



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

CHAMADA PÚBLICA PAA nº 01/2025

DISPENSA nº 90041/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23362.000310/2025-87

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para o IFRS - *Campus* Caxias do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Órgão	IFRS <i>Campus</i> Caxias do Sul				
Local de Entrega:		Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, B. Nsª Srª de Fátima. Caxias do Sul/RS – CEP: 95043-700			
Nº Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100g cada. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	1000	R\$ 10,67	R\$ 10.670,00
2	Banana. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm.	quilo	2000	R\$ 4,99	R\$ 9.980,00

	Peso unitário aprox.: 100 gramas cada banana. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. Entrega na Instituição. Frete incluso.				
3	Bergamota Pokan ou Comum. De 1ª qualidade. Tamanho médio. De 11 a 13 unidades por kg. Ponto médio de amadurecimento. Sem batidas. Íntegra e sem manchas, firme, sem ceder à pressão dos dedos. Entrega na Instituição. Frete incluso.	quilo	2000	R\$ 4,81	R\$ 9.620,00
4	Biscoito Doce. Sabores diversos: manteiga com goiaba, nata, baunilha. Tipo caseiro/colonial. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, gordura vegetal hidrogenada e bicarbonato de amônia. Sem aditivos químicos. Sabor e cor característicos. Textura crocante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Porção média: 70g por pessoa. Pacote com 350g (peso neto): aprox. 25 biscoitos. Validade mínima: 30 dias da data de entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso	unidade	1000	R\$ 11,59	R\$ 11.590,00
5	Bolo Simples Fatiado. Sabores diversos. Ingredientes: Sem adição de gordura trans. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Acondicionado em embalagem de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Peso neto unitário: 400g (em 10 fatias). Validade mínima: 05 dias da data de entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	1400	R\$ 15,10	R\$ 21.140,00
6	Mini pizza. Sabores variados. Livre de gordura trans. Aproximadamente 80 gramas cada. Entrega na Instituição. Frete incluso.	unidade	4200	R\$ 6,41	R\$ 26.922,00
7	Bolo inglês, sem cobertura. Aproximadamente 60 gramas. Entrega na Instituição.	unidade	4200	R\$ 5,58	R\$ 23.436,00
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 113.358,00

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

1.4. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 113.358,00 (Cento e treze mil, trezentos e cinquenta e oito reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) preconiza que a oferta de alimentação escolar, e de ações de educação alimentar e nutricional, a estudantes de todas as etapas da educação básica pública constituem direito do estudante, é dever da instituição pública de ensino. Sendo assim, como o Campus Caxias do Sul realiza cursos de nível médio, pertencentes à educação básica, justifica-se a necessidade de provimento de alimentação escolar aos estudantes desses cursos.

2.2. Para satisfação da necessidade expressa pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos: O escopo desta contratação é a viabilização técnica e legal das aquisições de materiais necessária à execução do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) no IFRS - Campus Caxias do Sul, através da modalidade Compra Institucional, que não dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro e cozinheiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal do PNAE, 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 06/2020.

2.3. O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), tem como objetivo promover o acesso à alimentação, à segurança alimentar e à inclusão econômica e social (Art. 1º, Lei 14.628/2023).

2.4. Ainda de acordo com a referida Lei, o PAA apresenta as seguintes finalidades:

“I - incentivar a agricultura familiar, a pesca artesanal, a aquicultura, a carcinicultura e a piscicultura, com prioridade para seus segmentos em situação de pobreza e de pobreza extrema, e promover a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, ao processamento de alimentos em geral, à industrialização e à geração de renda;

II - contribuir para o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, pelas pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável, em cumprimento ao disposto no art. 6º da Constituição Federal;

III - incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar, pela pesca artesanal, pela aquicultura, pela carcinicultura e pela piscicultura nacionais;

IV - promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimentos, incluída a alimentação do Programa Cozinha Solidária;

V - apoiar a formação de estoque pelas cooperativas e demais organizações da agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura nacionais;

VI - fortalecer circuitos locais e regionais e redes de comercialização da produção da agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura;

