



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

EDITAL CHAMADA PÚBLICA 01/2025

**Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE
PROCESSO: 23055.001384/2025-12**

PREÂMBULO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Central, inscrito no CNPJ sob n 10.806.496/0003-00, representada neste ato pelo Diretor Geral, o Senhor Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco, de acordo com a Portaria de Nomeação de nº 1.644 de 24 de agosto de 2021, torna público para conhecimento dos interessados que realizará chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº6/2020, Resolução FNDE nº 20/2021, Resolução CD/FNDE Nº 3, de 4 de Fevereiro de 2025 e demais normas aplicáveis, esta será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios apresentado no **PROJETO BÁSICO - Anexo I**.

2. DA SESSÃO PÚBLICA

2.1 A sessão pública ocorrerá no dia 07/07/2025 às 09hs, na Sala da Coordenação de Compras e Licitações do IFPI – Campus Teresina Central, localizado na rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, CEP: 64.000-040, Teresina-Piauí.

3. FONTE DE RECURSO

3.1. Recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no valor de R\$ 328.077,65 (trezentos e vinte e oito mil e setenta e sete reais e sessenta e cinco centavos) para o Campus Teresina Central; R\$ 38.083,41 (trinta e oito e oitenta e três reais e quarenta e um centavos) para o Campus Dirceu Arcoverde e R\$ 15.987,69 (quinze mil novecentos e oitenta e sete reais e sessenta e nove centavos) para o Campus José de Freitas, disponível na Fonte 1133000000 e PTRES 230446, Natureza da Despesa 339032.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

4.1 Poderão participar deste procedimento, somente:

4.1.1 **Fornecedores Individuais:** Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;

4.1.2 **Agricultores familiares organizados em grupos informais** detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – **DAP Física de cada agricultor.**

4.1.3 **Grupos formais:** Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – **DAP Jurídica.**

4.2 Para participarem desta Chamada Pública, os fornecedores Individuais, os Grupos Formais e os Grupos Informais deverão optar pela seguinte forma de envio da documentação:

4.2.1 Enviar para o e-mail: licitacaoctc@ifpi.edu.br de acordo com o item 6.1 deste edital, até as 23h59min do dia 04/07/2025, conforme o cronograma.

4.2.2 Entregar a documentação, presencialmente no Instituto Federal do Piauí- Campus Teresina Central – Coordenação de Compras e Licitações, rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, Cep: 64.000-040, Teresina-PI, conforme disposto no item 6.4 deste edital, até às 17h do dia 04/07/2025, conforme cronograma.

5. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO DO PROPONENTE

5.1 Para a habilitação, os participantes deverão apresentar 1 (um) ENVELOPE ou E-MAIL contendo documentos a seguir relacionados, acompanhado de projeto básico, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

5.1.1 **Fornecedores Individuais, não organizados em grupo:**

5.1.1.1 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF (cópia);

5.1.1.2 Prova de regularidade junto a Fazenda Federal;

5.1.1.3 Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

5.1.1.4 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme **anexo II** deste edital;

5.1.1.5 Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

5.1.1.6 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Atestado do PNAE emitido pelo técnico da EMATER ou outros órgãos competentes, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), **anexo V** neste edital).

5.1.2 **Grupos Informais de Agricultores Familiares:**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

5.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF (cópia) de cada participante;

5.1.2.2 Prova de regularidade junto a Fazenda Federal de cada participante;

5.1.2.3 Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

5.1.2.4 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme **anexo III** deste edital;

5.1.2.5 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (Atestado do PNAE emitido pelo técnico da EMATER ou outros órgãos competentes, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), **anexo V** neste edital).

