mínimos estabelecidos pela Administração;
- pagamento condicionado ao efetivo fornecimento e aceite dos bens, conforme regras aplicáveis às contratações públicas.

Considerando a natureza da contratação, o pagamento será realizado após o recebimento definitivo dos produtos, mediante comprovação do cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor, observando-se o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nos normativos financeiros aplicáveis à Administração Pública.
Ressalta-se que algumas condições próprias do regime jurídico administrativo, tais como a necessidade de procedimento licitatório, fiscalização contratual, formalização do recebimento e observância dos prazos e procedimentos administrativos para liquidação e pagamento, decorrem de imposições legais aplicáveis exclusivamente às contratações públicas, não representando incompatibilidade com as práticas de mercado, mas sim requisitos necessários ao controle e à adequada aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, certifica-se que a aquisição e as condições de pagamento previstas para a contratação observarão condições semelhantes às praticadas pelo setor privado, naquilo que for compatível com o regime jurídico da Administração Pública, inexistindo necessidade de adoção de condições excepcionais ou justificativa específica para afastamento das práticas usuais de mercado.

VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO E DE PESSOAS FÍSICAS
Não poderão disputar a presente licitação as pessoas jurídicas reunidas em consórcio e as pessoas físicas, pelas razões a seguir expostas.

a) Pessoas jurídicas reunidas em consórcio
Nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, a participação de empresas em consórcio constitui possibilidade admitida nas licitações, podendo a Administração vedá-la mediante justificativa devidamente fundamentada no processo licitatório.
Na aquisição em tela, os itens possuem especificações técnicas individualizadas e são usualmente disponibilizados por fornecedores especializados no mercado, não tendo sido identificada, durante a fase de planejamento, complexidade técnica ou econômica que demande a reunião de empresas para o atendimento do objeto.
A análise realizada pela Administração demonstrou que os bens podem ser fornecidos por empresas individualmente constituídas, não sendo necessária a conjugação de capacidades técnicas, operacionais ou econômico-financeiras de diferentes empresas para o cumprimento das obrigações previstas na contratação. Dessa forma, não foi identificada vantagem técnica ou econômica que justifique a admissão de consórcios no presente certame.
A vedação, portanto, decorre das características específicas do objeto e da avaliação realizada durante o planejamento da contratação, buscando preservar a adequada gestão contratual e a responsabilização direta do fornecedor pelo cumprimento das obrigações assumidas, sem restringir a competitividade entre as empresas individualmente aptas a fornecer os gêneros alimentícios.

b) Pessoas físicas
Quanto à participação de pessoas físicas, embora o art. 4º, caput, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 2021, estabeleça como regra a possibilidade de sua participação nas contratações públicas, o parágrafo único do referido dispositivo admite sua não participação quando a contratação **exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física**, desde que tal condição seja demonstrada no Estudo Técnico Preliminar.
No presente caso, o objeto compreende bens de diferentes características e níveis de especificidade técnica, com entregas parceladas, cuja comercialização e fornecimento demandam estrutura operacional e comercial compatível com as obrigações estabelecidas na

contratação.
Considerando a natureza e a extensão das obrigações, além do impacto causado ao fornecimento da merenda aos alunos, em uma possível inexecução contratual, verifica-se que a contratação demanda estrutura empresarial compatível com o fornecimento dos gêneros alimentícios, não se mostrando adequada a participação de pessoa física que atue individualmente como profissional autônomo.
Assim, **a vedação à participação de pessoas físicas** fundamenta-se na incompatibilidade entre a natureza profissional individual e a estrutura operacional necessária para o cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, nos termos do art. 4º, parágrafo único, da IN SEGES/ME nº 116, de 2021.
Diante das características do objeto e das condições necessárias à sua adequada execução, conclui-se pela vedação à participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio e de pessoas físicas, sem prejuízo da participação de pessoas jurídicas individualmente constituídas que atendam aos requisitos de habilitação e às demais condições estabelecidas no edital.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos realizados durante a fase de planejamento da contratação, **conclui-se pela viabilidade técnica, operacional, econômica e administrativa da aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, para atendimento do PNAE, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS**.
A presente contratação demonstra-se necessária em razão da necessidade de continuidade no fornecimento de merenda aos alunos dos campi demandantes, aliada a aquisição dos bens exclusivamente da agricultura familiar por meio da realização de Chamadas Públicas PNAE e PAA-CI.

Viabilidade técnica
A contratação mostra-se tecnicamente viável considerando que os bens pretendidos possuem especificações passíveis de definição objetiva, com padrões de desempenho e qualidade estabelecidos conforme características usuais de mercado.
Os gêneros alimenticios a serem adquiridos encontram-se disponíveis junto ao mercado local e regional, permitindo a elaboração de Termo de Referência com requisitos técnicos claros, critérios objetivos de aceitação e condições adequadas de fornecimento.
A solução também considera as particularidades de cada campus, especialmente quanto às dimensões dos ambientes, infraestrutura disponível, recursos humanos e capacidade de atendimento.

Viabilidade operacional
A contratação centralizada pelo IFRS apresenta-se como alternativa operacionalmente adequada, pois possibilita a organização das demandas dos diferentes campi, a padronização mínima dos bens adquiridos, a redução de procedimentos administrativos individualizados e melhor coordenação do recebimento dos bens.