VII - promover e valorizar a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos;

VIII - incentivar hábitos alimentares saudáveis em âmbitos local e regional;

IX - incentivar o cooperativismo e o associativismo;

X - incentivar a produção por povos indígenas, comunidades quilombolas e tradicionais, assentados da reforma agrária, pescadores artesanais, negros, mulheres, juventude rural e agricultores familiares urbanos e periurbanos nos termos do regulamento;

XI - incentivar a produção agroecológica e orgânica, bem como a adoção de quaisquer práticas associadas à conservação da água, do solo e da biodiversidade nos imóveis da agricultura familiar;

XII - reduzir as desigualdades sociais e regionais brasileiras; e

XIII - fomentar a produção familiar de agricultores que possuam pessoas com deficiência entre seus dependentes.”

2.5. Os alimentos adquiridos no âmbito do PAA serão destinados (Art. 10 do Decreto nº 11.802/2023):

II - ao abastecimento:

(...)

c) das redes públicas e filantrópicas de ensino e de saúde (grifo nosso).

2.6. Os cardápios da alimentação escolar nos campi são elaborados priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e *in natura*, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos 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, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma do curso.

2.7. Porém, nem todos os campi do IFRS, como é o caso do *Campus Caxias do Sul*, detém 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. Diante disso, planeja-se então, um “cardápio base” para esses campi, composto, a cada refeição, por:

- 1 porção de fruta *in natura*;
- 1 item de panificação/confeitaria, 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 (especialmente 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).

2.8. É restrita a opção por alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces à duas porções por semana.

2.9. Ademais, também é insuficiente a capacidade desses órgãos 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.

2.10. Portanto, mesmo na contratação de serviços de alimentação e/ou aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se 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.

2.11. Com base em todo o exposto, o IFRS - *Campus* Caxias do Sul está utilizando a seguinte cardápio para 2025:

Cardápio ano letivo 2025

CARDÁPIO DE LANCHES – Entrega prevista (15/09/2025 a 06/12/2025)		
DIA DA SEMANA	ALIMENTO	PORÇÃO P/ ALUNO
Segunda-feira	Banana Prata ou Catarina/ Bolo fatiado	01 unidade (aprox. 100g)
Terça-feira	Bergamota Pokan ou Comum/Mini Pizza	01 unidade (aprox. 100g)
Quarta-feira	Banana prata ou catarina/ Bolo inglês	01 unidade (aprox. 100g)
Quinta-feira	Bergamota	01 unidade (aprox. 100g)
Sexta-feira	Maçã Fugi ou Gala/Biscoito caseiro	01 unidade (aprox. 100g)
	Camila Veronese	
	CRN 10126	

2.12. Os itens solicitados visam complementar o cardápio da merenda escolar para o ano de 2025 e prever quantitativos de lanches suficientes para atender os alunos regularmente matriculados nos cursos do *Campus* Caxias do Sul em 2025, sendo adquiridos através de Chamada Pública PAA em atendimento ao PNAE.

2.13. O cardápio acima (2025) a ser ofertado pelo *Campus* Caxias do Sul tem como base o cardápio aprovado pela Nutricionistas do IFRS, Camila Veronese - CNR 10126 em 04 de abril de 2025. Alguns itens do cardápio sofreram alterações, no que diz respeito à troca de itens x turno/dia da semana e também na substituição por outro produto, em razão da indisponibilidade dos listados no cardápio de 2025, no entanto mantendo o valor nutricional aprovado pelas Nutricionistas.

2.14. Os cardápios sempre são pensados com base na na experiência do IFRS - *Campus* Caxias do Sul com os processos de aquisição e no fornecimento e feedback dos alunos e, realizados de acordo com as orientações dos Responsáveis Técnicos do IFRS, e pelas ponderações dos Diretores de Ensino e Administração e Planejamento do *Campus* e dos membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (Portaria CCAX/IFRS nº 63, de 26 de março de 2025), levando em consideração os seguintes pontos:

- Os lanches serão distribuídos em 15 turnos semanais, mais os sábados letivos presenciais se houver, e os quantitativos foram estimados para suprir as necessidades nutricionais para a faixa etária dos alunos matriculados nos Cursos.
- Como se percebe pelo cardápio, os itens que comporão os lanches, são/serão adquiridos em processos diversos. Itens de pregões eletrônicos do IFRS (Gêneros Alimentícios e de Merenda Escolar) e de Chamadas Públicas, tanto PNAE quanto PAA.

