



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

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA PNAE nº 19/2026

DISPENSA nº 341/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23363.000442/2026-80

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

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

Nº Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	Banana prata , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16 cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	1100	R\$ 7,55	R\$ 8.305,00

2	Maçã Nacional , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	800	R\$ 11,44	R\$ 9.152,00
3	Suco de Uva Tinto Integral . Embalagem de PET ou vidro de 1,5L. Tampa com lacre. Rótulo com identificação de fabricação, lote e validade. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega.	Unidade	350	R\$ 19,76	R\$ 6.916,00
4	Doce de Frutas, sabores diversos: Uva, Pêssego, Abóbora, Maçã e Pêra, ou outro similar ou de melhor qualidade e aceitação. Embalagem de 1kg. Vidro ou Plástico. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	100	R\$ 28,33	R\$ 2.833,00
5	Suco de Bergamota Integral . Embalagem de PET ou vidro de no mínimo, 1,5L. Tampa com lacre. Rótulo com identificação de fabricação, lote e validade. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega.	Litro	100	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00
6	Mini Pizza: recheios variados prontas para consumo (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando no mínimo 50 gramas cada , acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. As entregas deverão ser em sabores alternados, sendo uma opção com e uma sem carne. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Unidade	10.000	R\$ 3,88	R\$ 38.800,00
7	Esfirra assada com recheios variados prontas para consumo (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando no mínimo 50 gramas cada , acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. As entregas deverão ser em sabores alternados, sendo uma opção com e uma sem carne. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Unidade	8.984	R\$ 3,97	R\$ 35.666,48
8	Bergamota: de primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg.	Quilo	600	R\$ 5,42	R\$ 3.252,00

	Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.				
9	Alface lisa ou crespa: sem machucados e sinais de apodrecimento, in natura, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	80	R\$ 15,13	R\$ 1.210,40
10	Tomate da época: sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, armazões e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	300	R\$ 10,39	R\$ 3.117,00
11	Cebola, sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, amações e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Quilo	50	R\$ 7,49	R\$ 374,50
12	Leite de vaca integral UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Litro	250	R\$ 5,99	R\$ 1.497,50
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 113.073,88

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, de acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, pois se trata de aquisição de itens cujo padrão de qualidade pode ser objetivamente definida pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data da assinatura do contrato, até a entrega total dos gêneros adquiridos ou de **setembro** de 2026 a **setembro** 2027, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

1.5. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 113.073,88 (cento e treze mil, setenta e três reais e oitenta e oito centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos justifica-se pela sua essencialidade e manifesto interesse público, em estrita conformidade com o disposto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015. A alimentação escolar constitui um direito constitucional dos estudantes da educação básica e uma premissa fundamental para garantir a permanência, o rendimento acadêmico e o bem-estar dos discentes do Ensino Médio Integrado do IFRS – Campus Erechim.

2.2 A necessidade de aquisição fundamenta-se nos seguintes pontos técnicos e operacionais:

Garantia da Continuidade do Serviço - a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, seguras e culturalmente adequadas é indispensável para o funcionamento regular do Campus. A interrupção ou a falta de insumos comprometeria diretamente o atendimento ao público discente, configurando prejuízo ao direito de acesso à alimentação escolar, conforme preconizado pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e resoluções do FNDE. **Necessidade Nutricional e Pedagógica e fontes de recurso** - os itens demandados compõem cardápio elaborado por profissional nutricionista, tecnicamente dimensionado para atender às necessidades energéticas dos estudantes que permanecem na instituição em regime de ensino integrado. O fornecimento adequado desses alimentos contribui diretamente para o desenvolvimento físico, a capacidade de aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis, metas estratégicas alinhadas ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFRS. Os recursos destinados a esta aquisição provêm do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei nº 11.947/2009. Esta vinculação reforça o compromisso da instituição com as diretrizes nacionais de segurança alimentar e nutricional, assegurando que o cardápio — dimensionado por profissional nutricionista — atenda não apenas às necessidades energéticas dos estudantes que permanecem em regime de ensino integrado, mas também aos parâmetros de qualidade estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Planejamento e Eficiência Operacional** - o quantitativo requisitado foi dimensionado com base no histórico de consumo da unidade e no número atual de estudantes atendidos, que são no total de 365, visando suprir a demanda do período letivo de 2026/2027. A presente demanda busca mitigar riscos de desabastecimento, antecipando-se a eventuais demandas desertas ou cancelamentos verificados em processos licitatórios anteriores, garantindo assim, a eficiência na execução do orçamento público e a constância na oferta da merenda escolar. Dessa forma, a contratação mostra-se não apenas conveniente, mas necessária para assegurar o funcionamento da atividade-fim do Campus e o cumprimento das metas de assistência estudantil, ratificando a essencialidade do objeto para a Administração Pública e o atendimento do interesse público coletivo.