5.1.3 Grupos Formais de Agricultores Familiares:

5.1.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

5.1.3.2 Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

5.1.3.3 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fazenda municipal, fazenda estadual, CGU, TCU, CEIS e CNJ;

5.1.3.4 Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

5.1.3.5 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme **anexo IV** deste edital;

5.1.3.6 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda (Atestado do PNAE emitido pelo técnico da EMATER ou outros órgãos competentes, conforme modelo de Declaração de Origem do (s) Produto (s), **anexo V** neste edital);

5.1.3.7 A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

5.1.3.8 A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

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

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

5.4 A documentação exigida deverá ser apresentada em sua forma original, exceto os que podem ser representados por xerox como descrito acima, está vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

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

5.6 Caso haja irregularidade em algum documento, a comissão entrará em contato com o agricultor ou representante de grupo/cooperativa enquanto estiver acontecendo a sessão pública, informará sobre o prazo para regularização, registrarão evento em ata, e marcará uma nova sessão para finalizar a chamada pública.

6. DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

VIA E-MAIL:

6.1. Deverá ser encaminhada para o e-mail: **licitacaoctc@ifpi.edu.br** até as 23h59min do dia 04/07/2025, toda a documentação (conforme item 5) em dois arquivos separados e digitalizados contendo “ARQUIVO 01 - Documentos de habilitação” e “ARQUIVO 02 – Projeto de Venda”. A documentação original terá de ser enviada sem rasuras ou falhas, e constar no e-mail da seguinte forma:

Assunto:

6.1.1 No campo “assunto”, deverá conter a informação:

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA - CHAMADA PÚBLICA 01/2025 – PNAE;

Corpo do e-mail:

6.1.2 O corpo do e-mail deverá ser digitado conforme for a proposta:

6.1.3 **AGRICULTOR INDIVIDUAL:** Nome, CPF do Agricultor e telefone para contato;

6.1.4 **GRUPO INFORMAL:** Nome, CPF de um dos agricultores pertencente ao grupo e telefone para contato;

6.1.5 **GRUPO FORMAL:** Nome e CNPJ do grupo e telefone para contato.

6.2. No recebimento tempestivo da documentação por e-mail será enviado a confirmação de recebimento no mesmo e-mail da proposta, mas a abertura e conferência da proposta será feita apenas no ato da sessão pública, sendo transmitido ao vivo, em atendimento ao princípio da publicidade e transparência, garantindo assim o sigilo das propostas.

6.3. Se por ventura mais de um e-mail de um mesmo participante for recebido, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.

ENTREGA FÍSICA

6.4. Caso os agricultores prefiram pela entrega física, estes deverão entregar no IFPI Campus Teresina Central, na Coordenação de Compras e Licitações, localizada no Prédio A, 2º andar, na Rua Álvaro Mendes, 1597, Centro, CEP: 64.00-040, Teresina-PI dos envelopes no horário das 08:00 às 11:30 e das 14:30 às 17:00 horas dos dias 13/06/2025 a 04/07/2025.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

- 6.5. Cada participante deverá apresentar um único envelope contendo os documentos de habilitação e projeto de venda.
- 6.6. O envelope poderá ser entregue à Comissão por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, **para a qual será emitido o respectivo recibo.**
- 6.7. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal.
- 6.8. O Campus Teresina Central não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outro setor do órgão que não seja a Coordenação de Compras e Licitações, ou e-mail já informado.
- 6.9. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.
- 6.10. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

* DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

* IFPI - CAMPUS TERESINA CENTRAL

* CHAMADA PÚBLICA 01/2025

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

- 6.11. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação na chamada pública, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o (s) participante (s), detentor (es) deste (s).
- 6.12. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

7. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES/PROPOSTAS POR E-MAIL

- 7.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública. A sessão pública será realizada no Auditório do IFPI - Campus Teresina Central.

7.1.1 Todos os atos da Chamada Pública serão assinados apenas pelos membros da comissão. Após assinatura nos envelopes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital. Neste momento, será aberto os e-mails e impressas as documentações neles contidos para proceder com a avaliação.

- 7.2. As documentações dos envelopes deverão ser rubricadas por um membro da Comissão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

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

7.3. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão, que posteriormente serão divulgadas.

8. DO PROJETO DE VENDA

8.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública (**Anexo II ou III ou IV**) e ser entregue, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço (s) unitário (s) e total (is) propostos em moeda corrente do país.

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

8.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

8.4. 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/Entidade Executora.

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: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

8.5. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

8.5.1. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

9. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

9.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados 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.