2.15. O IFRS - *Campus* Caxias do Sul adquire os produtos do PAA, através da modalidade compra institucional, conforme Decreto nº 11.802/2023, em seu Art. 3º

V - compra institucional - compra de produtos da agricultura familiar para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios ou de materiais propagativos, por parte de órgão comprador e para doação aos beneficiários consumidores atendidos pelo órgão ou pela entidade compradora, conforme disposto no [art. 8º da Lei nº 14.628, de 2023](#).

2.16. Quanto ao atendimento do Art. 8º da Lei nº 14.628/2023

2.16.1. Segundo o Art. 8º da Lei nº 14.628/2023, “do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista, percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações, por meio de modalidade específica, nos termos do regulamento.”

2.16.2. Em média, o *Campus* Caxias do Sul utiliza R\$ 100.000,00 de seu recurso próprio por ano para aquisição de gêneros alimentícios, então considerando que esta chamada será de, aproximadamente, R\$ 113.358,00, esse valor ultrapassa o percentual mínimo de 30%, citado acima. Esse percentual não está somado às aquisições com recursos do FNDE.

2.17. Quanto à Classificação do Objeto e Forma de Contratação

2.17.1. O objeto desta contratação 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 Chamada Pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

2.18. Quanto aos Materiais Necessários

2.18.1. Há necessidade de embalagens atóxicas transparentes para o fornecimento do bolo inglês, mini pizza e bolo fatiado ou de embalagens individuais nos itens que demandem distribuição em porções menores.

2.19. Quanto aos Critérios de Sustentabilidade Socioambiental

2.19.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o discente do PAA 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, ressalvados os casos de dispensa do procedimento licitatório previstos no Art. 4º da **Lei nº 14.628/2023**, por meio de Dispensa de Licitação, precedida de Chamada Pública.

2.19.2. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (2023, 6ª edição), dispõem que **CONTRATAÇÃO SUSTENTÁVEL**, é aquela que integra considerações socioambientais, culturais e de acessibilidade em todas as suas fases, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, via de consequência, aos direitos humanos. Trata-se de uma expressão abrangente, uma vez que não está delimitada pelo procedimento licitatório em si, mas perpassa todas as fases da contratação pública, desde o planejamento, a elaboração do edital, fiscalização da execução contratual e gestão dos resíduos.

2.19.3. A efetividade do planejamento da contratação depende da análise da necessidade, formas de contratar, dos riscos envolvidos e das medidas que devem ser adotadas para sua viabilidade, sendo relevante que sejam previstos os critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto contratual, o alinhamento com o Plano de Logística Sustentável - PLS do próprio órgão e o Plano de Contratações Anual, a eventual existência de impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento.

2.19.4. O objeto desta requisição alinha-se ao Plano de Ação 2025 do IFRS, disponível em https://ifrs.edu.br/vacaria/wp-content/uploads/sites/15/2025/05/Plano-de-acao-2025-1_compressed.pdf nos indicadores:

P6 - FOMENTAR A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ação: Fortalecer parcerias entre IFRS e as cooperativas de agricultura familiar.

P6.1 - PERCENTUAL DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA EM DESPESAS DE ALIMENTOS

Ação: Fomentar a política de segurança alimentar e nutricional: Fortalecer parcerias entre IFRS e as cooperativas de agricultura familiar.

