



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Diretoria Sistêmica de Atividades Estudantis

TR 4/2026 -
DIAE/RE/IFRN

8 de abril de 2026

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nos diversos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), conforme especificações e condições deste projeto, edital e demais anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente Chamada Pública, por dispensa de licitação, é necessária para promover alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da educação básica, com gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar atendendo as determinações da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

3. PÚBLICO BENEFICIÁRIO

3.1 Constitui público beneficiário do PNAE os alunos matriculados no IFRN na educação básica, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação – INEP/MEC.

4. DAS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

4.1 As especificações estão descritas no item 10, os quantitativos e preços médios dos produtos estão descritos no Anexo II do Edital.

4.2 Os gêneros alimentícios ofertados deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

4.3 Os hortifrúts devem ser in natura (maduros e entre maduros), selecionados, de tamanhos uniformes (médio e grande), consistentes ao toque e isentos de partes amassadas ou batidas, para consumo imediato e em escala (no decorrer da semana, máximo de 05 (cinco) dias antes do vencimento).

4.4 Os laticínios deverão ter a Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SEIPOA ou SIF) do estabelecimento, bem como do produto.

4.5 As polpas de frutas deverão ter a Declaração de Registro do estabelecimento e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ser entregues congeladas.

4.6 Para os bolos, pães, bolachas e produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento (macaxeira descascada e congelada) deverá ser apresentado Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

5. DO CONTROLE DE QUALIDADE

5.1 O produto que não corresponder às exigências desta Chamada Pública será devolvido, ficando o Fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente no *Campus*, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após ser notificado.

5.2 A equipe técnica do IFRN poderá realizar visita técnica a qualquer momento, durante a vigência dos contratos aos fornecedores ganhadores a fim de verificar as condições sanitárias de armazenamento, estocagem, transporte e manipulação, caso julgar pertinente e necessário à garantia da segurança sanitária dos alimentos.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 O fiscal do contrato, designado pelo Diretor Geral de cada *Campus* do IFRN, ficará responsável pelo monitoramento das solicitações e entrega dos gêneros alimentícios, dos pagamentos e das documentações comprobatórias definidas nesta Chamada Pública e legislação pertinente.

6.2 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, serão tomadas as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas.

6.3 A fiscalização por parte da Administração não eximirá ou reduzirá em qualquer hipótese, as responsabilidades dos fornecedores de gêneros alimentícios em eventual falta que venham a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 A unidade executora (*Campus*) deverá formalizar o pedido dos gêneros alimentícios, descrevendo quantidades e especificações técnicas do item solicitado, realizando a comunicação ao fornecedor ganhador, através do serviço de e-mail, endereço este que o fornecedor deverá apresentar em suas informações no projeto de venda, ou através de documento físico datado e assinado por ambas as partes.

7.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

7.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

7.4 O *Campus* deverá devolver qualquer produto fornecido divergente das especificações e solicitar expressamente sua substituição, devendo o fornecedor garantir a substituição num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis. Essa norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

7.5 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

7.6 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, anotando e registrando todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.

7.7 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

7.8 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

7.9 Guardar, na forma digitalizada dentro do processo eletrônico, pelo prazo estabelecido §7º do artigo 57 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.

7.10 Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, e controlar o limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

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

8. DAS OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATADA(S)

8.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

8.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição do objeto, quantidade, preço unitário e preço total;

8.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.4 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o objeto com avarias ou defeitos, resultantes do processamento ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

8.5 Comunicar à 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;

8.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e anexos;

8.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

8.8 Fornecer os alimentos conforme especificado no cronograma de entregas constante do **Item 9** do Edital, salvo alterações previamente ajustadas com a Contratante;

8.9 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;

8.10 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto;

8.11 Retirar todos os produtos recusados, das dependências do *Campus*, 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 fornecido;

8.12 Ressarcir danos causados à EEx. ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade à fiscalização.

9. DOS GESTORES E FISCAIS DO CONTRATO

9.1 A gestão e fiscalização dos Contratos será de responsabilidade de fiscal designado pelo Diretor Geral de cada *Campus*.

10. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 1 – Abacaxi. De primeira qualidade, in natura, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 2 – Abóbora (jerimum). De primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 3 – Alface crespa. De primeira qualidade, in natura, uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 4 – Arroz vermelho. Tipo 1, de primeira qualidade, com grão íntegro, sem sujidades e ausência de pedras e caroços. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.

ITEM 5 – Banana pacovan. Em pencas, in natura, de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 6 – Banana prata. Em pencas, in natura, de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a

grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 7 – Batata doce. Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 8 – Bebida láctea (sabores). Sabores variados, embalagens de 1L, íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e prazo de validade do produto. O produto deverá conter informações nutricionais, nº do lote, nº do registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal (SISPOA) expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da Agricultura/ SIF/ SIE. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.

ITEM 9 – Bolo de macaxeira. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com macaxeira, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.

ITEM 10 – Bolo de milho. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho in natura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, leite de vaca, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem, deve constar rótulo com tabela de informações nutricionais, data de fabricação, validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, como também amostras nas quais o milho é substituído por flocão de milho ou fubá.

ITEM 11 – Bolo de ovos. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, leite de vaca, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar rótulo com tabela de informações nutricionais, data de fabricação, validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.

ITEM 12 – Carne ovina moída. Carne ovina moída resfriada, obtida a partir de carne fresca de ovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

ITEM 13 – Cebola branca. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 14 – Cebolinha. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 15 – Cenoura. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 16 – Coentro. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 17 – Feijão tipo macassar. De primeira qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.

ITEM 18 – Feijão verde. De primeira qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1Kg, identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

ITEM 19 – Goiaba. De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.

ITEM 20 - Laranja Pêra. De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em caixas ou em embalagem transparente atóxica.

ITEM 21 – Leite integral pasteurizado. Tipo C, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

ITEM 22 - Limão, tipo taiti. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, cor, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.

ITEM 23 – Macaxeira. In natura de primeira qualidade, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.

ITEM 24 – Macaxeira congelada. Embalagem de 1kg. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.

ITEM 25 – Mamão tipo formosa. De primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 26 – Manga. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 27 – Melancia. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 28 – Melão japonês. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.

ITEM 29 – Ovo de galinha, vermelho ou branco. Íntegro, sem manchas ou sujidades, casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Bandeja com 30 unidades e com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

ITEM 30 – Pimentão verde. De primeira qualidade, in natura, coloração verde uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra

aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

ITEM 31 – Polpa de fruta, sabor abacaxi. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 32 – Polpa de fruta, sabor acerola. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 33 – Polpa de fruta, sabor cajá. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 34 – Polpa de fruta, sabor caju. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 35 – Polpa de fruta, sabor goiaba. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 36 – Polpa de fruta, sabor graviola. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 37 – Polpa de fruta, sabor manga. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 38 – Polpa de fruta, sabor mangaba. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 39 – Polpa de fruta, sabor maracujá. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 40 – Polpa de fruta, sabor tamarindo. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 41 – Polpa de fruta, sabor uva. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

ITEM 42 – Queijo de coalho. De primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Serviço de inspeção federal (SIF), estadual (SEIPOA) ou municipal (SIM). Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

ITEM 43 – Queijo de Manteiga. De primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Serviço de inspeção federal (SIF), estadual (SEIPOA) ou municipal (SIM). Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

ITEM 44 – Tomate. Maduro, de boa qualidade, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.

10.1 Na aquisição dos itens: bebida láctea, bolos, pães, bolacha de leite, leite pasteurizado, macaxeira descascada e congelada e polpa de frutas, a embalagem primária deverá conter o rótulo apostado ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento.

10.2 Das substituições:

10.2.1 Será permitida a substituição da alface crespa por alface lisa ou americana, conforme a sazonalidade, mantido o preço do produto licitado.

10.2.2 Será permitida a substituição da banana pacovan por banana prata, conforme a sazonalidade, mantido o preço do produto licitado.

10.2.3 Será permitida a substituição de melão japonês por melão espanhol, mantido o preço do produto licitado.

10.2.4 Será permitida a substituição de jerimum caboclo por jerimum leite, mantido o preço do produto licitado.

10.3 O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome do alimento e tipo; marca; ingredientes; data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); nome e endereço do fabricante ou embalador; peso em volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida; sigla e n° do registro em vigência no órgão competente.

Natal/RN, 08 de abril de 2026.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Fernanda Cristina Nonato Bonini

Nutricionista

Matrícula: 1769848

(assinado eletronicamente)

Thais Teixeira dos Santos

Nutricionista

Matrícula: 3059412

(assinado eletronicamente)

A Diretora Sistêmica de Atividades Estudantis deste IFRN no uso de suas atribuições, após leitura minuciosa, aprova este Projeto Básico, tendo em vista que a contratação pretendida se faz necessária para atender a demanda de alimentação escolar para os *Campi* do IFRN.

RESPONSÁVEL PELO SETOR DEMANDANTE

(assinado eletronicamente)

Valeria Regina Carvalho de Oliveira

Diretora Sistêmica de Atividades Estudantis

Matrícula: 137909

ANEXO II – QUANTITATIVOS TOTAIS E PREÇOS DOS PRODUTOS POR CAMPUS

I. Polo Oeste

Campus Apodi					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2	Abóbora (jerimum)	Kg	50	5,88	294,00
4	Arroz integral vermelho	kg	50	9,41	470,50
6	Banana Prata	kg	500	4,97	2.485,00
7	Batata doce	kg	200	5,69	1.138,00
13	Cebola branca	kg	50	6,68	334,00
14	Cebolinha	kg	30	18,83	564,90
16	Coentro	kg	30	20,67	620,10
18	Feijão verde	kg	150	15,18	2.277,00
23	Macaxeira in natura	kg	300	5,83	1,749,00
25	Mamão formosa	kg	300	4,50	1.350,00
26	Manga	kg	200	5,92	1.184,00
27	Melancia	kg	500	3,48	1.740,00
28	Melão japonês	kg	400	5,11	2.044,00
32	Polpa de Acerola	kg	300	14,49	4.347,00
33	Polpa de Cajá	kg	300	16,18	4.854,00
34	Polpa de Caju	kg	150	12,55	1.882,50
35	Polpa Goiaba	kg	300	11,92	3.576,00
37	Polpa Manga	kg	200	12,38	2.476,00
40	Polpa de Tamarindo	kg	150	16,01	2.401,50
41	Polpa de uva	kg	200	27,08	5.416,00
44	Tomate	kg	100	7,79	779,00
VALOR TOTAL (R\$)					41.982,50

Campus Ipangaçu					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	1.000	7,05	7.050,00
14	Cebolinha	Kg	30	18,83	564,90
16	Coentro	Kg	30	20,67	620,10
25	Mamão formosa	Kg	500	4,50	2.250,00
27	Melancia	Kg	765	3,48	2.662,20
28	Melão japonês	kg	770	5,11	3.934,70
31	Polpa de abacaxi	kg	200	13,53	2.712,50
33	Polpa de cajá	Kg	300	16,18	4.854,00
35	Polpa de goiaba	Kg	300	11,92	3.576,00
37	Polpa de manga	Kg	200	12,38	2.476,00

44	Tomate	Kg	150	7,79	1.168,50
VALOR TOTAL (R\$)					31.868,40

Campus Lajes					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	500	7,05	3.525,00
6	Banana prata	Kg	600	4,97	2.982,00
12	Carne ovina moída	Kg	250	50,00	12.500,00
13	Cebola branca	Kg	50	6,68	334,00
23	Macaxeira in natura	Kg	500	5,83	2.915,00
25	Mamão formosa	Kg	500	4,50	2.250,00
27	Melancia	Kg	500	3,48	1.740,00
31	Polpa de abacaxi	kg	200	13,56	2.712,00
32	Polpa de acerola	kg	200	14,49	2.898,00
35	Polpa de goiaba	Kg	300	11,92	3.576,00
37	Polpa de manga	kg	200	12,38	2.476,00
40	Polpa de tamarindo	kg	100	16,01	1.601,00
44	Tomate	kg	52	7,79	405,08
VALOR TOTAL (R\$)					40.135,08

Campus Macau					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	850	7,05	5.992,50
6	Banana prata	Kg	1.000	4,97	4.970,00
7	Batata doce	Kg	300	5,69	1.707,00
13	Cebola branca	Kg	50	6,68	334,00
14	Cebolinha	Kg	30	18,83	564,90
16	Coentro	Kg	30	20,67	620,10
23	Macaxeira in natura	Kg	200	5,83	1.166,00
25	Mamão formosa	Kg	300	4,50	1.350,00
27	Melancia	Kg	700	3,48	2.436,00
28	Melão japonês	Kg	300	5,11	1.533,00
29	Ovo de galinha	Bandeja 30 un	300	30,07	9.021,00
32	Polpa de acerola	kg	150	14,49	2.173,50
33	Polpa de cajá	Kg	150	16,18	2.427,00
34	Polpa de caju	Kg	150	12,55	1.882,50
35	Polpa de goiaba	Kg	150	11,92	1.788,00
37	Polpa de manga	kg	150	12,38	1.857,00
40	Polpa de tamarindo	kg	100	16,01	1.601,00
44	Tomate	kg	50	7,79	389,50
VALOR TOTAL (R\$)					41.813,00
Campus Mossoró					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	500	7,05	3.525,00
6	Banana prata	kg	2.500	4,97	12.425,00
13	Cebola branca	kg	150	6,68	1.002,00
25	Mamão formosa	kg	800	4,50	3.600,00
27	Melancia	Kg	2.000	3,48	6.960,00

28	Melão japonês	kg	1.500	5,11	7.665,00
31	Polpa de acerola	kg	500	14,49	7.245,00
33	Polpa de cajá	kg	500	16,18	8.090,00
34	Polpa de caju	kg	500	12,55	6.275,00
35	Polpa de goiaba	kg	600	11,92	7.152,00
37	Polpa de manga	kg	500	12,38	6.190,00
44	Tomate	kg	150	7,79	1.168,50
VALOR TOTAL (R\$)					71.297,50

Campus Pau dos Ferros					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2	Abóbora (jerimum)	Kg	110	5,88	646,80
7	Batata doce	Kg	300	5,69	1.707,00
14	Cebolinha	Kg	60	18,83	1.129,80
16	Coentro	Kg	60	20,67	1.240,20
18	Feijão verde	Kg	150	15,18	2.277,00
22	Macaxeira in natura	Kg	280	5,83	1.632,40
27	Melancia	Kg	3.000	3,48	10.440,00
28	Melão japonês	Kg	1000	5,11	5.110,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	800	13,56	10.848,00
32	Polpa de acerola	Kg	600	14,49	8.694,00
33	Polpa de cajá	Kg	800	16,18	12.944,00
34	Polpa de caju	Kg	400	12,55	5.020,00
35	Polpa de goiaba	Kg	600	11,92	7.152,00
37	Polpa de manga	Kg	600	12,38	7.428,00
40	Polpa de tamarindo	Kg	200	16,01	3.202,00
44	Tomate	Kg	250	7,79	1.947,50
VALOR TOTAL (R\$)					81.418,70

Campus Ceará Mirim					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	500	6,89	3.445,00
2	Abóbora (jerimum)	Kg	100	5,49	549,00
5	Banana pacovan	Kg	685	5,65	3.870,25
7	Batata doce	Kg	100	6,45	645,00
13	Cebola branca	Kg	100	6,99	699,00
14	Cenoura	Kg	50	9,46	473,00
20	Laranja pera	Kg	400	5,25	2.100,00
21	Leite integral pasteurizado	L	300	6,12	1.836,00
23	Macaxeira congelada	Kg	100	9,44	944,00
25	Mamão tipo formosa	Kg	280	5,78	1.618,40
27	Melancia	Kg	1200	3,93	4.716,00
28	Melão japonês	Kg	500	5,15	2.575,00
30	Pimentão verde	Kg	10	8,54	85,40
32	Polpa de acerola	Kg	300	15,20	4.560,00
33	Polpa de cajá	Kg	300	17,93	5.379,00
34	Polpa de caju	Kg	300	11,08	3.324,00
35	Polpa de goiaba	Kg	300	11,69	3.507,00
44	Tomate	Kg	100	7,65	765,00
	VALOR TOTAL (R\$)				41.941,05

Campus Natal Central					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	3500	6,89	24.115,00
2	Abóbora (jerimum)	Kg	700	5,49	3.843,00
3	Alface crespa	Kg	700	15,05	10.535,00
5	Banana Pacovan	Kg	3500	5,65	19.775,00
7	Batata doce	Kg	1600	6,45	10.320,00
12	Cebola branca	Kg	600	6,99	4.194,00
14	Cenoura	Kg	1000	9,46	9.460,00
15	Coentro	Kg	200	18,56	3.712,00
23	Macaxeira congelada	Kg	1200	9,44	11.328,00
24	Mamão formosa	Kg	1700	5,78	9.826,00

27	Melancia	Kg	4000	3,93	15.720,00
28	Melão japonês	Kg	2000	5,15	10.300,00
30	Pimentão verde	Kg	150	8,54	1.281,00
44	Tomate	Kg	2500	7,65	19.125,00
VALOR TOTAL (R\$)					153.534,00

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	700	6,89	4.823,00
5	Banana Pacovan	Kg	1.500	5,65	8.475,00
7	Batata doce	Kg	500	6,45	3.225,00
20	Laranja pêra	Kg	200	5,25	1.050,00
24	Macaxeira congelada	Kg	500	9,44	4.720,00
25	Mamão formosa	Kg	450	5,78	2.601,00
27	Melancia	Kg	1000	4,21	3.930,00
28	Melão japonês	Kg	800	5,15	4.120,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	200	13,02	2.604,00
32	Polpa de acerola	Kg	400	15,20	6.080,00
33	Polpa de cajá	Kg	300	17,93	5.379,00
34	Polpa de caju	Kg	300	11,08	3.324,00
35	Polpa de goiaba	Kg	300	11,69	3.507,00
37	Polpa de manga	Kg	300	12,29	3.687,00
42	Queijo de coalho	Kg	140	46,42	6.498,80
	VALOR TOTAL (R\$)				64.023,80

Campus Natal - Zona Norte					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	1.000	6,89	6.890,00

6	Banana prata	Kg	1.000	5,19	5.190,00
19	Goiaba	Kg	1.000	6,54	6.540,00
20	Laranja pêra	Kg	1.000	5,25	5.250,00
24	Macaxeira congelada	Kg	1.000	9,44	9.440,00
25	Mamão formosa	Kg	1.000	5,78	5.780,00
27	Melancia	Kg	1.000	3,93	3.930,00
28	Melão japonês	Kg	1.000	5,15	5.150,00
34	Polpa de caju	Kg	500	11,08	5.540,00
35	Polpa de goiaba	Kg	500	11,69	5.845,00
37	Polpa de manga	Kg	500	12,29	6.145,00
38	Polpa de mangaba	Kg	480	15,83	7.598,40
VALOR TOTAL (R\$)					73.298,40

Campus Parnamirim					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	800	6,89	5.512,00
6	Banana prata	Kg	1.200	5,19	6.228,00
19	Goiaba	Kg	500	6,54	3.270,00
20	Laranja pêra	Kg	650	5,25	3.412,50
21	Leite integral pasteurizado	L	650	6,12	3.978,00
25	Mamão formosa	Kg	600	5,78	3.468,00
27	Melancia	Kg	1.000	3,93	3.930,00
28	Melão japonês	Kg	500	5,15	2.575,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	250	13,02	3.255,00
33	Polpa de cajá	Kg	250	17,93	4.482,50
34	Polpa de caju	Kg	100	11,08	1.108,00
35	Polpa de goiaba	Kg	300	11,69	3.507,00
36	Polpa de graviola	Kg	250	15,80	3.950,00
43	Queijo manteiga	Kg	50	45,26	2.263,00
TOTAL					50.939,00

Campus São Gonçalo do Amarante					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	700	6,89	4.823,00
6	Banana prata	Kg	700	5,19	3.633,00
7	Batata doce	Kg	200	6,45	1.290,00
13	Cebola branca	Kg	100	6,99	699,00
16	Coentro	Kg	20	18,56	371,20
24	Macaxeira congelada	Kg	200	9,44	1.888,00
25	Mamão formosa	Kg	400	5,78	2.312,00
27	Melancia	Kg	500	3,93	1.965,00
28	Melão japonês	Kg	500	5,15	2.575,00
30	Pimentão verde	Kg	150	8,54	1.281,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	300	13,02	3.906,00
32	Polpa de acerola	Kg	300	15,20	4.560,00
33	Polpa de cajá	Kg	300	17,93	5.379,00
34	Polpa de caju	Kg	200	11,08	2.216,00
35	Polpa de goiaba	Kg	400	11,69	4.676,00

37	Polpa de manga	Kg	400	12,29	4.916,00
38	Polpa de mangaba	Kg	100	15,83	1.583,00
40	Polpa de tamarindo	Kg	100	13,74	1.374,00
44	Tomate	Kg	100	7,65	765,00
VALOR TOTAL (R\$)					50.212,20

III – Polo Leste/Agreste

Campus Canguaretama					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	400	6,50	2.600,00
5	Banana pacovan	Kg	400	5,80	2.320,00
7	Batata doce	Kg	304	5,02	1.526,08
9	Bolo de macaxeira	Kg	200	24,56	4.912,00
10	Bolo de milho	Kg	207	26,15	5.413,05
11	Bolo de ovos	Kg	160	22,47	3.595,20
14	Cebolinha	Kg	30	19,50	585,00
16	Coentro	Kg	30	19,10	573,00
23	Macaxeira in natura	Kg	300	5,52	1.656,00
25	Mamão tipo formosa	Kg	300	5,36	1.608,00
27	Melancia	Kg	600	3,94	2.364,00
28	Melão japonês	Kg	300	4,82	1.446,00
30	Pimentão verde	Kg	30	8,63	258,90
32	Polpa de acerola	Kg	400	14,04	5.616,00
33	Polpa de cajá	Kg	400	17,29	6.916,00
34	Polpa de caju	Kg	450	12,99	5.845,50
35	Polpa de goiaba	Kg	450	12,04	5.418,00
42	Queijo de coalho	Kg	50	40,16	2.008,00
43	Queijo de manteiga	Kg	50	43,14	2.157,00
44	Tomate	Kg	100	6,96	696,00
VALOR TOTAL (R\$)					57.513,73

Campus João Câmara					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	600	6,50	3.900,00
5	Banana pacovan	Kg	1.000	5,80	5.800,00
25	Mamão tipo formosa	Kg	210	5,36	1.125,60
27	Melancia	Kg	500	4,94	1.970,00
28	Melão japonês	Kg	500	4,82	2.410,00
33	Polpa de cajá	Kg	200	17,29	3.458,00
35	Polpa de goiaba	Kg	200	12,04	2.408,00
37	Polpa de manga	Kg	200	12,65	2.530,00
41	Polpa de uva	Kg	200	21,82	4.364,00
VALOR TOTAL (R\$)					27.965,60

Campus Nova Cruz					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	800	6,50	5.200,00
5	Banana pacovan	Kg	800	5,80	4.640,00
25	Mamão tipo formosa	Kg	400	5,36	2.144,00
27	Melancia	Kg	800	3,94	3.152,00
28	Melão japonês	Kg	400	4,82	1.928,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	200	12,61	2.522,00
32	Polpa de acerola	Kg	200	14,04	2.808,00
33	Polpa de cajá	Kg	200	17,29	3.458,00
34	Polpa de caju	Kg	200	12,99	2.898,00
35	Polpa de goiaba	Kg	200	12,04	2.408,00
41	Polpa de uva	Kg	100	21,82	2.182,00
VALOR TOTAL (R\$)					35.570,00

Campus Santa Cruz					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	500	6,50	3.250,00
5	Banana pacovan	Kg	650	5,80	3.770,00
13	Cebola branca	Kg	150	5,52	828,00
14	Cebolinha	Kg	30	19,50	585,00
15	Cenoura	Kg	150	6,75	1.012,50
16	Coentro	Kg	30	19,10	573,00

19	Goiaba	Kg	300	6,15	1.845,00
23	Macaxeira in natura	Kg	455	5,52	2.511,60
25	Mamão formosa	Kg	500	5,36	2.680,00
27	Melancia	Kg	500	3,94	1.970,00
30	Pimentão verde	Kg	50	8,63	431,50
35	Polpa de goiaba	Kg	650	12,04	7.826,00
36	Polpa de manga	Kg	642	12,65	8.121,30
44	Tomate	Kg	150	6,96	1.044,00
VALOR TOTAL (R\$)					36.447,90

Campus São Paulo do Potengi					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	900	6,50	5.850,00
5	Banana pacovan	Kg	1200	5,80	6.960,00
7	Batata doce	Kg	100	5,02	502,00
12	Cebola branca	Kg	80	5,52	441,60
18	Goiaba	Kg	300	6,15	1.845,00
22	Limão taiti	Kg	50	4,96	248,00
23	Macaxeira congelada	Kg	100	8,31	831,00
27	Melancia	Kg	800	3,94	3.152,00
28	Melão japonês	Kg	900	4,82	4.338,00
31	Polpa de abacaxi	Kg	150	12,61	1.891,50
32	Polpa de acerola	Kg	300	14,04	4.212,00
33	Polpa de cajá	Kg	300	17,29	5.187,00
34	Polpa de caju	Kg	150	12,99	1.948,50
35	Polpa de goiaba	Kg	300	12,04	3.612,00
37	Polpa de manga	Kg	200	12,65	2.530,00
44	Tomate	Kg	80	6,96	556,80
VALOR TOTAL (R\$)					44.105,40

IV – Polo Seridó

Campus Caicó					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
4	Arroz vermelho	kg	300	9,64	2.892,00
5	Banana pacovan	kg	500	5,43	2.715,00
13	Cebola branca	kg	50	6,23	311,50
16	Coentro	kg	20	17,96	359,20
18	Feijão verde	kg	100	17,79	1.779,00
21	Leite integral pasteurizado	L	1000	6,04	6.040,00
25	Mamão formosa	kg	400	4,44	1.776,00
25	Manga	kg	400	6,04	2.416,00
27	Melancia	kg	500	3,70	1.850,00

28	Melão japonês	kg	200	4,68	936,00
30	Pimentão verde	kg	20	8,46	169,20
32	Polpa de acerola	kg	300	12,56	3.768,00
33	Polpa de cajá	kg	200	16,06	4.077,00
34	Polpa de caju	kg	200	11,45	2.290,00
35	Polpa de goiaba	kg	285	12,00	3.420,00
37	Polpa de manga	kg	300	11,54	3.462,00
42	Queijo de coalho	kg	300	43,41	13.023,00
43	Queijo de manteiga	kg	300	42,18	12.654,00
VALOR TOTAL (R\$)					63.072,90

Campus Currais Novos					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacaxi	Kg	500	6,85	3.425,00
5	Banana pacovan	kg	900	5,43	4.887,00
7	Batata doce	Kg	300	5,25	1.575,00
20	Laranja pêra	Kg	250	4,03	10.007,50
21	Leite integral pasteurizado	L	400	6,04	2.416,00
23	Macaxeira in natura	Kg	300	5,07	1.521,00
25	Mamão formosa	Kg	200	4,44	888,00
26	Manga	Kg	200	6,04	1.208,00
27	Melancia	Kg	200	3,70	740,00
28	Melão japonês	Kg	200	4,68	936,00
40	Pimentão verde	Kg	30	8,46	253,80
31	Polpa de abacaxi	Kg	100	15,90	1.590,00
32	Polpa de acerola	kg	100	12,56	1.256,00
33	Polpa de cajá	Kg	100	16,06	1.606,00
34	Polpa de caju	Kg	100	11,45	1.145,00

35	Polpa de goiaba	Kg	100	12,00	1.200,00
37	Polpa de manga	Kg	100	11,54	1.154,00
39	Polpa de maracujá	Kg	100	25,50	2.550,00
40	Polpa de tamarindo	Kg	100	17,12	1.712,00
44	Tomate	Kg	80	6,70	536,00
	VALOR TOTAL (R\$)				31.606,30

Campus Jucurutu					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2	Abóbora (jerimum)	Kg	100	5,66	566,00
4	Arroz integral vermelho	kg	100	9,64	964,00
7	Batata doce	Kg	100	5,25	525,00
14	Cebolinha	Kg	20	14,35	287,00
16	Coentro	Kg	20	17,96	359,20
17	Feijão macassar	Kg	120	10,45	1.254,00
18	Feijão verde	Kg	70	17,79	1.245,30
21	Leite pasteurizado	L	550	6,04	3.322,00
25	Mamão formosa	Kg	200	4,44	888,00
	VALOR TOTAL (R\$)				9.410,50

Campus Parelhas					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
5	Banana pacovan	Kg	490	5,43	2.660,70
7	Batata doce	Kg	320	5,25	1.680,00
21	Leite integral pasteurizado	L.	100	6,04	604,00
27	Melancia	Kg	1.000	3,70	3.670,00
28	Melão japonês	Kg	1.000	4,68	4.680,00
43	Queijo de Manteiga	Kg	225	42,18	9.490,50
	VALOR TOTAL (R\$)				22.815,20

ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MODELO PARA OS GRUPOS FORMAIS E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS

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 FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
2. Endereço		4. Município/UF	
5. E- mail		6. DDD/Fone	7. CEP
8. N° DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta N° da Conta
12. N° de Associados	13. N° de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. N° de Associados com DAP Física

15. Nome do representante legal		16. CPF		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	
OBS:* Preço publicado no Edital nº xxxx/xxxx (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 PARA OS GRUPOS INFORMAIS

[illegible]

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:	Assinatura dos Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

MODELO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GENEROS 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. N° da DAP Física		7. DDD/Fone	8. E- mail (quando houver)		
9. Banco		10. N° Agência	11. N° da Conta Corrente		
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
OBS:* Preço publicado no Edital nº xxxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
II – 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 IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

PARA GRUPOS FORMAIS /EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N° _____)

Eu, _____ representante _____ da
Cooperativa/Associação _____, com CNPJ n° _____ e
DAP Jurídica n° _____, declaro, para fins de participação **na Chamada Pública nº 03/2026 realizada pelo IFRN para fornecimento de produtos** pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura

PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N° _____)

Eu, _____, CPF n° _____ e
DAP física n° _____, declaro, para fins de participação **na Chamada Pública nº 03/2026 realizada pelo IFRN para fornecimento de produtos** pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS
COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS) E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS**

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA, **para fins de participação na Chamada Pública nº 03/2026, realizada pelo IFRN para fornecimento de produtos pelo** Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ **40.000,00 (quarenta)** mil reais) por DAP/ ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 04/2026 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VI

RECIBO DE DOCUMENTOS (2 Vias)

CHAMADA PÚBLICA N.º 03/2026

Declaro que recebi no setor _____ do campus _____ - IFRN, sito o endereço: _____, envelopes n.º 01 (Documentos de Habilitação) e n.º 02 (Projeto de Venda), para ser anexado a **CHAMADA PÚBLICA nº 03/2026** do Fornecedor(a): _____.

_____(RN), ____ de _____ de 2026.

ANEXO VII – MODELO DE IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
DO NORTE (IFRN) – CAMPUS _____**

ENVELOPE 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA N° 03/2026

ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA ou BENEFICIÁRIO

FORNECEDOR: _____

CNPJ/CPF: _____

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
DO NORTE (IFRN) – CAMPUS _____**

ENVELOPE 02: PROPOSTA DE VENDA

CHAMADA PÚBLICA N° 03/2026

ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA ou BENEFICIÁRIO

FORNECEDOR: _____

CNPJ/CPF: _____

ANEXO VIII – MODELO DE CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE LEGAL

Pelo presente instrumento, _____(razão social da empresa), situada à Rua
_____(endereço completo), neste ato representada pelo Sr.(a)

_____(cargo), _____ e (nome do responsável) _____, (nacionalidade, estado civil, nº da carteira de identidade, órgão expedidor, data de emissão e nº do CPF), CREDENCIA o Sr. _____(nome do credenciado), _____(nacionalidade, estado civil, nº da carteira de identidade, órgão expedidor, data de emissão e nº do CPF) , dando-lhe plenos poderes para, em nome desta empresa, dar entrada em documentação, formalizar ou corrigir projetos de vendas, recorrer, desistir e tratar de todos os demais assuntos pertinentes à CHAMADA PÚBLICA nº __/2026.

_____ de _____ de 2026.

Assinatura e identificação

(Obs. Deve ser assinada pela autoridade responsável legal da organização)

OBS.: Esta carta deverá ser juntada aos documentos.

- A carta de credenciamento pode ser substituída por ata, com esta finalidade emitida pela organização.

ANEXO IX – DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

PÓLOS	ENDEREÇO	DATA	HORÁRIO
Apodi, Ipanguaçu, Lajes, Macau, Mossoró e Pau dos Ferros	<u>Campus Mossoró</u>	05 de maio de 2026	08h às 12h e das 14h às 17h
	Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff, Mossoró/RN, CEP: 59.628-330.		
Ceará-Mirim, Natal – Central, Natal - Centro Histórico, Natal - Zona Norte, Parnamirim, São Gonçalo do Amarante	<u>Campus Natal – Central</u>	11 de maio de 2026	
	Avenida Senador Salgado Filho, 1559, Tirol, Natal/RN, CEP 59015-000		
Canguaretama, João Câmara, Nova Cruz e São Paulo do Potengi	São Paulo do Potengi	13 de maio de 2026	
	RN-120, Km 2, Novo Juremal, São Paulo do Potengi/RN, CEP 59460-000.		
Caicó, Currais Novos, Jucurutu, Parelhas e Santa Cruz	<u>Campus Caicó</u>	19 de maio de 2026	
	RN 288, s/n, Nova Caicó, Caicó/RN, CEP: 59300-000.		

Modelo para contrato administrativo público com Agricultura Familiar

Contrato Administrativo nº, de/...../202....

Processo administrativo nº, de/...../202....

Edital de chamada pública nº, de/...../202....

A (Entidade Executora PNAE), pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua, nº,

inscrita no CNPJ sob nº, representada neste ato pelo(a) Sr. (a) Diretor (a) Geral, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20...., publicada no DOU de de de, doravante denominado Contratante, e por outro lado o (a) Sr.(a), (nome do grupo formal ou fornecedor individual), situado na Av., nº....., em/....., inscrita no CNPJ sob nº (se grupo formal), ou CPF sob nº (se grupos informais e fornecedor individual), doravante denominado(a) Contratado(a), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Processo administrativo nº, de/...../202...., Edital de Chamada Pública nº....., de/...../202...., aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

1. Cláusula Primeira - Objeto

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de alimentos da agricultura

familiar para alimentação escolar, para estudantes da rede de educação básica pública, com recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº....., de/...../202...., e seus anexos, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 Objeto da contratação:

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

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.

1.3 São anexos a este Instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de

transcrição:

1.4 O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora

conforme rege Resoluções do FNDE;

1.5 O Edital de Chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e resoluções do FNDE, no âmbito do PNAE;

1.6 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.7 Os projetos de venda dos proponentes; e

1.8 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.

2. Cláusula Segunda - Valor do contrato e pagamento

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizado somente dotação

orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, Ação Orçamentária nº ou Nota de Empenho nº (indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica).

2.2 Pelo fornecimento dos alimentos, conforme item 1.2 deste documento, o(a) contratado(a)

receberá o valor total de R\$ (.....).

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor (a)familiar, o(a) empreendedor(a) familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme art. 49, § 5º, da Resolução do FNDE nº 04/2026.

2.4 O(a) contratante, após o recebimento do Termo de Recebimento e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do(a) contratado(a), no Banco Agência nº, conta corrente nº

2.5 Não haverá atrasos no pagamento dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar, uma vez que, os repasses do FNDE ocorrem mensalmente, e os(as) agricultores(as) dependem desse valor para reaplicar na produção.

2.6 Não será efetuado qualquer pagamento ao(à) contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7 O(a) contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) contratado(a) fornecedor, deverá pagar multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (zero vírgula um) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais dos recursos do FNDE em tempo hábil.

2.8 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública nº, de/..../202....

3. Cláusula Terceira - Limite máximo de comercialização por cadastro nacional de agricultura familiar - CAF, por Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, por ano civil e por Entidade Executora EEx.

3.1 Para a comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de comercialização no total de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil, por EEx.

3.2 Para a comercialização com grupos formais e Empreendedores Familiares Rurais - EFR, o valor máximo a ser

contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

$$VMC = NAF \text{ com CAF Pessoa Física} \times \text{valor individual de comercialização, até o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).}$$

VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.

NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

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

3.4 Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de venda,

nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores(as) individuais. A estas também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

4. Cláusula Quarta - Vigência e Prorrogação

4.1 O prazo de vigência da contratação é de/...../202.... a/...../202...., contados do(a), na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar um exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula Quinta - entrega dos ALIMENTOS

5.1 Os alimentos serão entregues conforme cronograma do item 2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da EEx do PNAE (município/estado);

5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos alimentos adquiridos são de responsabilidade dos(as) contratados(as);

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento;

5.5 Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo de 48 horas;

5.6 A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade dos mesmos, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos(as) contratados(as) no prazo de 48 horas a contar da comunicação do fato;

5.7 O não cumprimento das determinações do Edital de Chamada Pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela(o) contratante, até que o(a) contratado(a) fornecedor solucione as pendências;

5.8 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser

resistentes e conferir proteção ao alimento. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos alimentos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;

5.9 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;

5.10 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;

5.11 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao alimento acondicionado e/ou a saúde humana;

5.12 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os alimentos embalados;

5.13 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo(a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao(a) contratado(a);

5.14 Para entrega de alimentos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária; e

5.15 Para entrega de alimentos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

6. Cláusula Sexta - obrigações e responsabilidade do(a) contratante

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

6.2 Comunicar o(a) contratado(a) todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;

6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo(a) contratado(a);

6.4 Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de um mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

6.5 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei e na forma deste contrato, visando proteger o interesse público;

6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

6.7 Efetuar pagamento ao(à) contratado(a) de acordo com a forma e prazo estabelecido nesse contrato;

6.8 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;

6.9 Designar e apresentar ao(a) contratado(a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato; e

6.10 O(a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

7. Cláusula Sétima - obrigações e responsabilidades do(a) contratado(a)

7.1 O(a) contratado(a) se compromete a fornecer os alimentos da agricultura familiar ao(à) contratante conforme descrito no item 1 desse contrato;

7.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para a habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública;

7.3 Garantir a qualidade do(s) alimento(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;

7.4 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse contrato;

7.5 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

7.6 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados ao(à) contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto do contrato;

7.7 Comunicar por escrito, ao fiscal designado pelo(a) contratante para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários;

7.8 Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa;

7.9 Guardar pelo prazo de cinco anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos projetos de venda, contrato e demais documentos afins, estando à disposição para, se necessário, comprovação;

7.10 Orientar, se necessário, a equipe do(a) contratante quanto à correta armazenagem dos alimentos;

7.11 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

7.12 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente ao(à) contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante; e

7.13 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

8. Cláusula Oitava - Recolhimento das contribuições previdenciárias

8.1 A EEx do PNAE quando comprar alimentos de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, e do art. 159, incisos IV e V, da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022. Os valores devidos pelo(a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.

8.2 A EEx quando comprar alimentos de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e pelo recolhimento é das cooperativas ou associações, por força art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

9. Cláusula Nona - acompanhamento e da fiscalização do contrato

9.1 O acompanhamento e fiscalização será exercido pelo fiscal deste contrato o(a) Sr.(Sr.^a), CPF nº (cargo) que ficará disponível para responder ao(à) contratante e ao(à) contratado, ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outros atores sociais.

9.2 Na ausência do fiscal do contrato conforme item 9.1, o substituto será o(a) Sr.(Sr.^a) CPF nº (cargo).

10. Cláusula Décima - publicação

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até dias subsequente ao da sua assinatura, no Diário Oficial da União e demais portais eletrônicos oficiais;

10.2 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP é condição indispensável para a eficácia desse contrato e de seus aditamentos, e deverá ocorrer no prazo de dez dias úteis, contados da data de sua assinatura.

11. Cláusula Décima Primeira - prerrogativas da administração pública

11.1 Entre as prerrogativas concedidas para a administração pública, no regime jurídico dos contratos, consta a possibilidade de:

- a. modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);
- b. extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- c. fiscalizar sua execução;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; e
- e. ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 1. risco à prestação de serviços essenciais; e
 2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a).

11.3 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

12. Cláusula Décima Segunda - execução do contrato

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 É proibido ao(à) contratante retardar imotivadamente a entrega dos alimentos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

12.3 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.

13. Cláusula Décima Terceira - garantia contratual

13.1 Não será exigida garantia contratual.

14. Cláusula Décima Quarta - alteração do contrato e PREÇOS

14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - unilateralmente pelo(a) contratante:

- a. quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos; e
- b. quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e

II - por acordo entre as partes:

- a. quando conveniente a substituição da garantia de execução;

- b. quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c. quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço; e
- d. para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea "d", da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o(a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

14.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do(a) contratado(a), o(a) contratante deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.6 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

14.7 Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- I. - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
- II. - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- III. - alterações na razão ou na denominação social do contratado; e
- IV. - empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao(à) contratado(a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio-econômico-financeiro será de dias.

15. Cláusula Décima Quinta - reajuste

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, considerando a data-base vinculada à data do orçamento, o reajustamento de preço seguirá:

- I. - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC), calculado pelo IBGE; e/ou
- II. - O Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas - FGV e calculado com base em outras três taxas: Índice de Preços por Atacado - IPA, Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e Índice Nacional do Custo da Construção - INCC, com data-base vinculada à data do orçamento.
- III. - O prazo para resposta ao(à) contratado(a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de dias.

16. Cláusula Décima Sexta - extinção e nulidade do contrato

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de Chamada Pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.3 A nulidade não exonerará o(a) contratante do dever de indenizar o(a) contratado(a) pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

16.4 Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

17. Cláusula Décima Sétima - infrações e sanções administrativas

17.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital de Chamada Pública por irregularidades ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até três dias úteis antes da data de abertura do certame.

17.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em portal eletrônico oficial no prazo de até três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3 Dos atos do(a) contratante cabem recurso conforme disciplinado no art. 165 ao art. 168 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.4 O(a) contratante ou o(a) contratado(a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18. Cláusula Décima Oitava - sustentabilidade ambiental

18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao(à) contratante e ao(à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18.3 O(a) contratado(a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos alimentos ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao(à) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

19. Cláusula Décima Nona - meios alternativos de resolução de controvérsias

19.1 Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem. Controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

19.2 A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

19.3 Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.

19.4 O processo de escolha dos árbitros, dos colegiados arbitrais e dos comitês de resolução de disputas observará critérios isonômicos, técnicos e transparentes.

20. Cláusula Vigésima - legislação aplicável

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao Edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº....., de//202....; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20.3 Os casos omissos serão decididos pelo(a) contratante, de acordo com a legislação aplicável a execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

21. Cláusula Vigésima Primeira - foro

21.1 É competente o Foro da Seção Judiciária para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, que não possam ser resolvidos pela conciliação e pelos meios alternativos de resolução de controvérsias.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo indicadas.

..... -, ... de de 202....

.....

Contratado(a) Sr. (a) Diretor (a) Geral

Testemunhas:

1.

2.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ANEXO XI – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

TERMO DE RECEBIMENTO

1. Atesto que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRN), Campus _____, CNPJ _____, representado por (nome do representante legal) _____, CPF _____ recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) (nome(s) dos(s) fornecedor(es)) _____ os produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4 Unidade	5. Valor unitário	6. Valor Total (*)

7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____.
(_____). Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____

Entidade Articuladora (se houver)

ANEXO XII – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO EM SESSÃO PÚBLICA ON-LINE

CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2026

Nome: _____

CPF/CNPJ: _____

E-mail: _____

WhatsApp: _____

Solicito participação na sessão pública on-line da Chamada Pública Nº __/2026.

Declaro que possuo acesso à internet e estou ciente de que o link será enviado para o contato informado (e-mail ou WhatsApp).

Data: ____/____/____

Assinatura: _____

Documento assinado eletronicamente por:

- **Valeria Regina Carvalho de Oliveira**, DIRETOR(A) - CD - DIAE/RE, em 08/04/2026 11:17:59.
- **Fernanda Cristina Nonato Bonini**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 08/04/2026 11:21:18.
- **Thais Teixeira dos Santos**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 08/04/2026 11:23:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/04/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1053569

Código de Autenticação: 510b0b01ec