9.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para Seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

III - O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

9.3. 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, não havendo prioridade entre estes:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

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

III - os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

e) Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.

9.4. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.

9.5. no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

9.6. 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.

10. DO RESULTADO DA SELEÇÃO

10.1. Serão classificadas as propostas que obedecerem aos critérios de seleção definidos no item 9.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

10.2. O resultado preliminar será divulgado em seguida à realização da chamada pública, ainda sendo transmitido ao vivo, e posteriormente, será publicado nos meios oficiais do IFPI Campus Teresina Central.

11. DOS RECURSOS

11.1 Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso (**modelo anexo VI**), no prazo de dois dias úteis a contar da data da ata da sessão, nas fases de **habilitação** e/ou **classificação** do proponente. O recurso deverá ser encaminhado ao e-mail: licitacaoctc@ifpi.edu.br até às 23h59min nos dias XX/XX/2025 e XX/XX/2025, conforme cronograma ou deverão protocolar no IFPI Campus Teresina Central, na Coordenação de Compras e Licitações, localizado na rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, CEP: 64.000-040, Teresina-Piauí, entre os dias 10/07/2025 e 11/07/2025 no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas.

11.2 O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de dois dias úteis, a partir do recebimento do recurso.

11.3 O resultado da análise do recurso (resultado final do processo de seleção) será publicado no site <http://www.ifpi.edu.br> e nos murais informativos do Campus Teresina Central, conforme cronograma.

12. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

12.2. O proponente classificado em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de dois dias úteis, a partir da convocação.

12.3. A convocação será publicada no mural da transparência do IFPI - Campus Teresina Central e no site do IFPI, conforme cronograma definido neste edital.

12.4. As amostras deverão ser apresentadas no restaurante do IFPI - Campus Teresina Central, conforme constar na convocação, na quantidade de 1 embalagem por produto, conforme especificação no projeto básico.

12.5. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o nome do fornecedor e especificação do conteúdo.

12.6. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pela Nutricionista do IFPI - Campus Teresina Central, o qual emitirá termo de aceitação dos produtos.

12.7. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta e imediata convocação de outro proponente, seguindo a ordem de classificação.

13. DA HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO

13.1. A Comissão Local PNAE publicará a homologação do processo **23055.001384/2025-12**, conforme cronograma.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

14. DO CONTRATO

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

14.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.3. Quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, a Comissão convocará os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

15. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1 A convocação do fornecedor pelo IFPI - Campus Teresina Central poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

15.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pela nutricionista, que poderá contar com o respaldo da Comissão Local PNAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

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

15.4 As despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto será de responsabilidade exclusiva do contratado.

15.5 A entrega dos produtos deverá ser realizada nas dependências do Restaurante do IFPI - Campus Teresina Central.

15.6 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

15.7 Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) isentos de enfermidades.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

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

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

16. DO PAGAMENTO

16.1. Quando da disponibilidade do recurso financeiro através do repasse do FNDE/PNAE, o pagamento será efetuado, por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

16.2. Para cada fornecedor deverá ser emitida uma nota de empenho; no caso do fornecimento de produtos de forma parcelada deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

16.3. Ficará reservado ao IFPI – Teresina Central o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

16.4. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

16.5. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.6. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta on-line para verificar a manutenção das condições de habilitação.

16.7. Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

16.8. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração;

16.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

16.10. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

16.11. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto aos órgãos competentes;

16.12. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com o fornecedor inadimplente junto aos órgãos competentes.

16.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

16.15. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

16.16. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

16.17. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

16.18. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha incorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$$

17. DA FISCALIZAÇÃO

17.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

18. DA RESCISÃO DO CONTRATO

18.1 As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 O fornecedor ficará sujeito às sanções administrativas previstas no Projeto Básico **(anexo I)**

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.4 Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão, em até **cinco** dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública deverá ser encaminhado ao e-mail: licitacaoctc@ifpi.edu.br até as 23h59min do dia 27/06/2025 ou deverão protocolar no IFPI Campus Teresina Central - PI, Coordenação de Compras e Licitações – localizado na rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, CEP: 64.000-040, Teresina-Piauí, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas.