2.19.5. Bem como está prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA) 2025** com a seguinte numeração:

ID PCA no PNCP: 10637926000146-0-000001/2025

Id do item no PCA: 652/2024

2.19.6. Em consulta ao [Plano Diretor de Logística Sustentável 2024 – 2029](#), disponível, têm-se que o objeto deste certame está alinhado com o referido Plano, mas precisamente no Quadro 4 - Aquisição de alimentos da agricultura familiar e Quadro 14 - Meta 5: Aumentar 5% por ano o valor relativo às compras anuais de alimentos da agricultura familiar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Poderão participar da presente Chamada Pública:

- os Fornecedores Individuais, detentores de DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) física válido/ativo, não organizados em grupo;
- os Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP ou CAF Física, organizados em grupo; e
- os Grupos Formais, detentores de DAP ou CAF Jurídica.
- Para fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais, quando não for apresentada a DAP válida ou CAF ativo, deverá ser apresentado o registro do NIS (Número de Identificação Social) no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), conforme estabelecido no Art. 11, § 2º da Resolução CGPAA nº 08/2024.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;

b) Os produtos devem estar adequados com a legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme o caso.

c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A periodicidade de entregas está descrita no cronograma abaixo:

Item	Descrição do item com as especificações	Periodicidade de entrega	Cronograma
1	Maçã. Tipo Fuji ou Gala Nacional.	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
2	Banana. Tipo Prata ou Catarina.	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
3	Bergamota Pokan ou Comum.	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
4	Biscoito Doce. Sabores diversos: manteiga com goiaba, nata, baunilha. Tipo caseiro/colonial.	Entrega semanal	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
5	Bolo Simples Fatiado. Sabores diversos..	Entrega duas vezes por semana	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

6	Mini pizza. Sabores variados.	Entrega duas vezes por semana	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
7	Bolo inglês, sem cobertura. Aproximadamente 60 gramas.	Entrega duas vezes por semana	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

5.2. O IFRS – *Campus Caxias do Sul* reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações/Cronogramas de Entrega, a fim de adequar-se às variações na demanda, desde que não causem ônus (que não os previstos nesta chamada pública) aos fornecedores.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **2 (dois) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Caxias do Sul , com sede na Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 | Bairro Nossa Senhora de Fátima | CEP: 95043-700 | Caxias do Sul/RS, no horário das 07h30min até às 09h30min, em dias úteis, de segunda a sexta- feira, conforme cronograma previsto no subitem 5.1., acompanhados da respectiva Nota Fiscal e do Termo de Recebimento e Aceitabilidade , na qual se atestará o seu recebimento.

5.5. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48h (quarenta e oito horas)** do prazo estabelecido para a primeira entrega.

5.6. 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.

5.7. 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 necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal

e da 2ª (segunda) via do Termo de Recebimento e Aceitabilidade devidamente atestado por servidor designado.

5.8. 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.

5.9. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo da CONTRATANTE.

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

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6. 1. Não haverá garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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 (Lei no 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. 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 (Lei no 14.133/2021, art. 115, §5o).

7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei no 14.133/2021, art. 117, caput).

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

7. 5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei no 14.133/2021, art. 117, §2o).

7. 6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei no 14.133/2021, art. 119).

7.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei no 14.133/2021, art. 120).

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

7.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

7.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

7.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

7.12.1. A contratada deve manter todas as condições de habilitação e qualificação, inclusive a sanitária, exigidas no Edital.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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 **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O critério para a seleção das propostas seguirá o estipulado no Art. 13 da Resolução PAA nº 8, de 30 de julho de 2024. As propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

- I - projetos de fornecedores do próprio município (Caxias do Sul/RS);
- II - projetos das regiões geográficas imediatas;

- III - projetos das regiões geográficas intermediárias;
- IV - projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- V - projetos de outras UFs.

8.2. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs/CAFs válidas integrantes da DAP/CAF jurídica (Art. 13, Parágrafo único, Resolução CGPAA nº 08/2024).

8.3. Realizada a ordenação indicada no subitem 8.1, para cada grupo de projetos de venda será observada a ordem de prioridade para seleção, conforme Art. 14 da Resolução PAA nº 8, de 30 de julho de 2024.

8.4. Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de venda de fornecedores do município, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no subitem 8.1, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste item.

8.5. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

Caxias do Sul/RS, 11 de agosto de 2025.