2.3 Os itens solicitados visam complementar o cardápio da merenda escolar para o ano de 2026 e prever quantitativos de lanches suficientes para atender os alunos regularmente matriculados nos cursos do Campus Erechim em 2027, sendo adquiridos através de Chamada Pública em atendimento ao PNAE. Este processo tem como base o cardápio aprovado pela Nutricionista do IFRS em 2026. Alguns itens do cardápio sofreram alterações, no que diz respeito à troca de itens x turno/dia da semana e na substituição por outro produto, em razão da indisponibilidade dos itens listados no cardápio, no entanto mantendo o valor nutricional aprovado pelas Nutricionistas. Os cardápios sempre são pensados com base na experiência do IFRS - Campus Erechim 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, do Coordenador do Ensino Médio Integrado e dos membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, levando em consideração os seguintes pontos: O cardápio prevê um lanche por aluno contendo uma fruta, um carboidrato (salgado/doce) e uma bebida de 200 ml. Os lanches serão distribuídos em 10 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 dois tipos de processos, sendo Itens de pregões eletrônicos do IFRS (Gêneros Alimentícios e de Merenda Escolar) e de Chamadas Públicas, como PNAE e PAA Ação 21IV, que é uma verba disponibilizada pelo governo federal.

2.4 A RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026, traz em seu Artigo 29 que do total dos recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE, a EEx deverá executar, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, os grupos formais e informais de mulheres e de jovens agricultores, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e alterações posteriores. Importante frisar que a unidade, **CUMPRE** com o percentual mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) a ser observado pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, conforme Art. 14 da Lei 11.947/2009, visto que pretende homologar 100% (cem por cento) do valor recebido do FNDE para o exercício de 2026.

2.5 Conforme artigo 21 da Resolução CD/FNDE 04/2026 é necessário à aplicação do mínimo de 85% dos recursos no âmbito do PNAE na aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. Considerando o valor previsto recebido pelo Campus para o exercício 2026 e os valores estimados dos itens, chega-se a um percentual de aproximadamente 35% de itens in natura ou minimamente processados, sendo os demais itens considerados como processados. Inicialmente, cumpre destacar que o Campus Erechim não dispõe de cozinha industrial ou área adequada para a manufatura e preparo de refeições, inexistindo infraestrutura para produção de alimentos elaborados ou cocção de preparações no próprio campus. Ademais, carece de recursos humanos para o preparo das refeições. Dessa forma, a alimentação ofertada depende, em grande medida, do fornecimento de gêneros

alimentícios prontos ou de preparo simplificado, circunstância que impõe limitações operacionais relevantes na composição do cardápio. Assim, este percentual de 85% de alimentos in natura ou minimamente processados, se torna inviável, levando em conta a atual configuração do Campus Erechim. Diante disso, justifica-se a não observância do referido percentual mínimo neste processo específico, com base em condições técnicas, operacionais e econômicas verificadas no momento da contratação.

2.6 Vale frisar que esse processo foi construído em conjunto com a Emater de Erechim/RS e Cooperativas de Pequenos Agricultores da Região, a fim de ter o maior sucesso possível nesta aquisição, em consonância com a logística de mercado dos agricultores.

2.7 Os quantitativos requisitados são baseados no número de lanches ofertados por turno/dia letivo (365 discentes em 2026 e perspectiva de 390 para o ano de 2027).

2.8. 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) Nº DFD: 376/2025

IV) do item no PCA: -

IV) Classe/Grupo: -

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

3.2. Os alimentos devem respeitar as condições de entrega/embalagens, quando for o caso conforme descrito no item 1.1. e as frutas em bom estado de consumo, em maturação adequada, à disposição para retirada pelos estudantes, ficando eles, responsáveis pela higienização para consumo em momento de escolha própria.

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

1. isentos de substâncias terrosas;
2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4. sem umidade externa anormal;
 5. isentos de odor e sabor estranhos;
 6. embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
 7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
 8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;
 9. ser livres de gordura trans.
- 3.4. Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional, conforme Cardápio aprovado pela Nutricionista do IFRS.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. 1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:
- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, os grupos formais e informais de mulheres e de jovens agricultores, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e alterações posteriores;
 - b) **A aquisição dos gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), identificada pela CAF, realizadas pelas entidades executoras, deverá estar em nome da mulher, em no mínimo 50% do valor adquirido, comprovado por nota fiscal de venda, com indicação do respectivo CPF**

Sustentabilidade:

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

- 4.2.1. Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.
- 4.2.2. Utilização de embalagens de menor impacto ambiental.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Nº Item	Descrição	Periodicidade de entrega	Cronograma
1	Banana prata , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, madura, cor de casca amarela, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Tamanho médio: de 13 a 16 cm. Peso unitário aprox.: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	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	Maçã Nacional , sem machucados e sinais de apodrecimento, <i>in natura</i> , aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	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	Suco de Uva Tinto Integral . Embalagem de PET ou vidro de 1,5L. Tampa com lacre. Rótulo com identificação de fabricação, lote e validade. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega.	Entrega mensal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
4	Doce de Frutas, sabores diversos: Uva, Pêssego, Abóbora, Maçã e Pêra, ou outro similar ou de melhor qualidade e aceitação. Embalagem de 1kg. Vidro ou Plástico. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega mensal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
5	Suco de Bergamota Integral . Embalagem de PET ou vidro de no mínimo, 1,5L. Tampa com lacre. Rótulo com identificação de fabricação, lote e validade. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega.	Entrega mensal.	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: recheios variados prontas para consumo (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando no mínimo 50 gramas cada , acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. As entregas	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com

	deverão ser em sabores alternados, sendo uma opção com e uma sem carne. Entrega na Instituição. Frete incluso.		no mínimo uma semana de antecedência
7	Esfirra assada com recheios variados prontas para consumo (frango, quatro queijos, milho, brócolis, etc) pesando no mínimo 50 gramas cada , acondicionadas em caixas ou embalagem similar. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. As entregas deverão ser em sabores alternados, sendo uma opção com e uma sem carne. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
8	Bergamota: de primeira qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. De 11 a 13 unidades por Kg. Peso médio unitário: 80 g. Sazonalidade de maio a setembro, aproximadamente. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega sazonal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
9	Alface lisa ou crespa: sem machucados e sinais de apodrecimento, in natura, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, fungos, injúrias e sinais de apodrecimento. Aproximadamente 3 pés médios por quilo. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
10	Tomate da época: sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, liso, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, armadilhas e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega semanal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
11	Cebola , sem machucados, <i>in natura</i> , aspecto firme, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Aspecto fresco, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Ausência de sujidades, parasitas, fungos, armadilhas e sinais de apodrecimento. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Entrega mensal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência
12	Leite de vaca integral UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Entrega mensal.	A área requisitante encaminhará à CONTRATADA o cronograma com os dias e horários das entregas com no mínimo uma semana de antecedência

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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim, com sede na Rua Domingos Zanella 104, Bairro Três Vendas, Erechim/RS, no horário das 08h até às 11h e das 13h às 17h, em dias úteis, de segunda a sexta- feira, conforme cronograma previsto no subitem 5.1, acompanhados da respectiva Nota Fiscal e do Termo de Recebimento e Aceitabilidade (Anexo VII), na qual se atestam o seu recebimento.

5.3 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de **48 (quarenta e oito)** horas do prazo estabelecido para a primeira entrega. No caso de ocorrer imprevistos, o fornecedor deverá comunicar o responsável por receber os produtos e combinar uma nova data de entrega.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Erechim/RS, 28 de agosto de 2026

Responsáveis pela elaboração deste Termo de Referência: Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do IFRS – Campus Erechim (Portaria nº 95/2025)

Despacho: O Diretor Geral do IFRS - Campus Erechim, no uso de suas atribuições e após leitura minuciosa, APROVA o presente Termo de Referência – Anexo I da Chamada Pública nº 19/2026, o

qual tem como objetivo a Aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o atendimento do cardápio, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas disposições da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 14.660/2023 e Resolução/CD/FNDE nº 04/2026, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei 14.133/2021.

Sidnei Dalagnol
Diretor Geral
IFRS - Campus Erechim
Portaria nº 135/2024



Emitido em 28/08/2026

TERMO DE REFERÊNCIA Nº TR/2026 - SCOMP-ERE (11.01.04.01.04)
(Nº do Documento: 9)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 11:31)

DIONES ISMAEL GABOARDI

ADMINISTRADOR
DAP-ERE (11.01.04.01)
Matrícula: ###660#8

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 12:14)

GUILHERME FAGHERAZZI

ASSISTENTE DE ALUNO
CAE-ERE (11.01.04.02.11)
Matrícula: ###504#9

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 11:05)

PATRICIA CZERVINSKI

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
DAP-ERE (11.01.04.01)
Matrícula: ###163#5

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 13:11)

REGIS NOGARA DOS REIS

ASSISTENTE DE ALUNO
CAE-ERE (11.01.04.02.11)
Matrícula: ###457#2

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 13:06)

SIDNEI DAL AGNOL

DIRETOR
IFRS / CE-ERE (11.01.04)
Matrícula: ###685#5

(Assinado digitalmente em 28/08/2026 11:19)

TIAGO DE PAULO LEAO

COORDENADOR
CGFCC-ERE (11.01.04.01.01)
Matrícula: ###282#8

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifrs.edu.br/documentos/> informando seu número: **9**
, ano: **2026**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **28/08/2026** e o código de verificação: **8b686c7423**