20.1.1 As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

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

20.3 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

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

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

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

20.7 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

20.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

20.10 As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

20.12 O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenação de Compras e Licitações do IFPI - Campus Teresina Central, situado na rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, CEP: 64.000-040, Teresina-Piauí, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas.

20.12.1 O Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para licitacaoctc@ifpi.edu.br e no site institucional: www.ifpi.edu.br

20.13 Os casos omissos serão dirimidos pelo Diretor-Geral do IFPI - Campus Teresina Central e Comissão Local PNAE com base nas disposições das normas aplicáveis.

21. DO FORO

21.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária do Piauí, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

22. CRONOGRAMA

Nº	AÇÃO	DATA
01	Divulgação da Chamada Pública	13/06/2025 A 04/07/2025
02	Prazo para entrega dos envelopes	13/06/2025 A 04/07/2025
03	Sessão pública e abertura dos envelopes	07/07/2025
04	Resultado preliminar da seleção	09/07/2025
05	Recursos	10/07/2025 e 11/07/2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

06	Resultado final do processo de seleção	14/07/2025
07	Homologação do resultado	15/07/2025
08	Assinatura do contrato	17/07/2025
09	Entrega do produto	Conforme calendário escolar

23. DOS ANEXOS

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

- * Anexo I – Projeto Básico (Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de Referência)
- * Anexo II – Projeto de Venda Fornecedor Individual;
- * Anexo III – Projeto de Venda Grupo Informal;
- * Anexo IV - Projeto de Venda Grupo Formal;
- * Anexo V - Declaração de Origem dos Produtos;
- * Anexo VI – Interposição de Recursos;
- * Anexo VII – Minuta do Contrato.

Teresina (PI), de 12 de junho de 2025.

Comissão Local Organizadora do Processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios pelo PNAE

Marina Vasconcelos Almeida Lima
Presidente da Comissão

Nayara Maria Rodrigues Cavalcante Lima
Membro da Comissão

Juliana Oliveira Silva
Membro da Comissão



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

De acordo:

Ricardo de Souza Oliveira
Diretor de Administração e Planejamento

Aprovo:

Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco
Diretor-geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025.

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

FNDE / PNAE

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações condições a seguir.

1.2. Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores

CAMPUS TERESINA CENTRAL						
IT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	FRAÇÃO DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ABÓBORA in natura, espécie comum. Fresca, íntegra, com aspecto, odor, cor e sabor próprios. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo. Peso mínimo 05 kg.	Kg	1.000	SEMANAL	6,09	6.093,33
2	ABOBRINHA in natura, espécie verde rajada. Fresca, íntegra, com aspecto, odor, cor e sabor próprios. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo.	Kg	510	SEMANAL	5,74	2.924,85
3	ALFACE in natura, tipo crespa. Higienizada, sem parasitas, sem manchas escuras, folhas firmes, sem sujidades. Embalada em saco plástico transparente.	Unid	6.000	SEMANAL	3,90	23.400,00
4	BANANA PRATA OU PACOVAN in natura, de primeira qualidade. Pencas apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	10.000	SEMANAL	9,15	91.500,00
5	BATATA DOCE in natura, espécie amarela/rosada. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanho uniforme.	Kg	2.000	SEMANAL	6,06	12.126,67



