



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 002/2024
(Processo Administrativo n.º 23381.001362.2024-61)

Estudo Técnico Preliminar 13/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23381.001362.2024-61

2. Descrição da necessidade

2.1. 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 Termo de Referência e, bem como, definir um plano de sustentação para a solução demandada.

2.2. 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.

2.3. 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 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. 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 Avançado Areia está em conformidade com as diretrizes do programa, garantindo o acesso à alimentação de qualidade aos estudantes.

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.

2.7. 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.

2.8. 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 Avançado Areia	MARIA CLAUDIA RODRIGUES BRANDÃO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1.1. 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;

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

4.1.3. 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.

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

4.1.3.2. 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.

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

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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;

4.1.7. 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.

4.1.8. 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;

4.1.9. 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;

4.1.10. 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;

4.1.11. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

4.1.12. 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.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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).

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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

6.1. 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.

6.2. Exigências relacionadas à solução:

6.2.1. 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.

6.2.2. 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.

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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.

6.2.6. 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.

6.2.7. 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.

6.3. Justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução:

6.3.1. 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 Avançado 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.

6.3.2. Portanto, a escolha de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o PNAE do Campus Avançado 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 Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para estimar as quantidades de gêneros alimentícios necessárias para atender à demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Avançado 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.

7.2. 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 Avançado 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.	Quilograma	432
2	467418	MAMÃO - 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	144
3	481037	LARANJA - Fruta in natura, tipo laranja, espécie cravo, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com	Quilograma	864

		coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
4	460593	ESFIRRA - Produto de panificação, salgado assado de forno, tipo sfirra recheado com queijo coalho ou mussarela, tamanho médio, contendo 80 gramas totais sendo 20 g de recheio. Fabricação diária, embalado individualmente em embalagem atóxica própria para alimentos, contendo etiqueta com data de fabricação e validade, conforme determinação da ANVISA.	Quilograma	230
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.	Quilograma	230
6	463813	MACAXEIRA - Tubérculo in natura, tipo macaxeira, 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	518
7	463761	BATATA DOCE Tubérculo in natura, tipo batata doce roxa, 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	266
8	471861	ABÓBORA - Legume in natura, tipo abóbora, 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	288
9	481109	COUVE FOLHA Hortaliça in natura, couve folha, tipo manteiga, talo verde, primeira qualidade, 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	144
10	463876	COENTRO - Hortaliça in natura, coentro, primeira qualidade, tamanho médio, fresca, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	Maço	100

		desenvolvida, bem formada, limpa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
11	463843	ESPINAFRE - Hortalça in natura, espinafre, primeira qualidade, tamanho médio, com folhas e talos novos, frescos e íntegros 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.	Maço	180
12	609443	TOMATE CEREJA - Legume in natura, tipo tomate cereja, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, polpa intacta, firme, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Quilograma	29
13	463773	CENOURA - Legume in natura, tipo cenoura, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, 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	29
14	463880	CEBOLINHA - Hortalça in natura, cebolinha, primeira qualidade, 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.	Maço	120
15	463784	CEBOLA BRANCA - Legume in natura, tipo cebola branca, primeira qualidade, madura, tamanho médio, fresca, sem réstias, com casca sã e sem rupturas, 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	108
16	463938	ALHO - Legume in natura, tipo alho, primeira qualidade, maduro, tamanho médio, fresco, 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	43
		PIMENTÃO VERDE - Legume in natura, tipo pimentão verde, primeira qualidade, maduro, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar		

17	463812	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	29
18	446633	QUEIJO MUÇARELA - Queijo do tipo mussarela, de primeira qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que tenha sido aplicado vácuo parcial. Embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Quilograma	72
19	464511	POLPA DE CAJU - 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 1000 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	47
20	464484	POLPA DE ACEROLA - 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 1000 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	47
21	464475	POLPA DE MANGA - 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 1000 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	47
		POLPA DE GRAVIOLA - Polpa de fruta in natura, congelada, sem açúcar, sabor GRAVIOLA, obtida de frutos sadios e		

22	464491	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 1000 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	47
23	448733	LEITE - Leite do tipo UHT integral homogeneizado e pasteurizado pelo sistema UHT – Ultra High Temperature (tratamento térmico a alta temperatura por poucos segundos), acondicionado em embalagem hermética tipo tetra pack, com volume total de 01 litro, contendo características sensoriais adequadas (- aspecto: líquido; cor: branco; odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos). Ausência de formaldeído. O rótulo deve estar de acordo com as normas vigentes do respectivo órgão, com identificação do produto, procedência, data de fabricação, composição nutricional, lote e data de validade de no mínimo 90 dias, bem como, selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Litro	57
24	446397	MANTEIGA - Manteiga com sal, embalagem de 1 quilo, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do órgão competente. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Quilograma	12
25	478822	AZEITE - Azeite de Oliva Extra virgem, com acidez menor ou igual a 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE n.º 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.	Embalagem com 500 ml	58

7.3. 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 das unidades do Campus Avançado Areia - IFPB.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 41.017,14

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. O custo estimado da contratação, considerando a demanda apresentada no presente instrumento, é de **R\$ 41.017,14 (quarenta e um mil, dezessete reais e quatorze centavos)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

8.3. 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.

8.4. 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

9.1. 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.

9.2. 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

10.1. 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

11.1. A 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, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, está em total consonância com o planejamento estratégico da instituição, bem como com o Plano Anual de Contratações.

11.2. 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.

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

SEQ.	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.

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

11.5. 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

12.1. 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:

12.1.1. 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.

12.1.2. 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.

12.1.3. 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.

12.1.4. 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.

12.1.5. 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.

12.1.6. 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.

12.1.7. 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.

12.1.8. 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.

12.2. 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

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

13.1.1. 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 curso de capacitação para deslindar as particularidades da contratação;

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

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

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. 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
 **JOSUE SANTOS SILVA**
Data: 07/06/2024 11:18:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOSUE SANTOS SILVA
Membro da Equipe de Planejamento

DIEGO LUIS DOS SANTOS FELIX
Membro da Equipe de Planejamento

Documento assinado digitalmente
 **DIEGO LUIS DOS SANTOS FELIX**
Data: 07/06/2024 12:13:39-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

