



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**EDITAL**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

Chamada Pública n.º **002/2025**, destinada a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme §1º do art.14, da Lei n.º 11.947/2009 e resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - REITORIA, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Almirante Barroso, n.º 1077, Centro - João Pessoa/PB - CEP: 58.013-120, inscrito no MF/CNPJ sob o n.º 10.783.898/0001-75, neste ato representado(a) pelo(a) Reitor(a), o(a) Sernhor(a) Mary Roberta Meira Marinho, nomeada pelo Decreto de 18 de outubro de 2022, publicada no DOU de 19 de outubro de 2022, portador(a) da Matrícula Funcional n.º 1161740, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei n.º 11.947/2009 e nas resoluções FNDE relativas ao PNAE, através da Diretoria de Compras, Contratos e Licitações, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no âmbito do(s) Campus Pedras de Fogo, Campus Avançado Soledade e Campus Avançado Areia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB, durante o período de 2025.

Os interessados - Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais - deverão apresentar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda, através de meio digital, encaminhado exclusivamente para o endereço eletrônico: [licitacao@ifpb.edu.br](mailto:licitacao@ifpb.edu.br), no período compreendido entre os dias **03 de novembro de 2025 a 23 de novembro de 2025**.

Na impossibilidade do envio da proposta em sua forma digital para o endereço eletrônico acima, o proponente deverá apresentar a documentação física, exclusivamente, no protocolo da instituição, nos seguintes endereços:

| SEQ. | UNIDADE         | ENDEREÇO  |
|------|-----------------|---|
| 1    | IFPB - Reitoria | Av. Almirante Barroso, n.º 1077<br>Centro - João Pessoa/PB<br>CEP: 58.013-120 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
| 2 | IFPB - Campus Pedras de Fogo    | Rua Andre Vidal de Negreiros, S/N<br>Centro - Pedras de Fogo/PB<br>CEP: 58.328-000 |
| 3 | IFPB - Campus Avançado Soledade | Acesso BR-230, Km 210, S/N<br>São José - Soledade/PB<br>CEP: 58.155-000            |
| 4 | IFPB - Campus Avançado Areia    | Rua Prefeito Pedro Cunha Lima, S/N<br>Bairro Jussara - Areia/PB<br>CEP: 58.397-000 |

A sessão pública será realizada às **09h00min (Horário Oficial de Brasília), do dia 24 de novembro de 2025**, na sala de reuniões, localizada na Sede da Pró-Reitoria de Administração e Finanças do IFPB, com sede à Av. Almirante Barroso, n.º 1077, Centro - João Pessoa/PB - CEP: 58.013-120.

Dúvidas e pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: [licitacao@ifpb.edu.br](mailto:licitacao@ifpb.edu.br), ou através de contato telefônico, por meio do número: **(83) 99940 1002**.

## 1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fins de atendimento às necessidades institucionais do(s) Campus Pedras de Fogo, Campus Avançado Soledade e Campus Avançado Areia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

| <b>LOTE I - CAMPUS PEDRAS DE FOGO - IFPB</b> |        |           |         |            |                             |                          |
|--|--------|-----------|---------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| ITEM   | CATMAT | DESCRÍÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
|  |        |           |         |            |                             |                          |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |          |            |
|---|--------|--|------------|----|----------|------------|
| 1 | 464418 | <b>MELANCIA:</b> Fruta in natura, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                           | Quilograma | 85 | R\$ 4,21 | R\$ 357,85 |
| 2 | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.            | Quilograma | 85 | R\$ 5,80 | R\$ 493,00 |
| 3 | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 85 | R\$ 4,73 | R\$ 402,05 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |     |           |              |
|---|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|
| 4 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.   | Unidade    | 200 | R\$ 22,11 | R\$ 4.422,00 |
| 5 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 50  | R\$ 12,71 | R\$ 635,50   |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |            |    |           |              |
|---|--------|---|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b><br>Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. |            |    |           |              |
| 6 | 464484 | QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO: obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo  | Quilograma | 50 | R\$ 12,38 | R\$ 619,00   |
| 7 | 447072 | QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO: obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo  | Quilograma | 70 | R\$ 42,90 | R\$ 3.003,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |       |     |          |              |
|---|--------|---|-------|-----|----------|--------------|
|   |        | de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  |       |     |          |              |
| 8 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. | Litro | 150 | R\$ 9,85 | R\$ 1.477,50 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |                     |     |           |              |
|----|--------|--|---------------------|-----|-----------|--------------|
|    |        | Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.   |                     |     |           |              |
| 9  | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b><br>Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.   | Quilograma          | 150 | R\$ 15,00 | R\$ 2.250,00 |
| 10 | 479080 | <b>FARINHA DE MILHO:</b><br>Matéria-prima: grão de milho amarelo, selecionado e de boa qualidade, isento de impurezas e matérias estranhas; Tipo: Flocada; Processamento: Produto pré-cozido, próprio para consumo imediato após preparo, não necessitando de longa cocção; Características nutricionais: Produto não transgênico (livre de organismos geneticamente modificados – OGM); Apresentação: Embalagem individual de 500 g, em saco plástico resistente, transparente ou impresso, devidamente selado e hermeticamente fechado, que preserve as características originais do produto. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega; | Embalagem com 500 g | 150 | R\$ 2,05  | R\$ 307,50   |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                           |    |           |              |
|----|--------|---|---------------------------|----|-----------|--------------|
|    |        | Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias conforme legislação da ANVISA e do MAPA, incluindo: denominação de venda do alimento, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação e validade, além da informação expressa de que o produto é “não transgênico”; Condições de armazenamento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, sem sinais de umidade, infestação ou alteração de cor, sabor ou odor.                              |                           |    |           |              |
| 11 | 467577 | <b>OVO - TIPO CAIPIRA:</b><br>Origem: galinhas criadas em sistema caipira, em conformidade com a legislação vigente do MAPA para ovos caipiras; Tipo/Tamanho: Ovos caipiras com peso mínimo de 50 g por unidade; Características físicas e sensoriais: Produto íntegro, isento de sujidades, fungos, trincas, rachaduras, umidade externa, substâncias tóxicas, odores ou sabores anormais, devendo apresentar casca limpa e íntegra, de coloração uniforme e compatível com o padrão do produto; Condições sanitárias: Deve estar em conformidade com a legislação do MAPA/ANVISA, | Embalagem com 30 Unidades | 45 | R\$ 29,95 | R\$ 1.347,75 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |                    |    |           |            |
|----|--------|--|--------------------|----|-----------|------------|
|    |        | atendendo integralmente aos padrões de identidade e qualidade para ovos de consumo humano;<br>Apresentação:<br>Embalagem apropriada e resistente (bandeja, cartela ou similar), contendo 30 (trinta) unidades, devidamente protegidas contra impactos e contaminação;<br>Rotulagem: Cada embalagem deve conter, de forma clara e legível, as informações obrigatórias exigidas pela legislação, incluindo: Denominação do produto ("Ovos de galinha – tipo caipira"); Nome/razão social e CNPJ do produtor ou fornecedor; SIF/registro no MAPA; Data de fabricação/embalagem; Prazo de validade; Lote de produção; Instruções de conservação ("Manter refrigerado após a compra" ou similar); Validade: Prazo mínimo de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega. |                    |    |           |            |
| 12 | 616858 | <b>MARGARINA:</b> Matéria-Prima / Composição Básica: Produto elaborado a partir de óleos vegetais e água, podendo conter leite e derivados, emulsificantes, estabilizantes, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Tipo/Subtipo: Margarina cremosa, pronta para consumo; Sabor: Sem adição de sal;<br>Apresentação:   | Embalagem com 1 kg | 15 | R\$ 16,00 | R\$ 240,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | Embalagem individual de 1 (um) kg, em recipiente plástico rígido ou similar, resistente, devidamente lacrado, que assegure a integridade, a higiene e a conservação do produto; Características sensoriais: Produto com textura cremosa, coloração uniforme, odor e sabor característicos, livre de grumos, cristais, rancidez, umidade superficial, ou qualquer sinal de deterioração; Validade: Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Rotulagem: O rótulo deve atender à legislação da ANVISA, contendo de forma clara e legível: denominação do produto ("Margarina"), peso líquido, composição / ingredientes, identificação do fabricante (nome/razão social, CNPJ e endereço), data de fabricação e validade, lote, informação nutricional obrigatória e orientações de conservação; Condições de entrega: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, transportado em veículo limpo e adequado, sem exposição a temperaturas ou condições que comprometam a qualidade e segurança. |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                     |    |          |            |
|----|--------|---|---------------------|----|----------|------------|
| 13 | 622355 | <p><b>BISCOITO:</b> Tipo / Sabor: Biscoito salgado tipo Cream Cracker, pronto para consumo; Ingredientes básicos: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos, malte, levedura, melhoradores de farinha e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; Características sensoriais: Produto de textura crocante, cor uniforme, sabor e odor característicos, livre de umidade excessiva, mofos, ranço, corpos estranhos ou qualquer indício de deterioração; Apresentação: Embalagem individual de 350 g (ou peso próximo, entre 350 g e 400 g), em invólucro plástico ou similar, resistente, higiênico e hermeticamente fechado, que assegure a integridade do produto até o consumo; Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas pela ANVISA, incluindo: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço), data de fabricação e validade, número de lote e orientações de conservação; Validade:</p> | Embalagem com 350 g | 80 | R\$ 5,81 | R\$ 464,80 |
|----|--------|---|---------------------|----|----------|------------|



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|  |  |   |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|
|  |  | Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Condições de entrega: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, acondicionado e transportado em veículos limpos, livres de odores fortes, umidade ou agentes contaminantes, garantindo a preservação da qualidade. |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|

**LOTE II - CAMPUS AVANÇADO SOLEDADE - IFPB**

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO  | UNIDADE            | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
|------|--------|--|--------------------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1    | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 180 (cento e oitenta) grama, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do | Embalagem com 180g | 1.650      | R\$ 3,03                    | R\$ 4.999,50             |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |           |              |
|---|--------|--|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.   |            |    |           |              |
| 2 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 50 | R\$ 41,58 | R\$ 2.079,00 |

**LOTE III - CAMPUS AVANÇADO AREIA - IFPB**

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
|------|--------|-----------|---------|------------|-----------------------------|--------------------------|
|------|--------|-----------|---------|------------|-----------------------------|--------------------------|



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |     |          |              |
|---|--------|--|------------|-----|----------|--------------|
| 1 | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.            | Quilograma | 544 | R\$ 5,57 | R\$ 3.030,08 |
| 2 | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 160 | R\$ 5,43 | R\$ 868,80   |
| 3 | 464410 | <b>MANGA:</b> Fruta in natura, tipo manga, espécie rosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.    | Quilograma | 160 | R\$ 5,35 | R\$ 856,00   |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |            |     |           |              |
|---|--------|---|------------|-----|-----------|--------------|
| 4 | 464393 | <b>LARANJA:</b> Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 640 | R\$ 6,25  | R\$ 4.000,00 |
| 5 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.  | Unidade    | 320 | R\$ 20,12 | R\$ 6.438,40 |
| 6 | 464511 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor CAJU, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em                                       | Quilograma | 96  | R\$ 13,70 | R\$ 1.315,20 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |           |              |
|---|--------|--|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.   |            |    |           |              |
| 7 | 464514 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor GOIABA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 96 | R\$ 13,20 | R\$ 1.267,20 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |           |              |
|---|--------|--|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. |            |    |           |              |
| 8 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente   | Quilograma | 96 | R\$ 13,10 | R\$ 1.257,60 |
| 9 | 464484 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente   | Quilograma | 96 | R\$ 14,30 | R\$ 1.372,80 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |            |    |           |              |
|----|--------|--|------------|----|-----------|--------------|
|    |        | devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.  |            |    |           |              |
| 10 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 64 | R\$ 43,75 | R\$ 2.800,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |       |     |          |              |
|----|--------|--|-------|-----|----------|--------------|
|    |        | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | Litro | 475 | R\$ 7,01 | R\$ 3.329,75 |
| 11 | 446706 |  |       |     |          |              |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |            |     |           |              |
|----|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|
| 12 | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b><br>Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 160 | R\$ 15,93 | R\$ 2.548,80 |
|----|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|

1.2. Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. ([Resolução FNDE n.º 26/2013, Art.29, §3º](#)).

1.4. A execução do fornecimento proveniente da presente chamada pública observará ainda as regras contidas no Termo de Referência, Anexo I, deste instrumento.

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão à conta de recursos específicos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

2.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/Unidade: 26417 / 158138;
- II. Fonte de Recursos: 1133000000;
- III. Programa de Trabalho: 230446;
- IV. Elemento de Despesa: 339032;
- V. Plano Interno: CFF53M9601N;

## 3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o §1º, do art. 31, da Resolução n.º 6, de 8 de maio



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

de 2020 e o art. 1º da Resolução CD/FNDE n.º 18, de 26 de setembro de 2018.

3.2. O valor máximo global estimado para esta Chamada Pública é de **R\$ 52.183,08 (cinquenta e dois mil, cento e oitenta e três reais e oito centavos)**.

#### 4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V, da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

##### 4.1.1. ENVELOPE n.º 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

4.1.1.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope n.º 01, caso não seja possível o envio de forma eletrônica, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (ANEXO II-C);
- IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso;
- V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (ANEXO IV).

##### 4.1.2. ENVELOPE n.º 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

4.1.2.1. O Grupo Informal deverá apresentar no envelope n.º 01, caso não seja possível o envio de forma eletrônica, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

Pró-Reitoria de Administração e Finanças

III. 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 (ANEXO II-B);

IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso;

V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

**4.1.3. ENVELOPE n.º 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

4.1.3.1. O Grupo Formal deverá apresentar no envelope n.º 01, caso não seja possível o envio de forma eletrônica, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II. o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

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

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

V. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (ANEXO II-A);

VI. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (ANEXO III);

VII. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (ANEXO V).

VIII. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso.

IX. Em atenção às disposições do art. 107, da Lei n.º 5.764/1971, as cooperativas deverão apresentar, ainda, a Certidão de



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças  
 Regularidade com a Organização das Cooperativas Brasileiras  
 (OCB);

4.2. Cada documento deverá ser encaminhado, preferencialmente digitalizado, através do endereço eletrônico: [licitacao@ifpb.edu.br](mailto:licitacao@ifpb.edu.br) ou de maneira física, no protocolo das unidades, conforme disposições a seguir:

| SEQ. | UNIDADE                         | ENDEREÇO   |
|------|---------------------------------|--|
| 1    | IFPB - Reitoria                 | Av. Almirante Barroso, n.º 1077<br>Centro - João Pessoa/PB<br>CEP: 58.013-120      |
| 2    | IFPB - Campus Pedras de Fogo    | Rua Andre Vidal de Negreiros, S/N<br>Centro - Pedras de Fogo/PB<br>CEP: 58.328-000 |
| 3    | IFPB - Campus Avançado Soledade | Acesso BR-230, Km 210, S/N<br>São José - Soledade/PB<br>CEP: 58.155-000            |
| 4    | IFPB - Campus Avançado Areia    | Rua Prefeito Pedro Cunha Lima, S/N<br>Bairro Jussara - Areia/PB<br>CEP: 58.397-000 |

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

4.5. Se necessário sanar dúvidas, a Comissão responsável pela Chamada Pública solicitará posterior envio de documento(s) original ou cópia autenticada, para avaliação.

## 5. ENVELOPE n.º 002 - PROJETO DE VENDA

5.1. No **Envelope nº 002**, os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar**, conforme Anexo II - A, B ou C.

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 5 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 (dez) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s) ou instrumento equivalente.

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e n.º da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

## **6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

6.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

6.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres ([Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023](#)), não havendo prioridade entre estes;

ol. a. para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e os grupos formais e informais de mulheres ([Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023](#)), aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

ol. b. no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e de mulheres ([Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023](#)),

Página 24 | 31



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

dada pela Lei nº 14.660, de 2023), em referência ao disposto no § 2º inciso I, do artigo 35, da Resolução n.º 06/2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas e de mulheres (Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023), conforme identificação na(s) DAP(s).

II. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei n.º 10.831/2003, o Decreto n.º 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III. os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a. no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b. em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 6.1 e 6.2.

6.5. A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido (Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023).

## 7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. O fornecedor classificado em primeiro lugar deverão, conforme o caso, entregar as amostras para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação no prazo de até **4 (quatro) dias úteis** a contar da ciência de Convocação pela Entidade Executora que indicará em sua solicitação o endereço para envio das amostras. O resultado da análise será publicado em até **5 (cinco) dias** após o prazo da apresentação das amostras.

7.2. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

e/ou grupo formal, e a especificação do produto.

7.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

7.4. As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 1.1. deste edital, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

7.5. A análise ficará a cargo de uma das seguintes profissionais: Nutricionista do IFPB, a qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

7.6. As amostras poderão ser dispensadas, à critério da Comissão responsável pela chamada pública, quando não houver divergências entre a descrição dos itens deste edital e a descrição nas propostas.

**8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

8.1. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na sede do Campus Avançado Pedras de Fogo - IFPB, conforme definido no Termo de Referência, Anexo I, bem como período e forma de entrega.

8.2. Durante a entrega o fornecedor deverá seguir as orientações descritas na “Orientação para os fornecedores dos produtos alimentícios: Entrega de alimentos nos campus”, Anexo VI.

**9. DA CONTRATAÇÃO**

9.1. A contratação se dará mediante a celebração de instrumento específico de contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta do Anexo VII.

**10. CRITÉRIOS DE MEDAÇÃO E DE PAGAMENTO**

**Recebimento**

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

10.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) 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.

10.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **2 (dois) dias úteis**.

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

10.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei n.º 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.

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

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

## Liquidação

10.9. 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 n.º 77/2022](#).

10.9.1. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

10.10. 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:

10.10.1. o prazo de validade;

10.10.2. a data da emissão;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

- 10.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 10.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 10.10.5. o valor a pagar; e
- 10.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 10.11. 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;
- 10.12. 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 n.º 14.133, de 2021.](#)
- 10.13. 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 n.º 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 10.14. 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.
- 10.15. 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.
- 10.16. 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.
- 10.17. 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**

- 10.18. 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 n.º 77, de 2022.](#)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

10.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

**Forma de pagamento**

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

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

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

10.22.1. 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.

10.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar n.º 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**

10.24. 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 n.º 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

10.25. As cessões de crédito não abrangidas pela [Instrução Normativa SEGES/ME n.º 53, de 8 de julho de 2020](#), dependerão de prévia aprovação do contratante.

10.26. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME n.º 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

10.27. 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 n.º 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

10.28. 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 n.º 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

11.1. As obrigações da contratante e da contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I, deste Edital.

## 12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública será divulgada junto ao Portal Institucional, disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/transparencia/licitacoes/ano-2025/editais-de-chamadas-publicas> e na forma de mural em local público de ampla circulação, bem como será divulgado nas organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado, com antecedência de **20 (vinte) dias** da data da Sessão Pública, permanecendo neste período aberta ao recebimento dos projetos de venda, conforme Resolução Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020.

12.2. Este Edital também poderá ser requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: [licitacao@ifpb.edu.br](mailto:licitacao@ifpb.edu.br).

12.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (Federal, Estadual e ou Municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

12.4. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

a. Valor máximo a ser contratado = n.º de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

12.5. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta Chamada Pública, fica eleito o Foro da Seção Judiciária de João Pessoa – PB – Justiça Federal, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Edital.

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

- 12.6.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 12.6.2. ANEXO II-A – Modelo de projeto de venda - Modelo proposto para grupos formais;
- 12.6.3. ANEXO II-B – Modelo de projeto de venda - Modelo proposto para grupos informais;
- 12.6.4. ANEXO II-C – Modelo de projeto de venda - Modelo proposto para os fornecedores individuais;
- 12.6.5. ANEXO III - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras;
- 12.6.6. ANEXO IV - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (fornecedor individual);
- 12.6.7. ANEXO V – Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados.
- 12.6.8. ANEXO VI - Orientação para os fornecedores dos produtos alimentícios: Entrega de alimentos nos campus.
- 12.6.9. ANEXO VII - Minuta do Termo de Contrato.

João Pessoa/PB, 03 de novembro de 2025.

**MARY ROBERTA MEIRA MARINHO**  
Reitor(a)  
IFPB/MEC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para distribuição aos discentes da educação básica, no âmbito do(s) Campus Pedras de Fogo, Campus Avançado Soledade e Campus Avançado Areia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB, nos termos da(s) tabela(s) abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| LOTE I - CAMPUS PEDRAS DE FOGO - IFPB |        |  |            |            |                             |                          |
|---------------------------------------|--------|--|------------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| ITEM                                  | CATMAT | DESCRIÇÃO  | UNIDADE    | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
| 1                                     | 464418 | <b>MELANCIA:</b> Fruta in natura, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 85         | R\$ 4,21                    | R\$ 357,85               |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |     |           |              |
|---|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|
| 2 | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.            | Quilograma | 85  | R\$ 5,80  | R\$ 493,00   |
| 3 | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 85  | R\$ 4,73  | R\$ 402,05   |
| 4 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.   | Unidade    | 200 | R\$ 22,11 | R\$ 4.422,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |           |            |
|---|--------|--|------------|----|-----------|------------|
|   |        | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. |            |    |           |            |
| 5 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente   | Quilograma | 50 | R\$ 12,71 | R\$ 635,50 |
| 6 | 464484 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente   | Quilograma | 50 | R\$ 12,38 | R\$ 619,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |     |           |              |
|---|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|
|   |        | devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.  |            |     |           |              |
| 7 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 70  | R\$ 42,90 | R\$ 3.003,00 |
| 8 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre   | Litro      | 150 | R\$ 9,85  | R\$ 1.477,50 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |            |     |           |              |
|---|--------|---|------------|-----|-----------|--------------|
|   |        | 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. |            |     |           |              |
| 9 | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b><br>Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de  | Quilograma | 150 | R\$ 15,00 | R\$ 2.250,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                     |     |          |            |
|----|--------|---|---------------------|-----|----------|------------|
|    |        | fabricação e prazo de validade.   |                     |     |          |            |
| 10 | 479080 | <p><b>FARINHA DE MILHO:</b><br/>           Matéria-prima: grão de milho amarelo, selecionado e de boa qualidade, isento de impurezas e matérias estranhas; Tipo: Flocada; Processamento: Produto pré-cozido, próprio para consumo imediato após preparo, não necessitando de longa cocção; Características nutricionais: Produto não transgênico (livre de organismos geneticamente modificados – OGM); Apresentação: Embalagem individual de 500 g, em saco plástico resistente, transparente ou impresso, devidamente selado e hermeticamente fechado, que preserve as características originais do produto. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega; Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias conforme legislação da ANVISA e do MAPA, incluindo: denominação de venda do alimento, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação e validade, além da informação expressa de que o produto é “não transgênico”; Condições de armazenamento: O</p> | Embalagem com 500 g | 150 | R\$ 2,05 | R\$ 307,50 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                           |    |           |              |
|----|--------|---|---------------------------|----|-----------|--------------|
|    |        | produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, sem sinais de umidade, infestação ou alteração de cor, sabor ou odor.  |                           |    |           |              |
| 11 | 467577 | <p><b>OVO - TIPO CAIPIRA:</b><br/>         Origem: galinhas criadas em sistema caipira, em conformidade com a legislação vigente do MAPA para ovos caipiras;</p> <p>Tipo/Tamanho: Ovos caipiras com peso mínimo de 50 g por unidade;</p> <p>Características físicas e sensoriais: Produto íntegro, isento de sujidades, fungos, trincas, rachaduras, umidade externa, substâncias tóxicas, odores ou sabores anormais, devendo apresentar casca limpa e íntegra, de coloração uniforme e compatível com o padrão do produto;</p> <p>Condições sanitárias: Deve estar em conformidade com a legislação do MAPA/ANVISA, atendendo integralmente aos padrões de identidade e qualidade para ovos de consumo humano;</p> <p>Apresentação: Embalagem apropriada e resistente (bandeja, cartela ou similar), contendo 30 (trinta) unidades, devidamente protegidas contra impactos e contaminação;</p> <p>Rotulagem: Cada embalagem deve conter, de forma clara e legível, as informações obrigatórias exigidas pela legislação, incluindo:</p> | Embalagem com 30 Unidades | 45 | R\$ 29,95 | R\$ 1.347,75 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                    |    |           |            |
|----|--------|---|--------------------|----|-----------|------------|
|    |        | Denominação do produto ("Ovos de galinha – tipo caipira"); Nome/razão social e CNPJ do produtor ou fornecedor; SIF/registro no MAPA; Data de fabricação/embalagem; Prazo de validade; Lote de produção; Instruções de conservação ("Manter refrigerado após a compra" ou similar); Validade: Prazo mínimo de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.   |                    |    |           |            |
| 12 | 616858 | <b>MARGARINA:</b> Matéria-Prima / Composição Básica: Produto elaborado a partir de óleos vegetais e água, podendo conter leite e derivados, emulsificantes, estabilizantes, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Tipo/Subtipo: Margarina cremosa, pronta para consumo; Sabor: Sem adição de sal; Apresentação: Embalagem individual de 1 (um) kg, em recipiente plástico rígido ou similar, resistente, devidamente lacrado, que assegure a integridade, a higiene e a conservação do produto; Características sensoriais: Produto com textura cremosa, coloração uniforme, odor e sabor característicos, livre de grumos, cristais, rancidez, umidade superficial, ou qualquer sinal de deterioração; Validade: Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data | Embalagem com 1 kg | 15 | R\$ 16,00 | R\$ 240,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |                     |    |          |            |
|----|--------|--|---------------------|----|----------|------------|
|    |        | de entrega; Rotulagem: O rótulo deve atender à legislação da ANVISA, contendo de forma clara e legível: denominação do produto (“Margarina”), peso líquido, composição / ingredientes, identificação do fabricante (nome/razão social, CNPJ e endereço), data de fabricação e validade, lote, informação nutricional obrigatória e orientações de conservação; Condições de entrega: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, transportado em veículo limpo e adequado, sem exposição a temperaturas ou condições que comprometam a qualidade e segurança. |                     |    |          |            |
| 13 | 622355 | <b>BISCOITO:</b> Tipo / Sabor: Biscoito salgado tipo Cream Cracker, pronto para consumo; Ingredientes básicos: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos, malte, levedura, melhoradores de farinha e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; Características sensoriais: Produto de textura crocante, cor uniforme, sabor e odor característicos, livre de umidade excessiva, mofos, ranço, corpos estranhos ou qualquer indício de deterioração;                     | Embalagem com 350 g | 80 | R\$ 5,81 | R\$ 464,80 |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | Apresentação:<br>Embalagem individual de 350 g (ou peso próximo, entre 350 g e 400 g), em invólucro plástico ou similar, resistente, higiênico e hermeticamente fechado, que assegure a integridade do produto até o consumo; Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas pela ANVISA, incluindo: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço), data de fabricação e validade, número de lote e orientações de conservação; Validade: Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Condições de entrega: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, acondicionado e transportado em veículos limpos, livres de odores fortes, umidade ou agentes contaminantes, garantindo a preservação da qualidade. |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

## LOTE II - CAMPUS AVANÇADO SOLEDADE - IFPB

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
|------|--------|-----------|---------|------------|-----------------------------|--------------------------|
|------|--------|-----------|---------|------------|-----------------------------|--------------------------|



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |                    |       |           |              |
|---|--------|---|--------------------|-------|-----------|--------------|
| 1 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 180 (cento e oitenta) grama, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | Embalagem com 180g | 1.650 | R\$ 3,03  | R\$ 4.999,50 |
| 2 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branca homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de  | Quilograma         | 50    | R\$ 41,58 | R\$ 2.079,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

| LOTE III - CAMPUS AVANÇADO AREIA - IFPB |        |   |            |            |                             |                          |
|---|--------|---|------------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| ITEM                                    | CATMAT | DESCRIÇÃO   | UNIDADE    | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
| 1                                       | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 544        | R\$ 5,57                    | R\$ 3.030,08             |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|   |        |  |            |     |          |              |
|---|--------|--|------------|-----|----------|--------------|
| 2 | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 160 | R\$ 5,43 | R\$ 868,80   |
| 3 | 464410 | <b>MANGA:</b> Fruta in natura, tipo manga, espécie rosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.    | Quilograma | 160 | R\$ 5,35 | R\$ 856,00   |
| 4 | 464393 | <b>LARANJA:</b> Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e             | Quilograma | 640 | R\$ 6,25 | R\$ 4.000,00 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |     |           |              |
|---|--------|--|------------|-----|-----------|--------------|
|   |        | maturação.   |            |     |           |              |
| 5 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.   | Unidade    | 320 | R\$ 20,12 | R\$ 6.438,40 |
| 6 | 464511 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor CAJU, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas | Quilograma | 96  | R\$ 13,70 | R\$ 1.315,20 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |    |           |              |
|---|--------|--|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | regulamentadoras.  |            |    |           |              |
| 7 | 464514 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor GOIABA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 96 | R\$ 13,20 | R\$ 1.267,20 |
| 8 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica,  | Quilograma | 96 | R\$ 13,10 | R\$ 1.257,60 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |            |    |           |              |
|---|--------|---|------------|----|-----------|--------------|
|   |        | transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.  |            |    |           |              |
| 9 | 464484 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b><br>Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 96 | R\$ 14,30 | R\$ 1.372,80 |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|    |        |   |            |     |           |              |
|----|--------|---|------------|-----|-----------|--------------|
|    |        | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter extamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 64  | R\$ 43,75 | R\$ 2.800,00 |
| 11 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem  | Litro      | 475 | R\$ 7,01  | R\$ 3.329,75 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |            |     |           |              |
|----|--------|---|------------|-----|-----------|--------------|
|    |        | precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. |            |     |           |              |
| 12 | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b><br>Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1 <sup>a</sup> qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  | Quilograma | 160 | R\$ 15,93 | R\$ 2.548,80 |

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n.º 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) data de assinatura do Termo de Contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os produtos devem ser produzidos de acordo com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e os recursos naturais.

4.1.2. Deve-se privilegiar a utilização de técnicas de produção que promovam a conservação do solo, da água e da biodiversidade, bem como a redução do uso de agrotóxicos e a promoção da agroecologia.

4.1.3. A contratada deve se comprometer a adotar práticas sustentáveis em todas as etapas da produção, desde o plantio até a entrega dos alimentos.

**Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

a. Não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

b. A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

c. Por fim, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

## Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias**, contados do(a) Emissão da Autorização de Fornecimento, em remessa parcelada, conforme disposições a seguir:

| LOTE I - CAMPUS PEDRAS DE FOGO - IFPB |        |   |            |                   |               |
|---------------------------------------|--------|---|------------|-------------------|---------------|
| ITEM                                  | CATMAT | DESCRIÇÃO   | UNIDADE    | QUANTIDADE        | PERIODICIDADE |
| 1                                     | 464418 | <b>MELANCIA:</b> Fruta in natura, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                | Quilograma | 2,12 kg / entrega | Semanal       |
| 2                                     | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 2,12 kg / entrega | Semanal       |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |                        |         |
|---|--------|--|------------|------------------------|---------|
| 3 | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.   | Quilograma | 2,12 kg / entrega      | Semanal |
| 4 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.   | Unidade    | 5,00 Unidade / entrega | Semanal |
| 5 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos | Quilograma | 1,25 kg / entrega      | Semanal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |                   |           |
|---|--------|--|------------|-------------------|-----------|
|   |        | os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.  |            |                   |           |
| 6 | 464484 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 1,25 kg / entrega | Semanal   |
| 7 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado   | Quilograma | 3,50 kg / entrega | Quinzenal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |       |                      |           |
|---|--------|--|-------|----------------------|-----------|
|   |        | e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  |       |                      |           |
| 8 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | Litro | 7,50 Litro / entrega | Quinzenal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |                     |                        |           |
|----|--------|--|---------------------|------------------------|-----------|
| 9  | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b> Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  | Quilograma          | 3,75 kg / entrega      | Semanal   |
| 10 | 479080 | <b>FARINHA DE MILHO:</b> Matéria-prima: grão de milho amarelo, selecionado e de boa qualidade, isento de impurezas e matérias estranhas; Tipo: Flocada; Processamento: Produto pré-cozido, próprio para consumo imediato após preparo, não necessitando de longa cocção; Características nutricionais: Produto não transgênico (livre de organismos geneticamente modificados – OGM); Apresentação: Embalagem individual de 500 g, em saco plástico resistente, transparente ou impresso, devidamente selado e hermeticamente fechado, que preserve as características originais do produto. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega; Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias conforme legislação da ANVISA e do MAPA, incluindo: denominação de venda do alimento, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação e validade, além | Embalagem com 500 g | 7,50 Unidade / entrega | Quinzenal |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|    |        |   |                           |                        |         |
|----|--------|---|---------------------------|------------------------|---------|
|    |        | da informação expressa de que o produto é “não transgênico”; Condições de armazenamento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, sem sinais de umidade, infestação ou alteração de cor, sabor ou odor.   |                           |                        |         |
| 11 | 467577 | <b>OVO - TIPO CAIPIRA:</b> Origem: galinhas criadas em sistema caipira, em conformidade com a legislação vigente do MAPA para ovos caipiras; Tipo/Tamanho: Ovos caipiras com peso mínimo de 50 g por unidade; Características físicas e sensoriais: Produto íntegro, isento de sujidades, fungos, trincas, rachaduras, umidade externa, substâncias tóxicas, odores ou sabores anormais, devendo apresentar casca limpa e íntegra, de coloração uniforme e compatível com o padrão do produto; Condições sanitárias: Deve estar em conformidade com a legislação do MAPA/ANVISA, atendendo integralmente aos padrões de identidade e qualidade para ovos de consumo humano; Apresentação: Embalagem apropriada e resistente (bandeja, cartela ou similar), contendo 30 (trinta) unidades, devidamente protegidas contra impactos e contaminação; Rotulagem: Cada embalagem deve conter, de forma clara e legível, as informações obrigatórias exigidas pela legislação, incluindo: Denominação do produto (“Ovos de galinha – tipo caipira”); Nome/razão social e CNPJ do produtor ou fornecedor; SIF/registro no MAPA; Data de fabricação/embalagem; Prazo | Embalagem com 30 Unidades | 1,12 Bandeja / entrega | Semanal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |   |                    |                   |        |
|----|--------|---|--------------------|-------------------|--------|
|    |        | de validade; Lote de produção; Instruções de conservação (“Manter refrigerado após a compra” ou similar); Validade: Prazo mínimo de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.  |                    |                   |        |
| 12 | 616858 | <b>MARGARINA:</b> Matéria-Prima / Composição Básica: Produto elaborado a partir de óleos vegetais e água, podendo conter leite e derivados, emulsificantes, estabilizantes, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; Tipo/Subtipo: Margarina cremosa, pronta para consumo; Sabor: Sem adição de sal; Apresentação: Embalagem individual de 1 (um) kg, em recipiente plástico rígido ou similar, resistente, devidamente lacrado, que assegure a integridade, a higiene e a conservação do produto; Características sensoriais: Produto com textura cremosa, coloração uniforme, odor e sabor característicos, livre de grumos, cristais, rancidez, umidade superficial, ou qualquer sinal de deterioração; Validade: Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Rotulagem: O rótulo deve atender à legislação da ANVISA, contendo de forma clara e legível: denominação do produto (“Margarina”), peso líquido, composição / ingredientes, identificação do fabricante (nome/razão social, CNPJ e endereço), data de fabricação e validade, lote, informação nutricional obrigatória e orientações de conservação; Condições de entrega: O produto deve ser entregue em perfeitas | Embalagem com 1 kg | 1,50 kg / entrega | Mensal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |                     |                        |           |
|----|--------|--|---------------------|------------------------|-----------|
|    |        | condições de consumo, transportado em veículo limpo e adequado, sem exposição a temperaturas ou condições que comprometam a qualidade e segurança.   |                     |                        |           |
| 13 | 622355 | <b>BISCOITO:</b> Tipo / Sabor: Biscoito salgado tipo Cream Cracker, pronto para consumo; Ingredientes básicos: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos, malte, levedura, melhoradores de farinha e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; Características sensoriais: Produto de textura crocante, cor uniforme, sabor e odor característicos, livre de umidade excessiva, mofos, ranço, corpos estranhos ou qualquer indício de deterioração; Apresentação: Embalagem individual de 350 g (ou peso próximo, entre 350 g e 400 g), em invólucro plástico ou similar, resistente, higiênico e hermeticamente fechado, que assegure a integridade do produto até o consumo; Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas pela ANVISA, incluindo: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço), data de fabricação e validade, número de lote e orientações de conservação; Validade: Prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Condições de entrega: O produto deve ser entregue | Embalagem com 350 g | 4,00 Unidade / entrega | Quinzenal |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|  |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  | em perfeitas condições de consumo, acondicionado e transportado em veículos limpos, livres de odores fortes, umidade ou agentes contaminantes, garantindo a preservação da qualidade. |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|

| LOTE II - CAMPUS AVANÇADO SOLEDADE - IFPB |        |   |                    |                         |               |
|---|--------|---|--------------------|-------------------------|---------------|
| ITEM                                      | CATMAT | DESCRÍÇÃO   | UNIDADE            | QUANTIDADE              | PERIODICIDADE |
| 1   | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 180 (cento e oitenta) grama, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | Embalagem com 180g | 82,50 Unidade / entrega | Quinzenal     |
| 2   | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter   | Quilograma         | 2,50 kg / entrega       | Quinzenal     |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

| LOTE III - CAMPUS AVANÇADO AREIA - IFPB |        |  |            |                    |               |
|---|--------|--|------------|--------------------|---------------|
| ITEM                                    | CATMAT | DESCRIÇÃO  | UNIDADE    | QUANTIDADE         | PERIODICIDADE |
| 1                                       | 464379 | <b>BANANA:</b> Fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.            | Quilograma | 13,60 kg / entrega | Semanal       |
| 2                                       | 464405 | <b>MAMÃO:</b> Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 4,00 kg / entrega  | Semanal       |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |   |            |                        |         |
|---|--------|---|------------|------------------------|---------|
| 3 | 464410 | <b>MANGA:</b> Fruta in natura, tipo manga, espécie rosa, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.   | Quilograma | 4,00 kg / entrega      | Semanal |
| 4 | 464393 | <b>LARANJA:</b> Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Quilograma | 16,00 kg / entrega     | Semanal |
| 5 | 609217 | <b>BOLO SIMPLES:</b> Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, com peso de 1 (um) kg, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.  | Unidade    | 8,00 Unidade / entrega | Semanal |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|   |        |  |            |                   |         |
|---|--------|--|------------|-------------------|---------|
| 6 | 464511 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor CAJU, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 2,40 kg / entrega | Semanal |
| 7 | 464514 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor GOIABA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e  | Quilograma | 2,40 kg / entrega | Semanal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |        |  |            |                   |         |
|---|--------|--|------------|-------------------|---------|
|   |        | qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.   |            |                   |         |
| 8 | 464475 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor MANGA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. | Quilograma | 2,40 kg / entrega | Semanal |
| 9 | 464484 | <b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA:</b> Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA, obtida de frutos sadios e maturação plena, concentração máxima 1:3 (1 parte de polpa para 3 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente devidamente lacrados, com peso de 1.000 (mil) gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a   | Quilograma | 2,40 kg / entrega | Semanal |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|    |        |  |            |                       |           |
|----|--------|--|------------|-----------------------|-----------|
|    |        | última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Lei n.º 8.918/94 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.  |            |                       |           |
| 10 | 447072 | <b>QUEIJO BRANCO - TIPO COALHO:</b> obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Quilograma | 3,20 kg / entrega     | Quinzenal |
| 11 | 446706 | <b>IOGURTE:</b> À base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação,   | Litro      | 23,75 Litro / entrega | Quinzenal |



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|    |        |   |            |                   |         |
|----|--------|---|------------|-------------------|---------|
|    |        | acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 (um) litro, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. |            |                   |         |
| 12 | 615255 | <b>PÃO - TIPO SEDA:</b> Massa Fina, de fabricação caseira, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, entregue em unidades de 50 gramas cada, de 1 <sup>a</sup> qualidade, embalados em sacos plásticos transparente, com informações dos ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                       | Quilograma | 4,00 kg / entrega | Semanal |

5.2. O Contratante reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações de Entrega estabelecidas neste instrumento, a fim de adequar-se às variações na demanda. Qualquer alteração será comunicada ao Contratado com antecedência, garantindo que ambas as partes estejam cientes das mudanças. As alterações serão feitas de forma razoável e de acordo com as necessidades do Contratante.

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

5.4. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s):

| SEQ. | UNIDADE                      | ENDEREÇO   |
|------|------------------------------|--|
| 1    | IFPB - Campus Pedras de Fogo | Rua Andre Vidal de Negreiros, S/N<br>Centro - Pedras de Fogo/PB<br>CEP: 58.328-000 |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
| 2 | IFPB - Campus Avançado Soledade | Acesso BR-230, Km 210, S/N<br>São José - Soledade/PB<br>CEP: 58.155-000            |
| 3 | IFPB - Campus Avançado Areia    | Rua Prefeito Pedro Cunha Lima, S/N<br>Bairro Jussara - Areia/PB<br>CEP: 58.397-000 |

5.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

**Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

**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 n.º 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 n.º 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

**Fiscalização Técnica**

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 22, VI);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

6.7.1. 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 n.º 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

**Fiscalização Administrativa**

6.8. 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 n.º 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

**Gestor do Contrato**

6.9. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

eventuais. (Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. 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 n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. 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 n.º 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. 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 MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

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

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

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) 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.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **2 (dois) dias úteis**.

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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei n.º 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.

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

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

### Liquidação

7.9. 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 n.º 77/2022.

7.9.1. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

7.10. 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:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. 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 n.º 14.133, de 2021.

7.13. 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 n.º 3,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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**

7.18. 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 n.º 77, de 2022.](#)

7.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

**Forma de pagamento**

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar n.º 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**Cessão de crédito**

7.24. 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 n.º 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME n.º 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME n.º 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. 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 n.º 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. 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 n.º 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

**8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

- 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](#).

8.2. 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](#));
- 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% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**;
  - (2) Moratória de **0,07% (sete centésimos por cento)** do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de **2% (dois por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
    - (a) O atraso superior a **60 (sessenta) 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](#).
  - (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.
  - (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.
  - (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de **1,0% (um por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.
  - (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de **0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor do Contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

(7) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de **0,5%** (**cinco décimos por cento**) a **15% (quinze por cento)** do valor do Contrato.

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

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

8.4.1. 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)

8.4.2. 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](#)).

8.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **75 (setenta e cinco) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.5. 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 n.º 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.6. 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.

8.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei n.º 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei n.º 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

8.8. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

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](#)).

8.9. O Contratante deverá, no prazo máximo **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](#)).

8.10. 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](#).

8.11. 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](#).

## 9. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

9.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

9.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos **2 (dois) meses** de antecedência desse dia.

9.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de **2 (dois) meses** da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após **2 (dois) meses** da data da comunicação.

9.2. 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.

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

9.2.2. 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.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

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

9.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

9.3.3. Indenizações e multas.

9.4. 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).

9.5. O contrato poderá ser extinto:

9.5.1. 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);

9.5.2. 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).

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 52.183,08 (cinquenta e dois mil, cento e oitenta e três reais e oito centavos)**, conforme custos unitários apostos no Tópico 1, deste Termo de Referência.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão à conta de recursos específicos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: 26417 / 158138;

II. Fonte de Recursos: 1133000000;

III. Programa de Trabalho: 230446;

IV. Elemento de Despesa: 339032;

V. Plano Interno: CFF53M9601N;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

João Pessoa/PB, 03 de novembro de 2025.

**CARMEM BETTY BATISTA DA SILVA**  
Membro da Equipe de Planejamento

**DANIELLE CARDOSO DE PAULA**  
Membro da Equipe de Planejamento

**ROBERTO RANNIERE CAVALCANTE DE FRANCA**  
Membro da Equipe de Planejamento

**DIEGO LUÍS DOS SANTOS FÉLIX**  
Membro da Equipe de Planejamento

**PEDRO LUÍS ARAÚJO SILVA**  
Membro da Equipe de Planejamento

**JAILSON SAMPAIO DE SOUSA**  
Membro da Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**MARIA ALEXSANDRA NOGUEIRA DE CARVALHO**  
Membro da Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

## APÊNDICE - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

# Estudo Técnico Preliminar 19/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23381.003919.2025-80

## 2. Descrição da necessidade

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de solução, mensurando os riscos, determinando as estratégias, fornecendo subsídios para a elaboração do Projeto Básico e, bem como, definir um plano de sustentação para a solução demandada.

O estudo, aqui apresentado, recai sobre a realização de contratação com o intuito de proceder com a aquisição de Gêneros Alimentícios Provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para fins de atendimento às necessidades institucionais do Campus Avançado Pedras de Fogo - IFPB, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

O Campus Avançado Pedras de Fogo do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) identificou a necessidade de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A aquisição do objeto da presente solicitação se enquadra ao preconizado na Resolução CD/ FNDE n.º 006/2020, no que se refere à execução do PNAE com distribuição de gêneros alimentícios aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

O problema identificado é a falta de diversificação na alimentação escolar, o que pode afetar a qualidade nutricional oferecida aos alunos. Além disso, a ausência de produtos locais na alimentação escolar contribui para o distanciamento entre a comunidade escolar e os produtores rurais locais, desperdiçando uma oportunidade de fortalecimento da economia local.

A real necessidade gerada é, portanto, a de diversificar a alimentação escolar, oferecendo produtos frescos e de qualidade aos alunos, ao mesmo tempo em que se promove o desenvolvimento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural da região.

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Avançado Pedras de Fogo é uma estratégia que fortalece não apenas a economia local, mas também contribui significativamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, e está sustentada nos benefícios abaixo destacados:

- i. Fortalecimento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural: Ao priorizar a aquisição de alimentos desses produtores, o Campus Pedras de Fogo está apoiando diretamente os agricultores familiares e empreendedores rurais da região. Essa medida contribui para a geração de renda no campo, para a fixação do homem no campo e para a sustentabilidade econômica das pequenas propriedades, além de promover a diversificação da produção agrícola local.
- ii. Qualidade e Frescor dos Alimentos: Os alimentos provenientes da Agricultura Familiar tendem a ser mais frescos e saudáveis, pois geralmente são produzidos de forma agroecológica ou orgânica, com menor uso de agrotóxicos. Essa qualidade nutricional é essencial para o desenvolvimento e aprendizado dos estudantes, garantindo refeições mais nutritivas e balanceadas.
- iii. Estímulo ao Consumo de Produtos Locais e Regionais: Ao oferecer alimentos produzidos localmente, o Campus Avançado Pedras de Fogo promove a valorização da cultura alimentar da região, incentivando o consumo de produtos típicos e saudáveis da área. Isso também contribui para a redução da pegada de carbono, pois diminui a necessidade de transporte de alimentos de longas distâncias.
- iv. Cumprimento das Diretrizes do PNAE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece a obrigatoriedade de destinar no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura

Familiar. Portanto, ao adquirir alimentos dessa fonte, o Campus Pedras de Fogo está em conformidade com as diretrizes do programa, garantindo o acesso à alimentação de qualidade aos estudantes.

v. Integração com a Comunidade Local: A parceria com os produtores locais estabelece uma relação de proximidade entre a instituição de ensino e a comunidade rural. Isso pode abrir portas para projetos de educação alimentar e ambiental, visitas técnicas às propriedades rurais e outras atividades que promovam a integração entre a escola e seu entorno.

Diante do exposto, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar no Campus Avançado Pedras de Fogo não apenas atende às necessidades institucionais, mas também promove uma série de benefícios socioeconômicos, culturais e nutricionais para a comunidade escolar e para a região como um todo.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 8º, Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                     | Responsável              |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Diretoria Geral Campus Pedras de Fogo | Frederico Campos Pereira |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos e aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos;
- Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

- Os produtos devem ser produzidos de acordo com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e os recursos naturais.
- Deve-se privilegiar a utilização de técnicas de produção que promovam a conservação do solo, da água e da biodiversidade, bem como a redução do uso de agrotóxicos e a promoção da agroecologia.
- A contratada deve se comprometer a adotar práticas sustentáveis em todas as etapas da produção, desde o plantio até a entrega dos alimentos.

Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve apresentar a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida, que comprove sua condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

## 5. Levantamento de Mercado

Neste tópico urge a importância de pesquisar e determinar as soluções capazes de atender satisfatoriamente os ambientes produtivos que gozam os diversos setores de atuação desta Autarquia – que estão alinhadas aos princípios e regras que regem a Administração.

Nossa investigação tem o condão de identificar empreendimentos possíveis de aproximar as compras públicas da Administração às práticas adotadas pelo mercado, impondo inovações que se fundamentam no princípio da eficiência, imprimindo um uso racional dos recursos públicos.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Assim, em pesquisa sobre o panorama do mercado, observou-se que, em matéria de soluções para a aquisição dos materiais, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel do agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, a qual se pretende contratar. Assim, Assim, os órgãos e entidades adotam as diretrizes dispostas na Resolução CD/ FNDE n.º 006/2020, além de outras normativas aplicáveis, como forma de garantir a qualidade e a procedência dos alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Diante desse cenário, a pesquisa realizada reforça a importância de manter a conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, que estabelece os parâmetros para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar.

Ademais, constatou-se que a legislação vigente já contempla os princípios da eficiência, transparência e economicidade, garantindo o uso racional dos recursos públicos e o alinhamento das práticas de compra pública às do mercado.

Dessa forma, ao seguir as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020 e demais normativas pertinentes, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE estará em conformidade com os princípios que regem a administração pública, garantindo a eficiência, a economicidade e a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos.

Dessa forma, podemos concluir que a referente solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Avançado Pedras de Fogo - IFPB.

Os alimentos adquiridos serão utilizados para compor a alimentação oferecida aos alunos, garantindo uma dieta diversificada, saudável e de qualidade. Exigências relacionadas à solução:

Qualidade dos alimentos:

- i. Os alimentos devem atender aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos.
- ii. Devem ser frescos, livres de qualquer tipo de contaminação e próprios para o consumo humano.
- iii. Preferencialmente, os alimentos devem ser livres de agrotóxicos e aditivos químicos, priorizando a produção orgânica e sustentável.

Procedência dos produtos:

- i. Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006.
- ii. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

Diversidade e variedade dos produtos:

- i. Os gêneros alimentícios devem contemplar uma variedade de alimentos frescos e minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros, de forma a proporcionar uma alimentação escolar diversificada e equilibrada.

Preferência por produtos locais:

- i. Deve-se dar preferência à aquisição de alimentos produzidos localmente, de forma a promover o desenvolvimento econômico da região e reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

Incentivo à produção agroecológica:

- i. Deve-se incentivar a produção agroecológica e orgânica, priorizando agricultores familiares que adotem práticas sustentáveis de cultivo, como o uso de adubos orgânicos, rotação de culturas e controle biológico de pragas.

Garantia de rastreabilidade e segurança dos alimentos:

- i. Os produtos devem possuir garantia de rastreabilidade, ou seja, deve ser possível identificar sua origem e os processos pelos quais passaram desde a produção até a entrega.
- ii. Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

Compromisso com a redução do desperdício de alimentos:

- i. A contratada deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.

Justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução: A escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Pedras de Fogo - IFPB baseia-se nos seguintes fundamentos:

- i. Atendimento às diretrizes do PNAE: A aquisição de alimentos da agricultura familiar está alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável.
- ii. Qualidade e diversidade dos alimentos: A agricultura familiar oferece uma grande variedade de alimentos frescos e saudáveis, que contribuem para uma alimentação escolar mais diversificada e nutritiva.
- iii. Estímulo à economia local: A compra de alimentos da agricultura familiar contribui para o fortalecimento da economia local, promovendo o desenvolvimento das comunidades rurais e reduzindo os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.
- iv. Compromisso com a sustentabilidade: A agricultura familiar geralmente adota práticas sustentáveis de produção, como o uso de adubos orgânicos, a rotação de culturas e o controle biológico de pragas, contribuindo para a preservação do meio ambiente e a promoção da agricultura sustentável.

Portanto, a escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE do Campus Pedras de Fogo - IFPB se mostra como a solução mais adequada para garantir uma alimentação escolar de qualidade, promover o desenvolvimento econômico local e contribuir para a sustentabilidade ambiental.

6.5. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Projeto Básico, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimar as quantidades de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) no Campus Pedras de Fogo - IFPB, foram considerados os seguintes critérios:

i. Número de alunos atendidos:

Levantamento do número total de alunos matriculados na instituição, levando em consideração as diferentes faixas etárias e os períodos de funcionamento da instituição.

ii. Padrões de consumo e recomendações nutricionais:

Consideração das diretrizes do PNAE e as recomendações nutricionais para uma alimentação saudável e balanceada, garantindo a oferta adequada de nutrientes para os alunos.

iii. Histórico de consumo:

Análise do histórico de consumo de alimentos no campus, levando em consideração as preferências alimentares dos alunos e as quantidades consumidas de cada tipo de alimento.

iv. Variedade e diversidade dos alimentos:

Consideração da variedade de alimentos oferecidos na alimentação escolar, garantindo uma oferta diversificada que contemple frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros.

v. Capacidade de produção dos agricultores familiares:

Avaliação da capacidade de produção dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais da região, levando em consideração a oferta disponível de alimentos produzidos localmente.

Diante de todo o exposto, as estimativas de consumo de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Pedras de Fogo - IFPB, e que melhor se enquadram as peculiaridades de atendimento à atual necessidade desta instituição, são:

| Item | CATMAT | Descrição  | Unidade | Quar |
|------|--------|--|---------|------|
| 1    | 467419 | Melancia fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.   | KG      | 85   |
| 2    | 464379 | Banana, fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG      | 85   |
| 3    | 467418 | Mamão, tipo formosa, in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta. Casca mista (verde e madura) sem rupturas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA e ministério da saúde. | KG      | 85   |

|    |        |   |            |     |
|----|--------|---|------------|-----|
| 4  | 609217 | Bolo simples Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.   | KG         | 200 |
| 5  | 464475 | Polpa de frutas - sabor manga - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente   | KG         | 50  |
| 6  | 464484 | Polpa de frutas - sabor Acerola - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.  | KG         | 50  |
| 7  | 447072 | Queijo Branco do tipo coalho, obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.   | KG         | 70  |
| 8  | 446706 | logurte à base de leite integral, sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5C, mistura homogênea, de consistência pastosa, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | LT         | 150 |
| 9  | 460235 | Biscoito Cream Cracker, Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, respectiva informação nutricional, 400g: com data de fabricação/validade/lote. Prazo ae validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.  | PCT        | 80  |
| 10 | 460400 | Pão tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente, média de 50g.  | KG         | 150 |
| 11 | 467050 | Flocos de milho pré-cozido; Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, sem sal, prazo de validade e peso líquido.   | PCT        | 150 |
| 12 | 467577 | Ovo caipira pesando no mínimo 50 gramas por unidade isento de sujidades, fungos, trincas, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem apropriada com 30 unidades, etiquetada, com data de fabricação e validade.  | BDJ com 30 | 45  |
| 13 | 463699 | Margarina vegetal, sem sal, própria para uso culinário e consumo geral. Deve conter, no mínimo, 65% de lipídios totais e ser isenta de gorduras trans.  | KG         | 15  |

Embalagem plástica ou metálica hermeticamente fechada, contendo 1kg, com data de fabricação e validade visíveis, além de informações nutricionais e selo de inspeção por órgão competente.

- As quantidades estipuladas são razoáveis e compatíveis com a realidade local, considerando que foram utilizados como parâmetro de orientação os temas comuns ao ambiente acadêmico e operacional da unidade do Campus Pedras de Fogo -IFPB.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 18.600,00

Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Enfatiza-se que foram priorizadas a consulta a três ou mais mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar e ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, em conformidade com o que estabelece o art. 31, §§ 1º e 2º, da resolução supracitada.

O custo estimada da contratação, considerando a demanda apresentada no presente instrumento, é de R\$ 18.600,00 (dezoito mil mil, e seiscentos reais), e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

A obtenção do preço estimado deu-se com base na média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, em razão de metodologia adotada, conforme se depreende da planilha disposta nos autos do processo.

Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com o art. 31, §§ 1º e 2º, da Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Nestes termos, considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovam ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Destaca-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Pedras de Fogo - IFPB, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, está em total consonância com o planejamento estratégico da instituição, bem como com o Plano Anual de Contratações.

Identificação no Planejamento Estratégico:

i. Promoção da alimentação saudável e sustentável: A contratação de alimentos da agricultura familiar está alinhada com o compromisso do IFPB em promover uma alimentação saudável e sustentável para seus alunos. Esse compromisso está previsto no Planejamento Estratégico da instituição, que estabelece como uma de suas metas a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a valorização da produção local.

ii. Desenvolvimento regional e sustentabilidade: A valorização da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural contribui para o desenvolvimento regional e para a promoção da sustentabilidade ambiental, o que está alinhado com as diretrizes do Planejamento Estratégico do IFPB.

A contratação encontra-se alinhada, ainda, à oportunização da manutenção de fatores críticos de sucesso institucional, indicados a seguir:

| SEQUENCIA | ITEM                        | DESCRIÇÃO   |
|-----------|-----------------------------|---|
| 1         | Fatores Críticos de Sucesso | FCS45 Manutenção de uma imagem institucional favorável no Estado da Paraíba e Região Nordeste, de modo a beneficiar-nos frente à opinião pública, governo e comunidade acadêmica. |

Dessa forma, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o PNAE do Campus Pedras de Fogo - IFPB, está perfeitamente alinhada com as diretrizes do Planejamento Estratégico da instituição.

Por fim, ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual 2024, em conformidade com às disposições do art. 6º, da Decreto n.º 10.947, de 25 de janeiro de 2022, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com esta contratação, pretende-se assegurar uma série de ganhos diretos e indiretos, essencialmente relacionados à efetividade e ao desenvolvimento nacional sustentável, garantindo sempre a economicidade, eficácia e eficiência na utilização dos recursos disponíveis:

- Assegurar uma alimentação mais saudável e nutritiva para os alunos: Os alimentos provenientes da agricultura familiar são frescos, saudáveis e diversificados, contribuindo para uma alimentação escolar de melhor qualidade e promovendo hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

- Promover o desenvolvimento econômico e social do país: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico e social do país, especialmente das regiões rurais, estimulando a geração de renda no campo e combatendo o êxodo rural.

- Fortalecer a agricultura familiar e o empreendedorismo rural: A contratação direta dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais fortalece esses segmentos, garantindo-lhes melhores condições de comercialização e valorização de seus produtos, além de estimular a organização em cooperativas e associações.

- Reduzir as desigualdades regionais: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para reduzir as desigualdades regionais, promovendo o desenvolvimento equilibrado do país e combatendo a concentração de renda e de terras.

- Promover a sustentabilidade ambiental: A produção da agricultura familiar geralmente é mais sustentável, utilizando práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente e os recursos naturais, além de reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

- Garantir a economicidade na utilização dos recursos públicos: A contratação direta dos agricultores familiares pode reduzir os custos de intermediação e logística, tornando a aquisição dos alimentos mais econômica, além de contribuir para a redução do desperdício de alimentos.

- Assegurar a eficiência e eficácia na execução do PNAE: A oferta de alimentos frescos e de qualidade contribui para o sucesso do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e eficaz, além de estimular a participação dos alunos no programa.

- Aproveitar melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Ao fortalecer a agricultura familiar e promover a produção local, a contratação de alimentos para o PNAE permite um melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, tanto

humanos quanto materiais e financeiros, contribuindo para o desenvolvimento de uma cadeia produtiva mais integrada e sustentável.

Portanto, esta contratação não apenas assegura uma alimentação de qualidade para os alunos, mas também promove o desenvolvimento econômico e social do país, contribuindo para a redução das desigualdades regionais e para a preservação do meio ambiente, ao mesmo tempo em que garante a eficiência e a economicidade na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 13. Providências a serem Adotadas

Visando a correta execução do contrato, a Administração deverá executar minimamente as seguintes ações e ou providências:

- Providenciar, após a contratação, a designação de servidores com perfil adequado para fiscalização de cada contrato especificando, claramente, as atribuições e responsabilidades de cada participante, de acordo com o estabelecido pela Lei n.º 14.133 /2021, realizando, se necessário, um evento de capacitação para deslindar as particularidades da contratação;
- Acompanhar rigorosamente as ações previstas na contratação apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado;
- Garantir que os recursos orçamentários-financeiros necessários para a execução do objeto estejam disponíveis e adequadamente alocados no orçamento;
- Identificar os principais riscos associados à execução do objeto e desenvolver planos de contingência para lidar com eventuais imprevistos;

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se **VIÁVEL**, em termos de viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação, consoante inciso XIII, Art. 9º, da IN SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

15.2. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Documento assinado digitalmente  
 JACINTO FAUSTINO AMERICO  
Data: 11/07/2025 12:20:27-0300  
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

**JACINTO FAUSTINO AMERICO**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente

**gov.br** ROBERTO RANNIERE CAVALCANTE DE FRANCA  
Data: 11/07/2025 11:49:12-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

## **ROBERTO RANNIERE CAVALCANTE DE FRANCA**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente

**gov.br** DANIELLE CARDOSO DE PAULA  
Data: 11/07/2025 11:55:40-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

## **DANIELLE CARDOSO DE PAULA**

Membro da comissão de contratação

# Estudo Técnico Preliminar 41/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23381.005760.2025-38

## 2. Descrição da necessidade

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de solução, mensurando os riscos, determinando as estratégias, fornecendo subsídios para a elaboração do Projeto Básico e, bem como, definir um plano de sustentação para a solução demandada.

O estudo, aqui apresentado, recai sobre a realização de contratação com o intuito de proceder com a aquisição de Gêneros Alimentícios Provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para fins de atendimento às necessidades institucionais do Campus Avançado Areia - IFPB, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

O Campus Avançado Areia do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) identificou a necessidade de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A aquisição do objeto da presente solicitação se enquadra ao preconizado na Resolução CD/ FNDE nº 006/2020, no que se refere à execução do PNAE com distribuição de gêneros alimentícios aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

O problema identificado é a falta de diversificação na alimentação escolar, o que pode afetar a qualidade nutricional oferecida aos alunos. Além disso, a ausência de produtos locais na alimentação escolar contribui para o distanciamento entre a comunidade escolar e os produtores rurais locais, desperdiçando uma oportunidade de fortalecimento da economia local.

A real necessidade gerada é, portanto, a de diversificar a alimentação escolar, oferecendo produtos frescos e de qualidade aos alunos, ao mesmo tempo em que se promove o desenvolvimento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural da região.

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Avançado Areia é uma estratégia que fortalece não apenas a economia local, mas também contribui significativamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, e está sustentada nos benefícios abaixo destacados:

i. Fortalecimento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural: Ao priorizar a aquisição de alimentos desses produtores, o Campus Avançado Areia está apoiando diretamente os agricultores familiares e empreendedores rurais da região. Essa medida contribui para a geração de renda no campo, para a fixação do homem no campo e para a sustentabilidade econômica das pequenas propriedades, além de promover a diversificação da produção agrícola local.

ii. Qualidade e Frescor dos Alimentos: Os alimentos provenientes da Agricultura Familiar tendem a ser mais frescos e saudáveis, pois geralmente são produzidos de forma agroecológica ou orgânica, com menor uso de agrotóxicos. Essa qualidade nutricional é essencial para o desenvolvimento e aprendizado dos estudantes, garantindo refeições mais nutritivas e balanceadas.

iii. Estímulo ao Consumo de Produtos Locais e Regionais: Ao oferecer alimentos produzidos localmente, o Campus Avançado Areia promove a valorização da cultura alimentar da região, incentivando o consumo de produtos típicos e saudáveis da área. Isso também contribui para a redução da pegada de carbono, pois diminui a necessidade de transporte de alimentos de longas distâncias.

iv. Cumprimento das Diretrizes do PNAE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece a obrigatoriedade de destinar no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar. Portanto, ao adquirir alimentos dessa fonte, o Campus Areia está em conformidade com as diretrizes do programa, garantindo o acesso à alimentação de qualidade aos estudantes.

v. Integração com a Comunidade Local: A parceria com os produtores locais estabelece uma relação de proximidade entre a instituição de ensino e a comunidade rural. Isso pode abrir portas para projetos de educação alimentar e ambiental, visitas técnicas às propriedades rurais e outras atividades que promovam a integração entre a escola e seu entorno.

Diante do exposto, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar no Campus Avançado Areia não apenas atende às necessidades institucionais, mas também promove uma série de benefícios socioeconômicos, culturais e nutricionais para a comunidade escolar e para a região como um todo.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 8º, Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante            | Responsável             |
|------------------------------|-------------------------|
| Diretoria Geral Campus Areia | Joserlan Nonato Moreira |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos e aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos;
- Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

- Os produtos devem ser produzidos de acordo com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e os recursos naturais.
- Deve-se privilegiar a utilização de técnicas de produção que promovam a conservação do solo, da água e da biodiversidade, bem como a redução do uso de agrotóxicos e a promoção da agroecologia.
- A contratada deve se comprometer a adotar práticas sustentáveis em todas as etapas da produção, desde o plantio até a entrega dos alimentos.

Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve apresentar a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida, que comprove sua condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

## 5. Levantamento de Mercado

Neste tópico urge a importância de pesquisar e determinar as soluções capazes de atender satisfatoriamente os ambientes produtivos que gozam os diversos setores de atuação desta Autarquia – que estão alinhadas aos princípios e regras que regem a Administração.

Nossa investigação tem o condão de identificar empreendimentos possíveis de aproximar as compras públicas da Administração às práticas adotadas pelo mercado, impondo inovações que se fundamentam no princípio da eficiência, imprimindo um uso racional dos recursos públicos.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Assim, em pesquisa sobre o panorama do mercado, observou-se que, em matéria de soluções para a aquisição dos materiais, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel do agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, a qual se pretende contratar. Assim, os órgãos e entidades adotam as diretrizes dispostas na Resolução CD/ FNDE n.º 006/2020, além de outras normativas aplicáveis, como forma de garantir a qualidade e a procedência dos alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Diante desse cenário, a pesquisa realizada reforça a importância de manter a conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, que estabelece os parâmetros para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar.

Ademais, constatou-se que a legislação vigente já contempla os princípios da eficiência, transparência e economicidade, garantindo o uso racional dos recursos públicos e o alinhamento das práticas de compra pública às do mercado.

Dessa forma, ao seguir as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020 e demais normativas pertinentes, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE estará em conformidade com os princípios que regem a administração pública, garantindo a eficiência, a economicidade e a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos.

Dessa forma, podemos concluir que a referente solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Avançado Areia - IFPB.

Os alimentos adquiridos serão utilizados para compor a alimentação oferecida aos alunos, garantindo uma dieta diversificada, saudável e de qualidade. Exigências relacionadas à solução:

Qualidade dos alimentos:

- i. Os alimentos devem atender aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos.
- ii. Devem ser frescos, livres de qualquer tipo de contaminação e próprios para o consumo humano.
- iii. Preferencialmente, os alimentos devem ser livres de agrotóxicos e aditivos químicos, priorizando a produção orgânica e sustentável.

Procedência dos produtos:

- i. Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006.
- ii. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

Diversidade e variedade dos produtos:

- i. Os gêneros alimentícios devem contemplar uma variedade de alimentos frescos e minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros, de forma a proporcionar uma alimentação escolar diversificada e equilibrada.

Preferência por produtos locais:

- i. Deve-se dar preferência à aquisição de alimentos produzidos localmente, de forma a promover o desenvolvimento econômico da região e reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

#### Incentivo à produção agroecológica:

i. Deve-se incentivar a produção agroecológica e orgânica, priorizando agricultores familiares que adotem práticas sustentáveis de cultivo, como o uso de adubos orgânicos, rotação de culturas e controle biológico de pragas.

#### Garantia de rastreabilidade e segurança dos alimentos:

i. Os produtos devem possuir garantia de rastreabilidade, ou seja, deve ser possível identificar sua origem e os processos pelos quais passaram desde a produção até a entrega.

ii. Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

#### Compromisso com a redução do desperdício de alimentos:

i. A contratada deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.

Justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução: A escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Areia - IFPB baseia-se nos seguintes fundamentos:

i. Atendimento às diretrizes do PNAE: A aquisição de alimentos da agricultura familiar está alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável.

ii. Qualidade e diversidade dos alimentos: A agricultura familiar oferece uma grande variedade de alimentos frescos e saudáveis, que contribuem para uma alimentação escolar mais diversificada e nutritiva.

iii. Estímulo à economia local: A compra de alimentos da agricultura familiar contribui para o fortalecimento da economia local, promovendo o desenvolvimento das comunidades rurais e reduzindo os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

iv. Compromisso com a sustentabilidade: A agricultura familiar geralmente adota práticas sustentáveis de produção, como o uso de adubos orgânicos, a rotação de culturas e o controle biológico de pragas, contribuindo para a preservação do meio ambiente e a promoção da agricultura sustentável.

Portanto, a escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE do Campus Areia - IFPB se mostra como a solução mais adequada para garantir uma alimentação escolar de qualidade, promover o desenvolvimento econômico local e contribuir para a sustentabilidade ambiental.

6.5. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Projeto Básico, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimar as quantidades de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) no Campus Areia - IFPB, foram considerados os seguintes critérios:

i. Número de alunos atendidos:

Levantamento do número total de alunos matriculados na instituição, levando em consideração as diferentes faixas etárias e os períodos de funcionamento da instituição.

ii. Padrões de consumo e recomendações nutricionais:

Consideração das diretrizes do PNAE e as recomendações nutricionais para uma alimentação saudável e balanceada, garantindo a oferta adequada de nutrientes para os alunos.

iii. Histórico de consumo:

Análise do histórico de consumo de alimentos no campus, levando em consideração as preferências alimentares dos alunos e as quantidades consumidas de cada tipo de alimento.

iv. Variedade e diversidade dos alimentos:

Consideração da variedade de alimentos oferecidos na alimentação escolar, garantindo uma oferta diversificada que contemple frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros.

v. Capacidade de produção dos agricultores familiares:

Avaliação da capacidade de produção dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais da região, levando em consideração a oferta disponível de alimentos produzidos localmente.

Diante de todo o exposto, as estimativas de consumo de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Areia - IFPB, e que melhor se enquadram as peculiaridades de atendimento à atual necessidade desta instituição, são:

| Item | CATMAT | Descrição  | Unidade | Quantidade |
|------|--------|--|---------|------------|
| 1    | 464379 | Banana, fruta in natura, espécie Pacovan, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG      | 544        |
| 2    | 467418 | Mamão, tipo formosa, in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta. Casca mista (verde e madura) sem rupturas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA e ministério da saúde. | KG      | 160        |
| 3    | 464410 | Manga, fruta in natura, tipo Rosa, sem danificações físicas, casca integra de boa apresentação. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isentas de substâncias terrosas, sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto com maturação suficiente para ser consumido  | KG      | 160        |
| 4    | 464393 | Laranja, fruta in natura, tipo Pera, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.  | KG      | 640        |
| 5    | 609217 | Bolo simples Bolo de sabores diversos, deverá ser confeccionado com farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, com ovos e leite integral. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA.  | KG      | 320        |
| 6    | 464511 | Polpa de frutas - sabor caju - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente   | KG      | 96         |
| 7    | 464514 | Polpa de frutas - sabor goiaba - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente   | KG      | 96         |
| 8    | 464475 | Polpa de frutas - sabor manga - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente  | KG      | 96         |
| 9    | 464484 | Polpa de frutas - sabor Acerola - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.   | KG      | 96         |
| 10   | 447072 | Queijo Branco do tipo coalho, obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do  | KG      | 64         |

|    |        |   |    |       |
|----|--------|---|----|-------|
|    |        | órgão competente, produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.   |    |       |
| 11 | 446706 | logurte à base de leite integral, sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5C, mistura homogênea, de consistência pastosa, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde e atender as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. | LT | 475,2 |
| 12 | 460400 | Pão tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente, média de 50g.  | KG | 160   |

- As quantidades estipuladas são razoáveis e compatíveis com a realidade local, considerando que foram utilizados como parâmetro de orientação os temas comuns ao ambiente acadêmico e operacional da unidade do Campus Areia -IFPB.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 28.583,24

Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Enfatiza-se que foram priorizadas a consulta a três ou mais mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar e ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, em conformidade com o que estabelece o art. 31, §§ 1º e 2º, da resolução supracitada.

O custo estimada da contratação, considerando a demanda apresentada no presente instrumento, é de R\$ 28.583,24 (vinte e oito mil, quinhentos e oitenta e três reais e vinte e quatro centavos), e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

A obtenção do preço estimado deu-se com base na média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, em razão de metodologia adotada, conforme se depreende da planilha disposta nos autos do processo.

Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com o art. 31, §§ 1º e 2º, da Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Nestes termos, considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovam ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Destaca-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Areia - IFPB, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, está em total consonância com o planejamento estratégico da instituição, bem como com o Plano Anual de Contratações.

Identificação no Planejamento Estratégico:

- i. Promoção da alimentação saudável e sustentável: A contratação de alimentos da agricultura familiar está alinhada com o compromisso do IFPB em promover uma alimentação saudável e sustentável para seus alunos. Esse compromisso está previsto no Planejamento Estratégico da instituição, que estabelece como uma de suas metas a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a valorização da produção local.
- ii. Desenvolvimento regional e sustentabilidade: A valorização da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural contribui para o desenvolvimento regional e para a promoção da sustentabilidade ambiental, o que está alinhado com as diretrizes do Planejamento Estratégico do IFPB.

A contratação encontra-se alinhada, ainda, à oportunização da manutenção de fatores críticos de sucesso institucional, indicados a seguir:

| SEQUENCIA | ITEM                        | DESCRIÇÃO  |
|-----------|-----------------------------|--|
| 1         | Fatores Críticos de Sucesso | FCS45 Manutenção de uma imagem institucional favorável no Estado da Paraíba e na Região Nordeste, de modo a beneficiar-nos frente à opinião pública, governo e comunidade acadêmica. |

Dessa forma, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o PNAE do Campus Areia - IFPB, está perfeitamente alinhada com as diretrizes do Planejamento Estratégico da instituição.

Por fim, ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual 2024, em conformidade com às disposições do art. 6º, da Decreto n.º 10.947, de 25 de janeiro de 2022, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com esta contratação, pretende-se assegurar uma série de ganhos diretos e indiretos, essencialmente relacionados à efetividade e ao desenvolvimento nacional sustentável, garantindo sempre a economicidade, eficácia e eficiência na utilização dos recursos disponíveis:

- Assegurar uma alimentação mais saudável e nutritiva para os alunos: Os alimentos provenientes da agricultura familiar são frescos, saudáveis e diversificados, contribuindo para uma alimentação escolar de melhor qualidade e promovendo hábitos alimentares saudáveis desde a infância.
- Promover o desenvolvimento econômico e social do país: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico e social do país, especialmente das regiões rurais, estimulando a geração de renda no campo e combatendo o êxodo rural.
- Fortalecer a agricultura familiar e o empreendedorismo rural: A contratação direta dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais fortalece esses segmentos, garantindo-lhes melhores condições de comercialização e valorização de seus produtos, além de estimular a organização em cooperativas e associações.
- Reduzir as desigualdades regionais: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para reduzir as desigualdades regionais, promovendo o desenvolvimento equilibrado do país e combatendo a concentração de renda e de terras.
- Promover a sustentabilidade ambiental: A produção da agricultura familiar geralmente é mais sustentável, utilizando práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente e os recursos naturais, além de reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.
- Garantir a economicidade na utilização dos recursos públicos: A contratação direta dos agricultores familiares pode reduzir os custos de intermediação e logística, tornando a aquisição dos alimentos mais econômica, além de contribuir para a redução do desperdício de alimentos.
- Assegurar a eficiência e eficácia na execução do PNAE: A oferta de alimentos frescos e de qualidade contribui para o sucesso do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e eficaz, além de estimular a participação dos alunos no programa.
- Aproveitar melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Ao fortalecer a agricultura familiar e promover a produção local, a contratação de alimentos para o PNAE permite um melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, tanto humanos quanto materiais e financeiros, contribuindo para o desenvolvimento de uma cadeia produtiva mais integrada e sustentável.

Portanto, esta contratação não apenas assegura uma alimentação de qualidade para os alunos, mas também promove o desenvolvimento econômico e social do país, contribuindo para a redução das desigualdades regionais e para a preservação do meio ambiente, ao mesmo tempo em que garante a eficiência e a economicidade na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 13. Providências a serem Adotadas

Visando a correta execução do contrato, a Administração deverá executar minimamente as seguintes ações e ou providências:

- Providenciar, após a contratação, a designação de servidores com perfil adequado para fiscalização de cada contrato especificando, claramente, as atribuições e responsabilidades de cada partícipe, de acordo com o estabelecido pela Lei n.º 14.133/2021, realizando, se necessário, um evento de capacitação para deslindar as particularidades da contratação;
- Acompanhar rigorosamente as ações previstas na contratação apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado;
- Garantir que os recursos orçamentários-financeiros necessários para a execução do objeto estejam disponíveis e adequadamente alocados no orçamento;
- Identificar os principais riscos associados à execução do objeto e desenvolver planos de contingência para lidar com eventuais imprevistos;

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra- se **VIÁVEL**, em termos de viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação, consoante inciso XIII, Art. 9º, da IN SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Documento assinado digitalmente  
 **DIEGO LUIS DOS SANTOS FELIX**  
Data: 04/09/2025 15:26:15-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**DIEGO LUIS DOS SANTOS FELIX**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente  
 **PEDRO LUIS ARAUJO SILVA**  
Data: 04/09/2025 15:39:55-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**PEDRO LUIS ARAUJO SILVA**

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente  
**CARMEM BETTY BATISTA DA SILVA**  
Data: 04/09/2025 16:04:24-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

**CARMEM BETTY BATISTA DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

# Estudo Técnico Preliminar 57/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23381.006624.2025-65

## 2. Descrição da necessidade

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de solução, mensurando os riscos, determinando as estratégias, fornecendo subsídios para a elaboração do Projeto Básico e, bem como, definir um plano de sustentação para a solução demandada.

O estudo, aqui apresentado, recai sobre a realização de contratação com o intuito de proceder com a aquisição de Gêneros Alimentícios Provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para fins de atendimento às necessidades institucionais do Campus Avançado de Soledade - IFPB, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

O Campus Avançado de Soledade do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) identificou a necessidade de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A aquisição do objeto da presente solicitação se enquadra ao preconizado na Resolução CD/ FNDE n.º 006/2020, no que se refere à execução do PNAE com distribuição de gêneros alimentícios aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

O problema identificado é a falta de diversificação na alimentação escolar, o que pode afetar a qualidade nutricional oferecida aos alunos. Além disso, a ausência de produtos locais na alimentação escolar contribui para o distanciamento entre a comunidade escolar e os produtores rurais locais, desperdiçando uma oportunidade de fortalecimento da economia local.

A real necessidade gerada é, portanto, a de diversificar a alimentação escolar, oferecendo produtos frescos e de qualidade aos alunos, ao mesmo tempo em que se promove o desenvolvimento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural da região.

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Avançado de Soledade é uma estratégia que fortalece não apenas a economia local, mas também contribui significativamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, e está sustentada nos benefícios abaixo destacados:

i. Fortalecimento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural: Ao priorizar a aquisição de alimentos desses produtores, o Campus de Soledade está apoiando diretamente os agricultores familiares e empreendedores rurais da região. Essa medida contribui para a geração de renda no campo, para a fixação do homem no campo e para a sustentabilidade econômica das pequenas propriedades, além de promover a diversificação da produção agrícola local.

ii. Qualidade e Frescor dos Alimentos: Os alimentos provenientes da Agricultura Familiar tendem a ser mais frescos e saudáveis, pois geralmente são produzidos de forma agroecológica ou orgânica, com menor uso de agrotóxicos. Essa qualidade nutricional é essencial para o desenvolvimento e aprendizado dos estudantes, garantindo refeições mais nutritivas e balanceadas.

iii. Estímulo ao Consumo de Produtos Locais e Regionais: Ao oferecer alimentos produzidos localmente, o Campus Avançado de Soledade promove a valorização da cultura alimentar da região, incentivando o consumo de produtos típicos e saudáveis da área. Isso também contribui para a redução da pegada de carbono, pois diminui a necessidade de transporte de alimentos de longas distâncias.

iv. Cumprimento das Diretrizes do PNAE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece a obrigatoriedade de destinar no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar. Portanto, ao adquirir alimentos dessa fonte, o Campus de Soledade está em conformidade com as diretrizes do programa, garantindo o acesso à alimentação de qualidade aos estudantes.

v. Integração com a Comunidade Local: A parceria com os produtores locais estabelece uma relação de proximidade entre a instituição de ensino e a comunidade rural. Isso pode abrir portas para projetos de educação alimentar e ambiental, visitas técnicas às propriedades rurais e outras atividades que promovam a integração entre a escola e seu entorno.

Diante do exposto, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar no Campus Avançado de Soledade não apenas atende às necessidades institucionais, mas também promove uma série de benefícios socioeconômicos, culturais e nutricionais para a comunidade escolar e para a região como um todo.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 8º, Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                  | Responsável                        |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Diretoria Geral Campus de Soledade | Luciano Pacelli Medeiros de Macedo |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos e aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos;
- Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

- Os produtos devem ser produzidos de acordo com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e os recursos naturais.
- Deve-se privilegiar a utilização de técnicas de produção que promovam a conservação do solo, da água e da biodiversidade, bem como a redução do uso de agrotóxicos e a promoção da agroecologia.
- A contratada deve se comprometer a adotar práticas sustentáveis em todas as etapas da produção, desde o plantio até a entrega dos alimentos.

Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve apresentar a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida, que comprove sua condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- O agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

## 5. Levantamento de Mercado

Neste tópico urge a importância de pesquisar e determinar as soluções capazes de atender satisfatoriamente os ambientes produtivos que gozam os diversos setores de atuação desta Autarquia – que estão alinhadas aos princípios e regras que regem a Administração.

Nossa investigação tem o condão de identificar empreendimentos possíveis de aproximar as compras públicas da Administração às práticas adotadas pelo mercado, impondo inovações que se fundamentam no princípio da eficiência, imprimindo um uso racional dos recursos públicos.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Assim, em pesquisa sobre o panorama do mercado, observou-se que, em matéria de soluções para a aquisição dos materiais, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel do agricultor familiar e ou o empreendedor familiar rural, a qual se pretende contratar. Assim, os órgãos e entidades adotam as diretrizes dispostas na Resolução CD/ FNDE n.º 006/2020, além de outras normativas aplicáveis, como forma de garantir a qualidade e a procedência dos alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Diante desse cenário, a pesquisa realizada reforça a importância de manter a conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, que estabelece os parâmetros para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar.

Ademais, constatou-se que a legislação vigente já contempla os princípios da eficiência, transparência e economicidade, garantindo o uso racional dos recursos públicos e o alinhamento das práticas de compra pública às do mercado.

Dessa forma, ao seguir as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE n.º 006/2020 e demais normativas pertinentes, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE estará em conformidade com os princípios que regem a administração pública, garantindo a eficiência, a economicidade e a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos.

Dessa forma, podemos concluir que a referente solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus Avançado de Soledade - IFPB.

Os alimentos adquiridos serão utilizados para compor a alimentação oferecida aos alunos, garantindo uma dieta diversificada, saudável e de qualidade. Exigências relacionadas à solução:

Qualidade dos alimentos:

- i. Os alimentos devem atender aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos.
- ii. Devem ser frescos, livres de qualquer tipo de contaminação e próprios para o consumo humano.
- iii. Preferencialmente, os alimentos devem ser livres de agrotóxicos e aditivos químicos, priorizando a produção orgânica e sustentável.

Procedência dos produtos:

- i. Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006.
- ii. A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

Diversidade e variedade dos produtos:

- i. Os gêneros alimentícios devem contemplar uma variedade de alimentos frescos e minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros, de forma a proporcionar uma alimentação escolar diversificada e equilibrada.

Preferência por produtos locais:

- i. Deve-se dar preferência à aquisição de alimentos produzidos localmente, de forma a promover o desenvolvimento econômico da região e reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

#### Incentivo à produção agroecológica:

i. Deve-se incentivar a produção agroecológica e orgânica, priorizando agricultores familiares que adotem práticas sustentáveis de cultivo, como o uso de adubos orgânicos, rotação de culturas e controle biológico de pragas.

#### Garantia de rastreabilidade e segurança dos alimentos:

i. Os produtos devem possuir garantia de rastreabilidade, ou seja, deve ser possível identificar sua origem e os processos pelos quais passaram desde a produção até a entrega.

ii. Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

#### Compromisso com a redução do desperdício de alimentos:

i. A contratada deve se comprometer a adotar medidas para reduzir o desperdício de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, desde o plantio até o consumo final na escola.

Justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução: A escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus de Soledade - IFPB baseia-se nos seguintes fundamentos:

i. Atendimento às diretrizes do PNAE: A aquisição de alimentos da agricultura familiar está alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável.

ii. Qualidade e diversidade dos alimentos: A agricultura familiar oferece uma grande variedade de alimentos frescos e saudáveis, que contribuem para uma alimentação escolar mais diversificada e nutritiva.

iii. Estímulo à economia local: A compra de alimentos da agricultura familiar contribui para o fortalecimento da economia local, promovendo o desenvolvimento das comunidades rurais e reduzindo os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

iv. Compromisso com a sustentabilidade: A agricultura familiar geralmente adota práticas sustentáveis de produção, como o uso de adubos orgânicos, a rotação de culturas e o controle biológico de pragas, contribuindo para a preservação do meio ambiente e a promoção da agricultura sustentável.

Portanto, a escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE do Campus de Soledade - IFPB se mostra como a solução mais adequada para garantir uma alimentação escolar de qualidade, promover o desenvolvimento econômico local e contribuir para a sustentabilidade ambiental.

6.5. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Projeto Básico, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimar as quantidades de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) no Campus de Soledade - IFPB, foram considerados os seguintes critérios:

i. Número de alunos atendidos:

Levantamento do número total de alunos matriculados na instituição, levando em consideração as diferentes faixas etárias e os períodos de funcionamento da instituição.

ii. Padrões de consumo e recomendações nutricionais:

Consideração das diretrizes do PNAE e as recomendações nutricionais para uma alimentação saudável e balanceada, garantindo a oferta adequada de nutrientes para os alunos.

iii. Histórico de consumo:

Análise do histórico de consumo de alimentos no campus, levando em consideração as preferências alimentares dos alunos e as quantidades consumidas de cada tipo de alimento.

iv. Variedade e diversidade dos alimentos:

Consideração da variedade de alimentos oferecidos na alimentação escolar, garantindo uma oferta diversificada que contemple frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros.

v. Capacidade de produção dos agricultores familiares:

Avaliação da capacidade de produção dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais da região, levando em consideração a oferta disponível de alimentos produzidos localmente.

Diante de todo o exposto, as estimativas de consumo de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus de Soledade - IFPB, e que melhor se enquadram as peculiaridades de atendimento à atual necessidade desta instituição, são:

| Item | CATMAT | Descrição  | Unidade | Quantidade | Periodicidade |
|------|--------|--|---------|------------|---------------|
| 1    | 447072 | Queijo Branco do tipo coalho, obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e selo de inspeção do órgão competente. produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  | KG      | 50         | Mensal        |
| 2    | 609217 | Iogurte à base de leite integral ou constituído sabores diversos, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Com registro no Ministério da Saúde que atenda as portarias 451/97 do MS, 369/97 do MAPA, resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para alimento. Isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 180 gramas devidamente lacradas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas e ter validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Und     | 1650       | Mensal        |

- As quantidades estipuladas são razoáveis e compatíveis com a realidade local, considerando que foram utilizados como parâmetro de orientação os temas comuns ao ambiente acadêmico e operacional da unidade do Campus de Soledade -IFPB.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 7.231,52

Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Enfatiza-se que foram priorizadas a consulta a três ou mais mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar e ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, em conformidade com o que estabelece o art. 31, §§ 1º e 2º, da resolução supracitada.

O custo estimada da contratação, considerando a demanda apresentada no presente instrumento, é de R\$ 7.231,52 (sete mil duzentos e trinta e um reais e cinquenta e dois centavos), e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

A obtenção do preço estimado deu-se com base na média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, em razão de metodologia adotada, conforme se depreende da planilha disposta nos autos do processo.

Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com o art. 31, §§ 1º e 2º, da Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Nestes termos, considerando as especificidades do presente objeto, a demanda será parcelada, haja vista se comprovam ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Destaca-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Campus de Soledade - IFPB, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, está em total consonância com o planejamento estratégico da instituição, bem como com o Plano Anual de Contratações.

Identificação no Planejamento Estratégico:

- i. Promoção da alimentação saudável e sustentável: A contratação de alimentos da agricultura familiar está alinhada com o compromisso do IFPB em promover uma alimentação saudável e sustentável para seus alunos. Esse compromisso está previsto no Planejamento Estratégico da instituição, que estabelece como uma de suas metas a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a valorização da produção local.
- ii. Desenvolvimento regional e sustentabilidade: A valorização da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural contribui para o desenvolvimento regional e para a promoção da sustentabilidade ambiental, o que está alinhado com as diretrizes do Planejamento Estratégico do IFPB.

A contratação encontra-se alinhada, ainda, à oportunização da manutenção de fatores críticos de sucesso institucional, indicados a seguir:

| SEQUENCIA | ITEM                        | DESCRIÇÃO  |
|-----------|-----------------------------|--|
| 1         | Fatores Críticos de Sucesso | FCS45 Manutenção de uma imagem institucional favorável no Estado da Paraíba e na Região Nordeste, de modo a beneficiar-nos frente à opinião pública, governo e comunidade acadêmica. |

Dessa forma, a contratação de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o PNAE do Campus de Soledade - IFPB, está perfeitamente alinhada com as diretrizes do Planejamento Estratégico da instituição.

Por fim, ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra- se prevista no Plano de Contratações Anual 2024, em conformidade com às disposições do art. 6º, da Decreto n.º 10.947, de 25 de janeiro de 2022, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com esta contratação, pretende-se assegurar uma série de ganhos diretos e indiretos, essencialmente relacionados à efetividade e ao desenvolvimento nacional sustentável, garantindo sempre a economicidade, eficácia e eficiência na utilização dos recursos disponíveis:

- Assegurar uma alimentação mais saudável e nutritiva para os alunos: Os alimentos provenientes da agricultura familiar são frescos, saudáveis e diversificados, contribuindo para uma alimentação escolar de melhor qualidade e promovendo hábitos alimentares saudáveis desde a infância.
- Promover o desenvolvimento econômico e social do país: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico e social do país, especialmente das regiões rurais, estimulando a geração de renda no campo e combatendo o êxodo rural.
- Fortalecer a agricultura familiar e o empreendedorismo rural: A contratação direta dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais fortalece esses segmentos, garantindo-lhes melhores condições de comercialização e valorização de seus produtos, além de estimular a organização em cooperativas e associações.
- Reduzir as desigualdades regionais: Ao valorizar a produção local, a contratação de alimentos da agricultura familiar contribui para reduzir as desigualdades regionais, promovendo o desenvolvimento equilibrado do país e combatendo a concentração de renda e de terras.

- Promover a sustentabilidade ambiental: A produção da agricultura familiar geralmente é mais sustentável, utilizando práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente e os recursos naturais, além de reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

- Garantir a economicidade na utilização dos recursos públicos: A contratação direta dos agricultores familiares pode reduzir os custos de intermediação e logística, tornando a aquisição dos alimentos mais econômica, além de contribuir para a redução do desperdício de alimentos.

- Assegurar a eficiência e eficácia na execução do PNAE: A oferta de alimentos frescos e de qualidade contribui para o sucesso do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e eficaz, além de estimular a participação dos alunos no programa.

- Aproveitar melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Ao fortalecer a agricultura familiar e promover a produção local, a contratação de alimentos para o PNAE permite um melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, tanto humanos quanto materiais e financeiros, contribuindo para o desenvolvimento de uma cadeia produtiva mais integrada e sustentável.

Portanto, esta contratação não apenas assegura uma alimentação de qualidade para os alunos, mas também promove o desenvolvimento econômico e social do país, contribuindo para a redução das desigualdades regionais e para a preservação do meio ambiente, ao mesmo tempo em que garante a eficiência e a economicidade na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 13. Providências a serem Adotadas

Visando à correta execução do contrato, a Administração deverá executar minimamente as seguintes ações e ou providências:

- Providenciar, após a contratação, a designação de servidores com perfil adequado para fiscalização de cada contrato, especificando, claramente, as atribuições e responsabilidades de cada participante, de acordo com o estabelecido pela Lei n.º 14.133/2021, realizando, se necessário, um evento de capacitação para deslindar as particularidades da contratação;

- Acompanhar rigorosamente as ações previstas na contratação apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado;

- Garantir que os recursos orçamentários-financeiros necessários para a execução do objeto estejam disponíveis e adequadamente alocados no orçamento;

- Identificar os principais riscos associados à execução do objeto e desenvolver planos de contingência para lidar com eventuais imprevistos;

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se **VIÁVEL**, em termos de viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação, consoante inciso XIII, Art. 9º, da IN SG/SEDGGD/ME n.º 58, de 8 de agosto de 2022, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.16.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JAILSON SAMPAIO DE SOUSA**

Membro da comissão de contratação

**MARIA ALEXSANDRA NOGUEIRA DE CARVALHO**

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO II-A - PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |                 |        |
|---|-----------------|--------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA n.º <b>002/2025</b>                |                 |        |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>   |                 |        |
| <b>GRUPO FORMAL</b>   |                 |        |
| 1. Nome do Proponente   | 2. CNPJ         |        |
| 3. Endereço   | 4. Município/UF |        |
| 5. E-mail   | 6. DDD/Fone     | 7. CEP |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|  |   |                                     |                       |
|--|---|-------------------------------------|-----------------------|
| 8. Nº DAP 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 DAP Física |                       |
| 15. Nome do representante legal                                      | 16.CPF  | 17.DDD/Fone                         |                       |
| 18. Endereço   | 19. Município/UF  |                                     |                       |
| <b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO<br/>PNAE/FNDE/MEC</b> |   |                                     |                       |
| 1. Nome da Entidade  | 2. CNPJ   | 3. Município/UF                     |                       |
| 4. Endereço  | 5. DDD/Fone   |                                     |                       |
| 6. Nome do representante e e-mail                                    | 7. CPF  |                                     |                       |
| <b>III – RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>                                     |   |                                     |                       |
|  |   |                                     |                       |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

| 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.º 002/2025 (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: |
|---------------|---|--------------|



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO II-B - PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

---

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

**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 | 9. Nome da Entidade Articuladora | 10. E-mail/Fone |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|         |         |                 |  |
|---------|---------|-----------------|--|
| ( ) Sim | ( ) Não | (quando houver) |  |
|---------|---------|-----------------|--|

**II – FORNECEDORES PARTICIPANTES**

|   | 1. Nome do Agricultor(a) Familiar | 2.CPF | 3.DAP | 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       |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

| <b>IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>  |            |              |                 |                                   |  |
|---|------------|--------------|-----------------|-----------------------------------|--|
| 1. Identificação do Agricultor<br>(a)Familiar   | 2. Produto | 3.Unidade    | 4.Quantidade    | 5.Preço de Aquisição*<br>/Unidade | 6.Valor Total                              |
|   |            |              |                 |                                   |  |
|   |            |              |                 |                                   |  |
|   |            |              |                 |                                   | Total agricultor                           |
|   |            |              |                 |                                   |  |
|   |            |              |                 |                                   | Total agricultor                           |
|   |            |              |                 |                                   |  |
|   |            |              |                 |                                   | Total agricultor                           |
| Obs.: * Preço publicado no Edital n.º 002/2025 (o mesmo que consta na chamada pública). |            |              |                 | <b>Total do projeto</b>           |  |
| <b>V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>  |            |              |                 |                                   |  |
| 1. Produto  | 2.Unidade  | 3.Quantidade | 4.Preço/Unidade | 5.Valor Total<br>por Produto      | 6.Cronograma<br>de Entrega dos<br>Produtos |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|   |  |  |  |  |                          |  |
|---|--|--|--|--|--------------------------|--|
| 1 |  |  |  |  |                          |  |
| 2 |  |  |  |  |                          |  |
| 3 |  |  |  |  |                          |  |
| 4 |  |  |  |  |                          |  |
| 5 |  |  |  |  |                          |  |
| 6 |  |  |  |  | <b>Total do projeto:</b> |  |
| 7 |  |  |  |  |                          |  |
| 8 |  |  |  |  |                          |  |
|   |  |  |  |  |                          |  |

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: | <b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b> | <b>Assinatura</b> |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 1  |  |  |  |
| 2  |  |  |  |
| 3  |  |  |  |
| 4  |  |  |  |
| 5  |  |  |  |
| 6  |  |  |  |
| 7  |  |  |  |
| 8  |  |  |  |
| 9  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO II-C - PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |                  |                          |
|---|------------------|--------------------------|
| <b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025</b>                |                  |                          |
| <b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>   |                  |                          |
| <b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>  |                  |                          |
| 1. Nome do Proponente   | 2. CPF           |                          |
| 3. Endereço   | 4. Município/UF  | 5.CEP                    |
| 6. Nº da DAP Física   | 7. DDD/Fone      | 8.E-mail (quando houver) |
| 9.Banco   | 10.Nº da Agência | 11.Nº da Conta Corrente  |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

| II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS |         |            |                     |       |                                    |
|--------------------------|---------|------------|---------------------|-------|------------------------------------|
| Produto                  | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição* |       | Cronograma de Entrega dos produtos |
|                          |         |            | Unitário            | Total |                                    |
| 1                        |         |            |                     |       |                                    |
| 3                        |         |            |                     |       |                                    |
| 4                        |         |            |                     |       |                                    |
| 5                        |         |            |                     |       |                                    |
| 6                        |         |            |                     |       |                                    |
| 7                        |         |            |                     |       |                                    |
| 8                        |         |            |                     |       |                                    |

Obs.: Preço publicado no Edital n.º 002/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).

| III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC |      |           |
|--|------|-----------|
| Nome   | CNPJ | Município |
|  |      |           |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

|  |                                     |     |
|--|-------------------------------------|-----|
| 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 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR  
FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

Eu, \_\_\_\_\_, representante da  
Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_,  
com CNPJ n.º \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica n.º \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação  
na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que  
os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção  
dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta  
cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO  
AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR  
INDIVIDUAL)**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_ e DAP  
física n.º \_\_\_\_\_, declaro, para fins de  
participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de  
Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em  
meu nome são oriundos de produção própria.

Local, \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO  
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS  
COOPERADOS/ASSOCIADOS**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_, CNPJ n.º \_\_\_\_\_, DAP jurídica n.º \_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG n.º \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA 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 / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto n.º 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPAA n.º 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Assinatura



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba**  
**Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

**ANEXO VI - ORIENTAÇÃO PARA OS FORNECEDORES DOS PRODUTOS  
ALIMENTÍCIOS: ENTREGA DE ALIMENTOS NO(S) CAMPUS(I)**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

1. As entregas dos alimentos serão realizadas pelo Agricultor Familiar e ou pelo Empreendedor Familiar Rural diretamente no Campus. O cronograma de entrega (data, horário e local) seguirá conforme a Chamada Pública e seus anexos.
2. Os alimentos deverão ser entregues obedecendo todas as especificações do contrato ou instrumento equivalente (quantidade, especificações, embalagem, etc).
3. Caso não seja possível a entrega de determinado item, o fornecedor deverá informar, com antecedência, por meio do(s) endereço(s) eletrônico(s) indicado(s) pelo respectivo Campus contratante, conforme relação constante na tabela a seguir, e indicar alimentos possíveis de serem utilizados para a substituição.

| SEQ. | UNIDADE                         | TELEFONE                                   | ENDEREÇO(S) ELETRÔNICO(S)                          |
|------|---------------------------------|--|--|
| 1    | IFPB - Campus Pedras de Fogo    | +55 (83) 99124 7844<br>+55 (83) 99940 0981 | campus_pedrasdefogo@ifpb.edu.br / aaca@ifpb.edu.br |
| 2    | IFPB - Campus Avançado Soledade | +55 (83) 99118 4667<br>+55 (83) 99940 0981 | campus_soledade@ifpb.edu.br / aaca@ifpb.edu.br     |
| 3    | IFPB - Campus Avançado Areia    | +55 (83) 99940-2223<br>+55 (83) 99940 0981 | areia@ifpb.edu.br / aaca@ifpb.edu.br               |

4. Na montagem das cestas, recomenda-se atenção à higiene das superfícies, bancadas e utensílios com água e sabão e álcool a 70% ou solução de cloro (água + água sanitária conforme instruções do rótulo).
5. Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores como: pegadores de carrinhos de transporte, volante, maçanetas e câmbio.
6. Orienta-se que os veículos de transporte das cestas estejam limpos e que sejam frequentemente lavados no interior e exterior, em especial o local de contato com os alimentos. Quando não for possível a higienização com água e sabão é importante a limpeza a cada nova distribuição com álcool a 70% ou solução de cloro (água + água



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

Pró-Reitoria de Administração e Finanças

sanitária conforme instruções do rótulo).

7. Ao chegarem no campus, é necessário que os fornecedores higienizem as mãos com água e sabão, em local indicado por servidores do campus.

8. Ao tossir ou espirrar, afaste-se das pessoas, cubra o nariz e a boca com lenço descartável, ou com o antebraço, e higienize as mãos imediatamente com água e sabão e/ou álcool em gel.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

**ANEXO VII - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**

**CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025**

(Processo Administrativo n.º 23381.003919.2025-80)

**CONTRATO n.º ..../2025**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA  
FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR - PNAE.**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - REITORIA, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. João da Mata, 256 - Jaguaribe - CEP: 58.015-020, inscrito no MF/CNPJ sob o n.º 10.783.898/0001-75, neste ato representado(a) pelo(a) ..... [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria n.º ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ...., portador(a) da Matrícula Funcional n.º ..... , doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado [nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual], situado à ..... , inscrita no MF/CNPJ sob n.º ..... , [para grupo formal], **OU** inscrita no MF/CPF sob n.º ..... [grupos informais e individuais], doravante denominado(a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009, Resolução FNDE/CD n.º 06, de 08 de maio de 2020, além da aplicação, subsidiaria, da Lei n.º 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º **002/2025**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 2025/2026, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º **002/2025**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
 Pró-Reitoria de Administração e Finanças

### **CLÁUSULA TERCEIRA**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar. ([Resolução FNDE n.º 21/2021](#))

### **CLÁUSULA QUARTA**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ ....,.... (.....).

- a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

| ITEM | CATMAT | PRODUTO | UNIDADE | QUANTIDADE | PERIODICIDADE | PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO | PREÇO TOTAL DE AQUISIÇÃO |
|------|--------|---------|---------|------------|---------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1    | [...]  | [...]   | [...]   |            |               | R\$                         | R\$                      |
| 2    | [...]  | [...]   | [...]   |            |               | R\$                         | R\$                      |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

## CLÁUSULA QUINTA

As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão à conta de recursos específicos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/Unidade: [ ];
- II. Fonte de Recursos: [ ];
- III. Programa de Trabalho: [ ];
- IV. Elemento de Despesa: [ ];
- V. Plano Interno: [ ];
- VI. Empenho: [ ].

## CLÁUSULA SEXTA

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

## CLÁUSULA SÉTIMA

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

## CLÁUSULA OITAVA

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §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.

## CLÁUSULA NONA

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA**

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Entidade Executora, e outras entidades designadas pelo CONTRATANTE ou pela legislação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º **002/2025**, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei n.º 14.133/2021 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por email, transmitido pelas partes.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até ..... de..... de 2025.

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

É competente o Foro da Comarca de João Pessoa/PB para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

João Pessoa/PB, [dia] de [mês] de 2025.

[nome do signatário]

Reitor(a)

[nome do signatário]

Representante Legal

[Razão Social]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba  
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Testemunhas:

1 - \_\_\_\_\_

Nome:

RG n.º

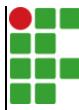
CPF n.º

2 - \_\_\_\_\_

Nome:

RG n.º

CPF n.º

|   |   |
|---|---|
|  | <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA</b> |
| Reitoria  |   |
| Av. João da Mata, 256, Jaguaribe, CEP 58015-020, João Pessoa (PB)                 |   |
| CNPJ: 10.783.898/0001-75 - Telefone: (83) 3612.9701                               |   |

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO - CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025 (RETIFICADO)

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Assunto:</b>             | INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO - CHAMADA PÚBLICA n.º 002/2025 (RETIFICADO) |
| <b>Assinado por:</b>        | Carlos Diego   |
| <b>Tipo do Documento:</b>   | Edital   |
| <b>Situação:</b>            | Finalizado   |
| <b>Nível de Acesso:</b>     | Ostensivo (Público)  |
| <b>Tipo do Conferência:</b> | Cópia Simples  |

Documento assinado eletronicamente por:

- **Carlos Diego dos Santos Carvalho, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 03/11/2025 15:01:33.

Este documento foi armazenado no SUAP em 03/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1659138

Código de Autenticação: 987ed0d1e9