Viabilidade econômica
A realização de contratação única e planejada para atendimento das demandas dos diversos campi possui potencial para proporcionar ganhos de escala, maior racionalização dos recursos públicos e melhores condições de negociação com o mercado fornecedor.
A estimativa preliminar de valor foi estabelecida pela equipe técnica como parâmetro inicial de planejamento, considerando a necessidade das unidades e a previsão orçamentária por campus.

Viabilidade quanto ao mercado fornecedor
O levantamento de mercado realizado demonstrou a existência de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, abrangendo diversos portes, além da participação da agricultura familiar.
Também foi avaliada a possibilidade de utilização de Intenções de Registro de Preços (IRP) existentes, contudo não foram identificadas iniciativas compatíveis com as especificações e necessidades do IFRS, tendo sido constatada a existência apenas de itens pontuais, situação que poderia comprometer a execução coordenada da solução.
Dessa forma, a realização de procedimento licitatório próprio pelo IFRS apresenta-se como alternativa mais adequada para atendimento da necessidade identificada.

Viabilidade quanto à sustentabilidade
A contratação observa critérios de sustentabilidade e diante das análises realizadas, considera-se que a contratação pretendida é viável e adequada ao atendimento da necessidade , apresentando compatibilidade com os objetivos estratégicos do IFRS, com os princípios institucional identificada estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e com as boas práticas de planejamento das contratações públicas.

A aquisição dos gêneros alimentícios prontos para o consumo, por Pregão Eletrônico SRP, em complemento as aquisições por meio de Chamadas Públicas PNAE e PAA-CI, constitui solução necessária para garantir a continuidade e melhoria das condições de atendimento à comunidade acadêmica e melhor aplicação dos recursos públicos.

Assim, recomenda-se o prosseguimento da contratação, com a continuidade das etapas da fase preparatória, elaboração do Termo de Referência, lançamento da Intenção de Registro de Preços (IRP) e adoção das demais providências necessárias à realização do procedimento licitatório.

19. 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.

CAMILA VERONESE
Membro da comissão de contratação

MARCIO CRISTIANO DOS SANTOS
Membro da comissão de contratação

EDER JOSE MORARI
Membro da comissão de contratação

ANA PAULA GEMELLI
Membro da comissão de contratação

PATRICIA CICHOTA

Agente de contratação

GREICE DANIELA BACK

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 –
www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 386/2026

(Processo Administrativo n° **23419.004974/2026-01**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *xx*/*xxxx*, QUE FAZEM ENTRE SI O IFRS - CAMPUS .....
E .....

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus ……, com sede no(a) *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *[CNPJ]*, neste ato representado(a) pelo(a) [*cargo e nome*], nomeado(a) pela Portaria nº *XX*, de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, portador da Matrícula Funcional nº *[nº matrícula]*, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* ***OU*** *[procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº **23419.004974/2026-01** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **Pregão Eletrônico** nº **386/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. **O Edital da Licitação nº 386/2026;**

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.2. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$ **xxxxxx** (**xxxxxxxxx**).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 (trinta) dias**;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, quando for o caso;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.22. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

9.23. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.5. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.6. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.7. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.8. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.8.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.9. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

13.3. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

13.9. 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.

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: 158141;
II) Fonte de recursos: 1000000000;
III) Programa de trabalho: 231643;
IV) Elemento de despesa: 33903203;
V) Plano interno: L2994P2300R e
VI) Nota de empenho: [...];

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *XXXXX*, Seção Judiciária de *XXXXX* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de *[mês]* de *[ano].*

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 –
www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº xx/xxxx
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 386/2026

(Processo Administrativo n°**23419.004974/2026-01**)

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, com sede na Rua General Osório, nº 348, Centro, no Município de Bento Gonçalves/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0001-46, neste ato representado pela Pró-Reitora de Administração, Tatiana Webber, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria IFRS nº 62, de 28 de janeiro de 202 , portador da Matrícula Funcional nº 1796213 , considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 386/2026, publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º **23419.004974/2026-01**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS**, especificado(s) no(s) item(ns) 01 ao 111 do Termo de Referência, anexo I do Edital de licitação n.º 386/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e ContratosRua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS –
CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 386/2026

(Processo Administrativo n° **23419.004974/2026-01**)

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável. (Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital, Termo de Referência e Minuta de Ata de Registro de Preços).

Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
CNPJ:_____I.E: _____
Endereço: _____
Telefone: _____ Fax: _____
E-mail: _____
Responsável legal: _____
Dados Bancários:
Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: ___

Item	Descrição do item (especificação detalhada, marca, etc)	Unidade	Quantidade	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1				R$	R$

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e ContratosRua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS –
CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br – E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

TOTAL				R$	R$

Outrossim, declaramos que:

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os BENS serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.

Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes.

Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por ……. (mínimo 60 dias), a contar da data da realização da licitação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços. Os preços registrados em Ata terão validade de 12 (doze) meses.

_____, ___ de _____ de 2026

Local, data
Assinatura:
Nome do Representante Legal da Empresa: