MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS PIRANHAS

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2026

DISPENSA DE LICITAÇÃO 90003/2026

PROCESSO: 23041.018764/2026-18

1. PREÂMBULO

A União torna público, por intermédio do Instituto Federal de Alagoas – Campus Piranhas, para conhecimento dos interessados que fará realizar CHAMADA PÚBLICA para formalização de dispensa de licitação, a fim de adquirir gêneros alimentícios da AGRICULTURA FAMILIAR e do EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL ou suas organizações, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme condições estabelecidas neste edital, no contrato e demais anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE/CD nº 4, de 26 de Fevereiro de 2026, e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

Em conformidade com o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, serão utilizados 100% (cem por cento) na presente aquisição diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

1.1. DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DO EVENTO:

Período de divulgação da Chamada Pública: 10/09/2026 a 30/09/2026
Local de Divulgação: https://www2.ifal.edu.br/campus/piranhas e Redes Sociais do Campus, murais do Campus Piranhas, murais ou similares na feira da cidade, e divulgado para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município.
Credenciamento e Entrega dos Envelopes: 10/09/2026 a 30/09/2026, das 8h às 12h e das 14h às 17h na recepção do Departamento de Administração do Ifal - Campus Piranhas. (OBS: no dia 30/09/2026, a entrega será até o horário do início da sessão).

Abertura dos Envelopes/Início da Sessão: 30/09/2026 às 09:00h
Endereço da Sessão Pública: IFAL- Campus Piranhas, Av. Sergipe, s/n, Vila Sergipe, Bairro: Xingó, CEP: 57.460-000, Piranhas– AL.

2. DO OBJETO

2.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/AL, conforme cardápio elaborado pela nutricionista convidada do *Campus*, seguindo as recomendações da Resolução 04/2026 do FNDE quanto à oferta mínima e máxima dos gêneros alimentícios por semana, bem como quanto às características e especificações desses alimentos, estando as quantidades adequadas ao público alvo do programa, como referido na tabela constante no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**

3. DOS ANEXOS

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

3.1.1. Anexo I – Termo de Referência (contendo tabela com descrição e especificações dos alimentos; quantidades, considerando o número de alunos público alvo do programa e a frequência no cardápio; periodicidade de entrega (semanal, quinzenal ou mensal); fração/porção de entrega e valores solicitados pela Unidade Escolar);

3.1.2. Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;

3.1.3. Anexo III – Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;

3.1.4. Anexo IV – Modelo de Termo de Recebimento;

3.1.5. Anexo V – Minuta do Contrato.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

4.1.1. Grupo formal: organização produtiva detentora de CAF Jurídica (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar);

4.1.2. Grupo informal: agricultores familiares, detentores de CAF Jurídica (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), organizados em grupos;

4.1.3. Fornecedor individual: detentor de CAF Física (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar);

4.2. Os produtos alimentícios a serem adquiridos pela Unidade Escolar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, conforme art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Devendo também respeitar as Especificações Técnicas descritas no **ANEXO III**, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Sendo proibida a aquisição de gêneros alimentícios que não estejam descritos no **ANEXO I** deste edital.

4.3. Os projetos de venda habilitados serão submetidos à seleção por alimento, conforme definido no edital de chamada pública, observando, obrigatoriamente, duas etapas sucessivas e hierarquizadas, na forma do artigo 36 da Resolução CD/FNDE 04/2026, conforme segue:

4.4. Na primeira etapa, os alimentos constantes dos projetos de venda habilitados serão organizados e classificados com base no critério de localidade, observada a seguinte ordem de prioridade:

4.4.1. I - grupo de projetos de fornecedores locais;

4.4.2. II - grupo de projetos de fornecedores da região geográfica imediata;

4.4.3. III - grupo de projetos de fornecedores da região geográfica intermediária;

4.4.4. IV - grupo de projetos de fornecedores do estado; e

4.4.5. V - grupo de projetos de fornecedores do País.

4.5. Os fornecedores de que trata o item anterior poderão ser enquadrados como:

4.5.1. I - fornecedor individual local: aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o município da EEx;

4.5.2. II - grupo informal local: aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física no município da EEx;

4.5.3. III - grupo formal local: aquele cuja maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física no município da EEx; e

4.5.4. IV - cooperativa central local: aquela cuja maioria simples dos agricultores familiares vinculados às cooperativas singulares associadas possua CAF Pessoa Física no município da Entidade Executora.

4.5.5. 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 estabelecida no subitem 4.4.

4.5.6. Após a classificação dos projetos de venda com base no critério de localidade, 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.

4.6. Na segunda etapa, serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção dos projetos de venda:

4.6.1. 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;

4.6.2. 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; e

4.6.3. III - projetos organizados sob a forma de:

4.6.3.1. a) grupos formais;

4.6.3.2. b) grupos informais;

4.6.3.3. c) fornecedores individuais; e

4.6.3.4. d) cooperativas centrais.

4.6.4. 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 estabelecida no § 1º do Art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.6.5. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1. O processo desta chamada pública será realizado de acordo com as seguintes etapas:

a) Credenciamento;

b) Entrega do envelope 01, contendo os documentos de habilitação;

c) Entrega do envelope 02, contendo a proposta de venda;

5.2. Os documentos exigidos nesta chamada pública deverão ser apresentados em original e cópia, autenticada por membro da Comissão, ou cópia autenticada em cartório competente.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O proponente deverá apresentar-se à Comissão de Avaliação da Chamada Pública para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade (ou equivalente).

6.2. No caso de representante, além do documento de identificação deverá ser

apresentada procuração (conforme modelo próprio em cartório ou particular com firma reconhecida).

6.3. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de CREDENCIAMENTO não impedirá a aceitação dos envelopes de habilitação e proposta de vendas no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.

6.4. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, se manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

7. DA ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E A PROPOSTA DE VENDA

7.1. Os envelopes deverão ser entregues à Comissão de Avaliação da Chamada Pública, no Campus Piranhas, localizado na Av. Sergipe, s/n, Vila Sergipe, Xingó, Piranhas – AL, CEP 57460-000, de acordo com data e horário indicados no preâmbulo deste edital.

7.2. Cada participante deverá apresentar 02 (dois) envelopes. Um contendo APENAS os documentos de habilitação e outro contendo APENAS a proposta de venda.

7.3. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal.

7.4. O Campus Piranhas não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas, porteiros, vigias, ou em qualquer repartição do órgão que não seja à Comissão de Avaliação da Chamada Pública ou a membro desta.

7.5. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo proponente for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo proponente; se mais de um envelope do mesmo proponente tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último.

7.6. Os envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto à Comissão de Avaliação da Chamada Pública até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento.

7.7. Após ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO ENVELOPE

8.1. Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

8.1.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de CAF Física, não organizados em grupo:

8.1.1.1. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

8.1.1.2. o extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

8.1.1.3. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

8.1.1.4. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

8.1.1.5. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (Modelo no anexo III)

8.1.2. Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF Física, organizados em grupo:

8.1.2.1. a prova de inscrição no CPF;

8.1.2.2. o extrato da CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

8.1.2.3. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

8.1.2.4. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

8.1.2.5. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. (Modelo no anexo III)

8.1.3. Dos Grupos Formais, detentores de CAF Jurídica:

8.1.3.1. I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

8.1.3.2. II – o extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas,

emitido nos últimos 60 dias;

8.1.3.3. III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

8.1.3.4. IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

8.1.3.5. V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

8.1.3.6. VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

8.1.3.7. VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

8.1.3.8. VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas

8.1.4. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no item 12, fica facultado à Comissão a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

8.2. Para os produtos orgânicos, será exigida a respectiva certificação orgânica, a qual deverá constar no envelope, juntamente aos demais documentos de habilitação.

8.3. Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que a Comissão logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta online na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

8.4. Cada documento deverá ser apresentado em 01 (uma) via, podendo ser o original e cópia autenticada por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, ou cópia autenticada por cartório competente.

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

8.6. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.

8.7. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em um envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

8.7.1. ENVELOPE 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.7.2. CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026

8.7.3. FORNECEDOR <Fornecedor Individual: nome, CPF e endereço; Grupo Informal: nome de um dos agricultores , CPF e endereço; Grupo Formal: nome do grupo, CNPJ e endereço>

8.8. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimentos para participação nesta chamada pública, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).

9. DO PROJETO DE VENDA

9.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo II deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

9.1.1. Identificação do número da chamada pública:

9.1.2. Nome do Agricultor individual;

9.1.3. Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;

9.1.4. Nome da entidade articuladora do grupo informal;

9.1.5. Relação de fornecedores (nome, CPF, n° da CAF física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto);

9.1.6. Relação de produtos:

a) Produto

b) Unidade

c) Quantidade por gênero alimentício

d) Preço unitário

e) Valor total

9.1.7. Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;

9.1.8. Característica do fornecedor proponente e assinatura.

9.1.9. Os projetos de venda deverão ser assinados conforme:

a) Fornecedores Individuais, não organizados em grupo: assinatura do agricultor participante

b) Grupos Informais de Agricultores Familiares: assinatura de todos os agricultores participantes

c) Grupos Formais de Agricultores Familiares: assinatura da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente

9.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Termo de Referência, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

9.2.1. O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

9.2.2. Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta será realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias).

9.3. Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo V), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

9.4. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

9.5. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

9.6. O projeto de venda deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

ENVELOPE 02 - PROJETO DE VENDA

CHAMADA PÚBLICA 01/2026

FORNECEDOR <Fornecedor Individual: nome, CPF e endereço; Grupo Informal: nome de um dos agricultores, CPF e endereço; Grupo Formal: nome do grupo, CNPJ e endereço>

10. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES E DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública.

10.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

10.2. Após assinatura dos envelopes pelos membros da Comissão e pelos proponentes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.

10.3. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.

10.4. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.

10.5. Após a fase de habilitação, a EEx procederá à seleção dos projetos de venda por alimento, conforme definido no edital de chamada pública, observando, obrigatoriamente, as duas etapas sucessivas e hierarquizadas, na forma descrita no artigo 36 da Resolução CD/FNDE 04/2026.

10.6. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

12. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

12.1. Após a fase de homologação do procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá ser convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de, no máximo, cinco dias úteis.

12.2. As amostras deverão ser apresentadas no refeitório do Campus Piranhas, conforme constará na convocação, no horário 08:00 h às 14:00 h.

12.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do

conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade.

12.4. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas por Nutricionista convidada do IFAL, a qual emitirá parecer em laudo devidamente assinado e identificado, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

12.5. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará em automática desclassificação do item e/ou proposta.

13. DO RESULTADO

13.1. A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até quarenta e oito horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

14. DOS LIMITES DE VENDA

14.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

14.1.1. I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF Familiar/ano/EEx;

14.1.2. II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de CAF Familiar, inscritos na CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

14.1.2.1. VMC = NAF x R$40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (CAFs familiares) inscritos na CAF jurídica).

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

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

15. DO CONTRATO

15.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada mediante Contrato e Termo de Recebimento de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme Anexo IV.

15.1.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

15.1.2. A intimação dar-se-á em até 05 (cinco) dias úteis após a entrega do parecer em laudo do referido no item 12.4.

15.1.3. O prazo previsto no subitem 15.1.1 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

15.2. Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta online para identificar possível impedimento de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

15.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

16. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

16.3. 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.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É expressamente vedada a subcontratação.

18. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

18.1. O prazo de vigência do contrato será de doze meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o

que ocorrer primeiro.

18.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU n° 39, de 13/12/2011.

19. DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

19.1. No caso de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do contratado, este deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato.

19.1.1. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

19.1.2. Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

19.1.3. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que o contratado não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

19.1.4. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até trinta dias.

19.1.5. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo contratante, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções cabíveis.

19.1.6. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do contratado, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

20. DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

20.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento

Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

20.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital.

20.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

20.4. Guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 60 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

20.5. Responsabilizar-se pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

20.6. Adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

20.7. Realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

21. DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

21.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

21.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

21.3. Fornecer o objeto de contrato pelos preços apresentados no Termo de Referência e em conformidade ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA com relação ao Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário dos produtos.

21.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

21.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Piranhas, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;

21.6. Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;

21.7. Informar ao Ministério do Desenvolvimento e Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;

21.8. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente o ressarcimento e/ou reparos e/ou indenizações cabíveis e assumindo ônus decorrente;

21.9. Responsabilizar-se pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

22. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

22.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Piranhas poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

22.1.1. Os produtos deverão ser entregues pelo(s) fornecedor(es) somente após solicitação expedida pela Unidade Escolar, obedecendo às prescrições contidas na mesma.

22.1.2. Os gêneros alimentícios serão solicitados ao longo do ano letivo, conforme a necessidade da Unidade Escolar, e deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente no local e horários a serem combinados com a Direção da Unidade Escolar.

22.1.3. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de 02 (dois) recibos de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

22.1.4. Os recibos devem ser assinados e carimbados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo que uma via do recibo ficará no local e a outra será anexada à Nota Fiscal, que deverá assumir a forma eletrônica nos casos exigidos em lei.

22.1.5. As Notas Fiscais deverão ser entregues na Unidade Escolar à direção da Escola juntamente com os recibos para posterior prestação de contas.

22.2. Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, a quantidade e a data de cada entrega, cuja

periodicidade poderá ser diária, semanal, quinzenal ou mensal, serão determinadas mediante cronograma de entrega definido pela Unidade Escolar, juntamente com os fornecedores.

22.3. No momento da entrega das mercadorias, os produtos deverão estar em conformidade com as Especificações Técnicas dos Alimentos, conforme ANEXO I, desta Chamada Pública.

22.4. Na impossibilidade da oferta, por motivo de força maior, de algum gênero alimentício que faça parte do Contrato, o(s) fornecedor(es) deverá(ão) fazer a substituição, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente, preservando o valor acordado no Contrato.

22.4.1. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo, por meio de declaração técnica, da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

22.5. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são meras previsões, de acordo com o planejamento de consumo do Campus, podendo portanto estas quantidades serem alteradas, conforme necessidade da instituição Contratante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores contratados.

22.5.1. Nos meses de férias, greves ou outros motivos por conveniência e oportunidade do IFAL, o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente ou suspenso.

22.6. Em todos os alimentos perecíveis entregues deverão constar a pesagem, fixada no produto, para posterior conferência da mesma.

22.6.1. A Unidade Escolar se reserva o direito de pesar os alimentos na presença do representante do(s) fornecedor(es) para conferência dos mesmos.

22.6.2. O(a) responsável pelo recebimento das mercadorias na Unidade Escolar terá o direito de não receber as mesmas se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o(s) fornecedor (es) substituí-las sem prejuízos à Escola.

22.7. Caberá ao(s) fornecedor(es) o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo, este(s) possuir pessoal disponível para tal serviço.

22.8. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

22.9. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

22.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em horário estipulado no contrato.

22.11. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar -se:

22.11.1. Isentos de substâncias terrosas;

22.11.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

22.11.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

22.11.4. Sem umidade externa anormal;

22.11.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

22.11.6. Isentos de enfermidades.

22.12. Quando da entrega, os laticínios deverão apresentar-se:

22.12.1. Isentos de contaminação;

22.12.2. Sem sujidades e corpos estranhos, não serão permitidos embalagens danificadas.

22.12.3. Isentos de odor e sabor estranhos;

22.12.4. Embalados em sacos plásticos de 1 Litro, a qual deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e certificação sanitária (SIM, SIE ou SIF).

22.13. Quando da entrega; os bolos, salgados e derivados da macaxeira deverão apresentar-se:

22.13.1. Isentos de contaminação;

22.13.2. Sem sujidades e corpos estranhos, não serão permitidos embalagens danificadas.

22.14. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

22.15. Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação à composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados.

22.15.1. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

22.15.2. O(s) fornecedor(es) deverá(ão) entregar os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações.

22.16. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A falta de pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

23. DA GESTÃO DA FISCALIZAÇÃO

23.1. 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.

23.2. 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.

23.3. 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.

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

23.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, 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

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

23.7. A fiscalização poderá incluir visitas in loco nos ambientes de produção dos produtos constantes no edital.

23.8. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos contratados

23.9. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

Fiscalização Técnica

23.10. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

23.10.1. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

23.10.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

23.10.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

23.10.4. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

23.10.5. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

23.11. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

23.11.1. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

23.12. O gestor do contrato coordenará 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 serviço, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

23.13. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

23.14. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

23.15. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

23.16. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

23.17. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

23.18. O gestor do contrato deverá 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.

24. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

Recebimento

24.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Piranhas no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

24.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

24.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor efetivo competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos.

24.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido na ordem de fornecimento.

24.5. O Campus Piranhas não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

24.6. Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

24.7. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, validade, e outros que se fizerem necessários.

24.8. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao IFAL definidos nesta chamada pública de compra, poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos sejam correlatos nutricionalmente e que seja atestada pelo profissional de alimentação do Campus Piranhas.

24.9. 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.

24.10. 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.

24.11. 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.

24.12. 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.

24.13. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

24.14. 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.

24.15. 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.

Liquidação

24.16. 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.

24.16.1. 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.

24.17. 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:

24.17.1. o prazo de validade;

24.17.2. a data da emissão;

24.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

24.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

24.17.5. o valor a pagar; e

24.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

24.18. 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;

24.19. 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.

24.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

24.21. 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.

24.22. 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.

24.23. 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.

24.24. 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

24.25. 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.

24.26. 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 índice INPC de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

24.29.1. 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.

24.30. 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.

Cessão de crédito

24.31. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

24.31.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

24.32. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

24.33. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

24.34. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

24.35. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

25. DA RESCISÃO DO CONTRATO

25.1. As hipóteses de rescisão do contrato, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos do artigo 137 da Lei n° 14.133/2021.

26. FONTE DE RECURSOS

26.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em **R$ 753.780,00 (setecentos e cinquenta e três mil e setecentos e oitenta reais)** e correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE, Natureza de Despesa: 339032; Programa de Trabalho Resumido (PTRES):

230446, Fonte de Recurso: 1133000000; PI: CFF53M9601N; e UGR da DPE: 154759.

26.2. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, 100% (cem por cento) será utilizado na aquisição de gêneros alimentícios produzidos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, em observância aos percentuais dos recursos financeiros nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

26.3. A observância do percentual previsto no item anterior será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

26.3.1. impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

26.3.2. inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;

26.3.3. condições higiênico-sanitárias inadequadas.

27. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

27.1. 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.

27.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. *Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2,5% (dois virgula cinto por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
   i. *O atraso superior a 05 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
2. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
3. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 11.1, a multa será de 15% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 20% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.

6. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 11.1, de 2% do valor do Contrato.

27.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

27.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

27.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

27.4.2. 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 descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

27.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30(trinta) dias* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

27.5. 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.

27.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

27.7. 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 (art. 159).

27.8. 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

27.11. 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.

27.12. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

27.13. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o fornecedor deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

27.14. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

27.15. Caberá à autoridade máxima do Campus, julgar e decidir em primeira instância a aplicação das sanções e julgamento de recursos, tanto na fase licitatória, como na fase de execução contratual.

28. DOS RECURSOS

28.1. Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, no prazo de dois dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

28.1.1. Habilitação ou inabilitação do proponente;

28.1.2. Rescisão do contrato por ato unilateral da administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 138 da lei nº 14.133/2021;

28.1.3. Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

28.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais fornecedores, que poderão apresentar contrarrazões e impugná-lo no prazo de dois dias úteis.

28.3. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

28.3.1. A decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando

do recebimento do recurso.

28.4. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação do proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

28.5. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

28.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

28.7. Os recursos que porventura venham a ser interpostos, serão dirigidos ao Departamento de Administração do IFAL Campus Piranhas, através do Setor de Protocolo do referido Campus.

28.8. Caberá à autoridade máxima do Campus, julgar e decidir em primeira instância a aplicação das sanções e julgamento de recursos, tanto na fase licitatória, como na fase de execução contratual.

29. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão, em até cinco dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública.

29.1.1. As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural no Campus Piranhas e no portal eletrônico do IFAL (www2.ifal.edu.br), cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

29.2. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

29.2.1. Os interessados que aderirem a esta Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

29.2.2. A participação de qualquer proponente vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

29.3. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de

suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

29.4. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

29.5. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

29.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária da Comissão.

29.7. É facultada à Comissão ou autoridade superior (Diretor-Geral do Campus Piranhas e Reitoria), em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

29.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em 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.

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

29.10. As normas que disciplinam este procedimento 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.

29.11. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento.

29.12. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, poderão ser lidos e/ou obtidos no Departamento Acadêmico do Campus Piranhas, situado na Av. Sergipe, s/n, Vila Sergipe, Xingó, Piranhas-AL, CEP 57460-000, nos dias úteis, no horário 08:00 h às 17:00 h; ou por meio do site www.ifal.edu.br.

29.13. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e nas Especificações Técnicas presentes nesta chamada pública (item 3.1.1) e no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

29.14. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para a escola na periodicidade semanal, quinzenal ou mensal, conforme a necessidade da Unidade Escolar e em acordo com o fornecedor.

29.15. Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições das normas aplicáveis.

29.16. É competente para esclarecer quaisquer controvérsias relativas a esta Chamada Pública ou questões decorrentes da contratação e execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária de Alagoas, Subseção Judiciária de Maceió e, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Piranhas (AL), 10 de Setembro de 2026.

Jamille Mendonca Reinaldo
Nutricionista - CRN6: 31117

Jackson Moreira de Souza
Coordenador de Suprimentos

Mariano Alexandre da Silva Neto Filho
Chefe de Departamento de Administração

Antônio Iatanilton Damasceno de França
Diretor-Geral

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Alagoas
Campus Piranhas

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Nº 90003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026

(Processo Administrativo n° 23041.018764/2026-18)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios beneficiados e prontos para consumo da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, **com entregas parceladas e diárias, duas vezes por dia, sendo a primeira no turno matutino e a segunda no turno vespertino**, em porções individuais, ou seja, cada preparação definida no cardápio será fornecida no quantitativo estimado diário de 810 porções, totalizando para o ano letivo 162.000 (cento e sessenta e dois mil) porções, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações, condições, quantitativos e preços individuais descritos neste Termo e no quadro abaixo:

Nº Item	Alimentos	Unidade	Quantidade	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
01	**Bolo caseiro de banana e aveia:** Íntegro, de ótima qualidade. Produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na porção, o limite de óleo utilizado é de 8mL (para atender a recomendação de 15 a 30% da energia total de gorduras totais) e o limite de açúcar utilizado é de 8g (para atender a recomendação de no máximo 7% da energia total de açúcar simples adicionado). Para substituição do açúcar, utilize uva passa ou mel. Acondicionados em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Apresentando garantia de higiene, cheiro, consistência e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. Validade mínima: 05 dias da data de entrega. **Peso unitário: 100g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 100g.	6000	3,80	**22.800,00**

02	**Bolo caseiro de cenoura:** Íntegro, de ótima qualidade. Produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na porção, o limite de manteiga utilizada é de 15g (para atender a recomendação de 15 a 30% da energia total de gorduras totais), o limite do sal utilizado é de 0,3g (para atender a recomendação de 600mg de sódio) e o limite de açúcar utilizado é de 8g (para atender a recomendação de no máximo 7% da energia total de açúcar simples adicionado). Para substituição do açúcar, utilize uva passa ou mel. Acondicionados em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Apresentando garantia de higiene, cheiro, consistência e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. Validade mínima: 05 dias da data de entrega. **Peso unitário: 100g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 100g.	6000	3,05	**18.300,00**
03	**Bolo caseiro de fubá:** Íntegro, de ótima qualidade. Produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na porção, o limite de manteiga utilizada é de 8g (para atender a recomendação de 15 a 30% da energia total de gorduras totais) e o limite de açúcar utilizado é de 8g (para atender a recomendação de no máximo 7% da energia total de açúcar simples adicionado). Para substituição do açúcar, utilize uva passa ou mel. Acondicionados em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Apresentando garantia de higiene, cheiro, consistência e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. Validade mínima: 05 dias da data de entrega.**Peso unitário: 100g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 100g.	6000	3,35	**20.100,00**

04	**Bolo de macaxeira:** Íntegro, de ótima qualidade. Produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na porção, o limite de manteiga utilizada é de 8g (para atender a recomendação de 15 a 30% da energia total de gorduras totais) e o limite de açúcar utilizado é de 8g (para atender a recomendação de no máximo 7% da energia total de açúcar simples adicionado). Para substituição do açúcar, utilize uva passa ou mel. Acondicionados em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Apresentando garantia de higiene, cheiro, consistência e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. Validade mínima: 05 dias da data de entrega. **Peso unitário: 100g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 100g.	6000	3,75	**22.500,00**
05	**Caldo de Macaxeira:** De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal. A preparação deve conter frango desfiado ou soja moída ou carne bovina. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 200g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 200g.	6000	5,10	**30.600,00**
06	**Creme de raízes (macaxeira ou batata doce) com frango ou carne ou soja:** De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e as especiarias. Ao recheio (frango desfiado, carne ou soja moídas, com per capita de 50g) devem ser acrescentados cenoura, chuchu, vagem, cebolinha e coentro, sendo que na porção deve conter no mínimo 30g desses legumes e verduras. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta, por lote, contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Transportado conforme a legislação vigente para refeições transportadas. Apresentar cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. **Peso unitário: 200g. (2 entregas no mês, 600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 200g.	12000	5,10	**61.200,00**
07	**Cuscuz de arroz recheado com frango ou soja:** De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal, utilizando de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem	Porção de 250g.	6000	6,05	**36.300,00**

	gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e especiarias. A preparação deve conter frango desfiado ou soja moída e pedaços de ovo cozido, com per capita de 50g cada. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 250g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**				
08	**Cuscuz recheado com frango desfiado ou soja moída:** De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e as especiarias. Ao recheio (frango desfiado ou soja moída, com per capita de 60g) devem ser acrescentados tomate, cebola, pimentão, coentro e cebolinha, sendo que na porção deve conter no mínimo 30g desses legumes e verduras. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta, por lote, contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Transportado conforme a legislação vigente para refeições transportadas. Apresentar cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. **Peso unitário: 250g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 250g.	6000	6,00	36.000,00
09	**Empada salgada:** Características Gerais: Empada salgada, elaborada com farinha de trigo integral, com massa de batata doce. Recheios: carne, frango, queijo, charque entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans. industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 120 gramas aproximadamente. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. **Peso médio por unidade: 120g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 120g.	6000	5,00	30.000,00
10	**Macarrão à primavera:** De ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina),	Porção de 200g.	6000	4,38	26.280,00

	conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e as especiarias. O macarrão deve ser do tipo parafuso; o molho de tomate deve ser caseiro; a cenoura, o tomate, a cebola, o repolho (que poderá ser branco e/ou roxo) e o pimentão (que poderá ser verde, vermelho e/ou amarelo) deverão ser cortados em tiras pequenas. Na porção deve conter no mínimo 30g desses legumes e verduras. O frango deverá ser desfiado ou a soja deverá ser moída, com per capita de 50g. A quantidade de sal adicionada à preparação deve ser no máximo 2g, para atender a recomendação de no máximo 600mg de sódio. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta, por lote, contendo: ingredientes, datas de fabricação e validade. Transportado conforme a legislação vigente para refeições transportadas. Apresentar cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. **Peso unitário: 200g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**				
11	**Macarronada de frango ou carne:** De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal, utilizando de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese, nem creme de leite. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e especiarias. A preparação deve conter frango desfiado ou soja moída ou carne bovina com per capita de 50g cada. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 150g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**	Porção de 150g.	6000	4,35	26.100,00
12	**Pão de batata doce com recheio de frango ou carne ou soja:** De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal, utilizando de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e as especiarias. Ao recheio	Porção de 200g	6000	7,30	43.800,00

	(frango desfiado, carne ou soja moídas, com per capita de 50g) devem ser acrescentados cenoura, tomate, cebola e alface, sendo que na porção deve conter no mínimo 30g desses legumes e verduras. A cenoura deve ser ralada e a cebola e o tomate em rodelas. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 200g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**				
13	**Pão de macaxeira com recheio de frango ou carne ou soja:** De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal, utilizando de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e as especiarias. Ao recheio (frango desfiado, carne ou soja moídas, charque com per capita de 50g) devem ser acrescentados cenoura, tomate, cebola e alface, sendo que na porção deve conter no mínimo 30g desses legumes e verduras. A cenoura deve ser ralada e a cebola e o tomate em rodelas. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 200g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**	Porção de 200g.	6000	7,30	43.800,00
14	**Pizza de aveia:** Características Gerais: Elaborada com farinha de aveia , sal, ovos e fermento. Recheios: carne, frango, queijo, charque entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans. industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 120 gramas aproximadamente. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. **Porção de 120g. (2 entregas no mês, 600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia)**	Porção de 120g.	12000	8,00	96.000,00
15	**Pizza de macaxeira:** Características Gerais: Elaborada com farinha de aveia e macaxeira. Recheios: carne, frango, queijo,	Porção de 120g.	6000	6,00	36.000,00

	charque entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans. industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 120 gramas aproximadamente. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. **Porção de 120g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**				
16	**Pizza fake:** Características Gerais: Elaborada com farinha de tapioca, semente de chia, ovos e fermento. Recheios: carne, frango, queijo, charque entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans. industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 120 gramas aproximadamente. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. **Porção de 120g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**	Porção de 120g.	6000	6,00	36.000,00
17	**Torta de frango ou carne ou soja:** Elaborada com farinha de aveia, ovos, sal e fermento. De ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal, utilizando de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans (exemplo margarina), conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Não utilizar temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem maionese. Utilizar somente temperos naturais, como as ervas e especiarias. A quantidade de sal adicionada por porção deve ser de no máximo 1,2g, para atender a recomendação de 600mg de sódio. A preparação deve conter tomate, cebola e coentro. Além de frango desfiado ou soja moída. Fabricado em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta por lote contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. **Peso unitário: 120g.**	Porção de 120g.	6000	4,00	24.000,00

18	**Vaca atolada:** Características Gerais: Elaborada com massa macaxeira, frango, tomate, cebola, coentro. Recheios: carne, frango, queijo, charque entre outros (não são permitidos recheio com produtos cárneos processados, como presunto e salame). Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans. industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 120 gramas aproximadamente. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o produto deverá ser acondicionado em embalagens de polietileno, acondicionada em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. O produto deve ser transportado, conforme legislação vigente. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Deve-se alternar os sabores nas entregas. **Peso médio por unidade: 120g. (600 unidades por entrega, dividido em dois turnos por dia**	Porção de 120g.	6000	4,00	24.000,00
19	Melancia: ¨fruta in natura¨, novo, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. **Fatias de aproximadamente 200g. (entregas de 300 unidades por turno por dia**	Fatias de ~200g	18.000	2,00	36.000,00
20	**Melão:** Consistente, isento de deterioração, pancadas, fungos e parasitas. Casca amarela e polpa branca, inerente e apresentando bom grau de maturação. Deve atender a legislação de alimentos em vigor. **Fatias de aproximadamente 200g. (Entrega de 300 unidades por turno por dia)**	Fatias de ~200g	24000	3,50	84.000,00
TOTAL (R$)					**753.780,00**

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de um ano, contado da data de assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4. O instrumento de contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

I) **ID PCA no PNCP:** 10825373000155-0-000005/2026;

II) **Data de publicação no PNCP:** 29/04/2025;

III) **Id do item no PCA:** 36;

IV) **Classe/Grupo:** 8940 - Alimentos Especiais Dietéticos e Preparados Alimentícios;

V) **Identificador da Futura Contratação:** 152802-1/2026

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

1.7. 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

4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. Cabe ressaltar que a própria aquisição de gêneros alimentícios preferencialmente provenientes da agricultura familiar empreendedores familiares rurais, com a priorização das comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos, produzidos em âmbito local, já consiste em uma forma de apoio ao desenvolvimento sustentável, conforme Art. 2º, inciso V da Lei n° 11.947, de 16 de Junho de 2009, e Art. 5º, inciso V da Resolução/CD/FNDE nº 4/2026;

4.1.2. No entanto, além dos critérios de qualidade e sustentabilidade inerentes ao próprio objeto, e aqueles eventualmente inseridos na descrição dos itens, devem ser atendidos ainda os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.2.1. Na Produção:

4.1.2.1.1. Modo de produção - sem utilização de trabalho escravo ou infantil, e com a utilização de máquinas que reduzam a geração de resíduos industriais ou com menor uso de água e energia;

4.1.2.2. Na Origem dos Alimentos:

4.1.2.2.1. Sempre que possível, as preparações devem priorizar a utilização de produtos e práticas agroecológicas ou com certificações de produtos orgânicos na preparação;

4.1.2.3. Na distribuição:

4.1.2.3.1. Uso de embalagens individuais e compactas, preferencialmente produzida com materiais recicláveis e atóxicos, que sejam biodegradáveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso e modal de transporte mais eficiente, além da redução de resíduos sólidos e impacto ambiental.

4.2. **Da exigência de amostra**

4.2.1. Após a fase de homologação do procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá ser convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de, no máximo, cinco dias úteis.

4.2.2. As amostras deverão ser apresentadas no refeitório do Campus Piranhas, conforme constará na convocação, no horário 08:00 h às 14:00h, assumindo a empresa a total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade.

4.2.4. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas por Nutricionista convidada do IFAL e eventuais convidados, levando-se em consideração critérios técnicos e padrões mínimos de aceitabilidade, a qual emitirá parecer em laudo devidamente assinado e identificado, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

4.2.5. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará em automática desclassificação do item e/ou proposta.

4.2.6. 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.

4.2.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.2.8. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas de preparo e composição dos alimentos, quando for o caso.

4.3. **Subcontratação**

4.3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. **Garantia da contratação**

4.4.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

4.4.1.1. Não convém à Administração obrigar a contratada a prestar garantia em razão da natureza simplificada da contratação dar-se-á com agricultores familiares e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, estes que frequentemente possuem capacidades e recursos financeiros e logísticos limitados, o que dificultaria a implementação de cláusulas rigorosas e não necessariamente garantiriam a execução do serviço.

4.4.1.2. Esta exigência, pode ser onerosa e inviável, principalmente para pequenos produtores, que dependem de safras e colheitas limitadas e que variam de acordo com condições climáticas e outros fatores fora de seu controle, podendo gerar também barreiras que comprometeriam a participação e competitividade

4.4.1.3. A complexidade e demasiadas exigências na contratação, além do custo por si só das garantias podem dificultar o acesso ao certame. Ao dispensar essa exigência, é possível facilitar a entrada desses agricultores no processo, promovendo a inclusão social e econômica de comunidades rurais, e o apoio à sustentabilidade e desenvolvimento local, conforme preceitos do próprio programa PNAE.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Entrega

5.1.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será definido na Ordem de Fornecimento conforme a complexidade dos gêneros, respeitando o cardápio semanal proposto.

5.1.2. A convocação do fornecedor pelo Campus Piranhas poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

5.1.3. Os produtos deverão ser entregues pelo(s) fornecedor(es) somente após solicitação expedida pela Unidade Escolar, obedecendo às prescrições contidas na mesma.

5.1.4. Os gêneros alimentícios serão solicitados ao longo do ano letivo, conforme a necessidade da Unidade Escolar, e deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente no local e horários a serem combinados com a Direção da Unidade Escolar.

5.1.5. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de 02 (dois) recibos de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

5.1.6. Os recibos devem ser assinados e carimbados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo que uma via do recibo ficará no local e a outra será anexada à Nota Fiscal, que deverá assumir a forma eletrônica nos casos exigidos em lei.

5.1.7. As Notas Fiscais deverão ser entregues na Unidade Escolar à direção da Escola juntamente com os recibos para posterior prestação de contas.

5.1.8. Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, a quantidade e a data de cada entrega, cuja periodicidade poderá ser diária, semanal, quinzenal ou mensal, serão determinadas mediante cronograma de entrega definido pela Unidade Escolar, juntamente com os fornecedores.

5.1.9. No momento da entrega das mercadorias, os produtos deverão estar em conformidade com as Especificações Técnicas dos Alimentos, conforme ANEXO I, desta Chamada Pública.

5.1.10. Na impossibilidade da oferta, por motivo de força maior, de algum gênero alimentício que faça parte do Contrato, o(s) fornecedor(es) deverá(ão) fazer a substituição, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente, preservando o valor acordado no Contrato.

5.1.11. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo, por meio de declaração técnica, da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

5.1.12. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são meras previsões, de acordo com o planejamento de consumo do Campus, podendo portanto estas quantidades serem alteradas, conforme necessidade da instituição Contratante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores contratados.

5.1.13. Nos meses de férias, greves ou outros motivos por conveniência e oportunidade do IFAL, o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente ou suspenso.

5.1.14. Em todos os alimentos perecíveis entregues deverão constar a pesagem, fixada no produto, para posterior conferência da mesma.

5.1.15. A Unidade Escolar se reserva o direito de pesar os alimentos na presença do representante do(s) fornecedor(es) para conferência dos mesmos.

5.1.16. O(a) responsável pelo recebimento das mercadorias na Unidade Escolar terá o direito de não receber as mesmas se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o(s) fornecedor (es) substituí-las sem prejuízos à Escola.

5.1.17. Caberá ao(s) fornecedor(es) o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo, este(s) possuir pessoal disponível para tal serviço.

5.1.18. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.1.19. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

5.1.20. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em horário estipulado na ordem de fornecimento, conforme contrato.

5.1.21. Quando da entrega, todos os itens e porções deverão apresentar -se:

5.1.21.1. Isentos de substâncias terrosas;

5.1.21.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.1.21.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.1.21.4. Sem umidade externa anormal;

5.1.21.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

5.1.21.6. Isentos de enfermidades.

5.1.21.7. Isentos de contaminação;

5.1.21.8. Isentos de odores e sabor estranhos;

5.1.22. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.1.23. Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação à composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados.

5.1.24. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.1.25. O(s) fornecedor(es) deverá(ão) entregar os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações.

5.1.26. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A falta de pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa 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.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Instituto Federal de Alagoas | Campus Piranhas

Avenida Sergipe, S/N, Xingó, Piranhas-AL, 57460-000

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 ou instrumento equivalente, 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 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. A fiscalização poderá incluir visitas in loco nos ambientes de produção dos produtos constantes no edital.

6.8. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos contratados

6.9. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

Fiscalização Técnica

6.10. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.10.1. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.10.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.10.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.10.4. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.10.5. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.11. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.11.1. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.12. O gestor do contrato coordenará 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 serviço, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.13. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.14. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.15. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.16. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.17. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.18. O gestor do contrato deverá 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. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Piranhas no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

7.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

7.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor efetivo competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos.

7.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido na ordem de fornecimento.

7.5. O Campus Piranhas não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

7.6. Os materiais recusados somente serão devolvidos mediante Termo de

Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

7.7. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, validade, e outros que se fizerem necessários.

7.8. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao IFAL definidos nesta chamada pública de compra, poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos sejam correlatos nutricionalmente e que seja atestada pelo profissional de alimentação do Campus Piranhas.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.14. 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.

7.15. 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.

Liquidação

7.16. 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.

7.16.1. 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.

7.17. 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:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. 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;

7.19. 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.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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 índice INPC de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.29.1. 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.

7.30. 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.

Cessão de crédito

7.31. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.31.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.32. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.33. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.34. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.35. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio das condições e procedimentos estabelecidos no Edital de Chamada Pública, ao qual este termo está vinculado.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 753.780,00 (setecentos e cinquenta e três mil e setecentos e oitenta reais)**, conforme custos unitários e totais dispostos no quadro do item 1 deste Termo.

Piranhas/AL, 10 de Setembro de 2026.

10. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto dos serviços elencados no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos serviços requeridos.

Jamille Mendonça Reinaldo
Nutricionista - CRN6: 31117
Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar
Coordenação de Apoio Acadêmico

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria.

Jackson Moreira de Souza
Coordenador de Suprimentos

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da contratação dos serviços requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.

Mariano Alexandre da Silva Neto Filho
Chefe de Departamento de Administração

Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que APROVO o presente Termo de Referência.

Antônio Iatanilton Damasceno de França
Diretor-Geral

ANEXO II

Modelos de Projeto de Venda

GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022 DO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS PIRANHAS			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		**2. CNPJ**	
3. Endereço		**4. Município/UF**	
5. E-mail		**6. DDD/Fone**	**7. CEP**
8. Nº CAF Jurídica	**9. Banco**	**10. Agência Corrente**	**11. Conta Nº da Conta**
12. Nº de Associados	**13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006**		**14. Nº de Associados com CAF Física**
15. CPF do representante legal	**16. Nome do representante legal**		**17.DDD/Fone**
18. Endereço		**19. Município/UF**	

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

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

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

	1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						

Obs.: * Preço publicado no Edital n 01/2026 (o mesmo que consta na chamada pública).

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

Modelo de Projeto de Venda

GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente		2. CPF
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)		7. Fone
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não	9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.CAF	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição*/Unidade	6.Valor Total

					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n 01/2026 (o mesmo que consta na chamada pública).				**Total do projeto**	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4					**Total do projeto:**	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:

Local e Data:		**Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal**	**Assinatura**
1			
2			
3			

Modelo de Projeto de Venda

FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da CAF Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
2						
3						
Obs.: Preço publicado no Edital n 01/2026 (o mesmo que consta na chamada pública).						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome		CNPJ		Município		
Endereço			Fone			
Nome do Representante Legal			CPF:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						

Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

ANEXO III

Modelo de Declaração de Origem dos Produtos

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Alagoas – Campus Piranhas, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2026, processo 23041.018764/2026-18, são oriundos de produção própria do participante abaixo descrito.

_____

Nome do produtor/grupo:

_____

Número da CAF:

_____

Local e Data

_____

Nome do Técnico Responsável da Emater

Escritório da Emater do Município de

_____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS PIRANHAS

ANEXO IV

TERMO DE RECEBIMENTO

Eu,_____ ___, RG nº _____, CPF nº _____, declaro que recebi e conferi os produtos entregues por _____ , RG nº _____, CPF nº _____, constantes na Nota Fiscal nº _____.

Declaro ainda que os produtos estão de acordo com as características e quantidades contratadas.

Piranhas (AL), _____ de _____ de 20_____.

Ass.: _____

Nome do co-responsável pelo recebimento

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Alagoas
Campus Piranhas

Anexo V

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
Aquisições – Contratação direta

(Processo Administrativo n° 23041.018764/2026-18)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) **INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS PIRANHAS** E XXXXXXXXXXXXXXX

A Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - CAMPUS PIRANHAS** com sede na Av. Sergipe s/n, bairro: Xingó, na cidade de Piranhas/AL, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **10.825.373/0008-21**, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, Sr. Antônio Iatanilton Damasceno de França, nomeado(a) pela Portaria nº 2.568/IFAL, de 06 de Julho de 2023, publicada na página 25 do DOU nº 128 da seção 02, de 07 de julho de 2023, portador da matrícula funcional nº 1880563, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) XXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, sediado(a) na XXXXXXXXXXXX, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por XXXXXXXXXXXX (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 23041.018764/2026-18 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Nº 11.947, DE 16 de Junho de 2009 e suas resoluções, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação n. 90003/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. É objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para o Campus Piranhas, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme quadro previsto nesta cláusula e especificações e condições e quantitativos individuais descritos no item 1.1 do Termo de Referência, todos de acordo com a Chamada Pública nº 01 e Dispensa de licitação nº 90003/2026, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. Objeto da contratação:

Nº Item	Alimentos	Unidade	Quantidade	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
XX	**Descrição resumida:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **Descrição detalhada:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXXX	XX,XX	XX,XX
XX	**Descrição resumida:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **Descrição detalhada:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXXX	XX,XX	XX,XX
XX	**Descrição resumida:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **Descrição detalhada:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXXX	XX,XX	XX,XX
...	...	...	...	...	...
TOTAL				XX,XX	XX,XX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. A Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa Eletrônica, caso existentes;

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 do contrato será de doze meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro, *na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021*

2.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU n° 39, de 13/12/2011.

2.2.1. 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Edital da Chamada Pública, de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, a Contratada receberá o valor total de R$ XXXXXXXXX (XXXXXXXX).

5.2. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar 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 (art. 92, V e VI)

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 (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **02/09/2026**.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mantido pelo IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade e exclusivamente para o saldo pendente de entrega.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. 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.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.9. 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.

8.9.1. 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.

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta) dias.

8.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.12. 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 (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. 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;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir 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;

9.6. 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;

9.7. 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: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, 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;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. 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.

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

9.12. 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 (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13. 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 (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.15. 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.

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

9.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.19. 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.

9.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. 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.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. *Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2,5% (dois virgula cinto por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

   i. *O atraso superior a 05 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

2. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

3. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 15% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.

6. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 2% do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1.Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4.2.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 descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3.Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30(trinta) dias* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.7. 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 (art. 159).

11.8. 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

11.11. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. 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.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. O contrato poderá ser extinto:

12.6.1. 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~~ no processo de 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.6.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

II. Fonte de Recursos: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

III. Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

IV. Elemento de Despesa: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

V. Plano Interno: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

VI. Nota de Empenho:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. 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.

15.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em ....., Seção Judiciária de..... 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 14.133/21.

Piranhas/AL, ___ de _____ de 2026.

_____	_____
Antônio Iatanilton Damasceno de França	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
Representante legal do **CONTRATANTE**	Representante legal do **CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:

_____	_____
Testemunha 1	Testemunha 2