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Peso mínimo unitário 400g.					
6	BETERRABA in natura, de primeira qualidade. Fresca, compacta e firme, coloração vermelha intensa, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	Kg	500	SEMANAL	8,56	4.278,33
7	CENOURA in natura, de primeira qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme. Coloração e formato uniformes, inteira, limpa e livre de umidade externa, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	Kg	1.000	SEMANAL	8,81	8.813,33
8	CHEIRO VERDE in natura. Composto de cebolinha e coentro (parelha grande). Folhas de cor verde, viçosas, brilhantes, compridas, frescas, sem excesso de umidade, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, sem traços de descoloração, de primeira qualidade. Isenta de sujidades e danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente. Embalados em saco plástico transparente formando maços.	Maço	2.000	SEMANAL	3,72	7.433,33
9	COUVE FOLHA in natura, espécie mineira. Folhas verdes, de primeira qualidade, frescas, sem excesso de umidade, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Maço com, no mínimo, 4 folhas.	Maço	1000	SEMANAL	3,73	3.730,00
10	FEIJÃO VERDE in natura, debulhado. Apresentação fresco e resfriado. De colheita recente, isento de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Embalado em sacos plásticos transparentes, cada pacote contendo 1 Kg.	Kg	900	SEMANAL	19,13	17.212,50
11	HORTELÃ. Hortalica fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Cada maço deverá conter 250g.	Maço	200	SEMANAL	3,66	731,33
12	MACAXEIRA in natura, higienizadas. Com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Deve ser de cor esbranquiçada a amarelada, sem a presença de escurecimento indesejável. De colheita recente.	Kg	1800	SEMANAL	6,06	10.908,00
13	MANGA ROSA OU TOMMY in natura. Com grau mé-	Kg	200	SEMA-	6,72	1.344,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	dio de maturação, tamanho médio, apresentando cor e tamanho uniformes. Sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.			NAL		
14	MANJERICÃO in natura. Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Cada maço deverá conter 250g.	Maço	200	SEMANAL	3,66	732,00
15	MAXIXE in natura, tipo verde. De boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido. Isento de lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes). De colheita recente.	Kg	450	SEMANAL	8,48	3.816,00
16	MELANCIA in natura, espécie rajada. De primeira qualidade, graúda, fresca, fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Fruto firme e intacto, sem rachaduras. Bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.	Kg	12.000	SEMANAL	3,33	39.920,00
17	MILHO VERDE EM ESPIGA E DESPALHADO in natura. De primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, apresentando grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor característicos. Próprio para o consumo cozido . Isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.	Kg	6.000	SEMANAL	7,25	43.470,00
18	PEPINO in natura. De primeira qualidade, firme, verde-escuro, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, com grau de maturação adequada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.	Kg	1.200	SEMANAL	6,55	7.864,00
19	PIMENTÃO VERDE in natura. De primeira qualidade, firme, tamanho uniforme, suficientemente desenvolvido, com grau de maturação adequada. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas e sujeiras. Deve estar apropriado para o consumo mediato e imediato, com todas as suas partes saudáveis e limpas. De colheita recente.	Kg	1.200	SEMANAL	7,74	9.288,00
20	PIMENTINHA DE CHEIRO in natura. De primeira qualidade, fresca, íntegra e firme. Com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar tamanho médio, de colheita recente.	Kg	40	SEMANAL	14,70	587,80
21	QUIABO in natura, espécie verde. De primeira qualidade, tenro, fresco, firme, com grau de maturação adequada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Kg	450	SEMANAL	8,78	3.952,50



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	manuseio e transporte. Deve apresentar tamanho uniforme e ser suficientemente desenvolvido. De colheita recente.					
22	RÚCULA in natura. Folhas verdes, de primeira qualidade, frescas, sem excesso de umidade, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, fires e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço com, no mínimo, 100 gramas.	Maço	600	SEMANAL	4,83	2.898,00
23	TOMATE in natura, espécie comum. De primeira qualidade, sem rupturas, firme, íntegro em todas as partes, com grau médio de maturação. Tamanho médio/grande, uniforme e suficientemente desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.	Kg	1700	SEMANAL	9,19	15.628,67
24	TOMATE CEREJA in natura. De primeira qualidade, maduro, sem rupturas, firme, íntegro em todas as partes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.	Kg	50	SEMANAL	20,50	1.025,00
25	POLPA DE FRUTA sabor ACEROLA . Natural. Fruta minimamente processada pronta para suco. Isenta de contaminação. Apresentação congelada. Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno transparentes, resistente, hermeticamente fechado e embalagens com 1 Kg. Deve constar, na embalagem, a data de fabricação, o prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e o nº de registro do MAPA.	Kg	100	MENSAL	13,00	1.300,00
26	POLPA DE FRUTA sabor CAJÁ . Natural. Fruta minimamente processada pronta para suco. Isenta de contaminação. Apresentação congelada. Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno transparentes, resistente, hermeticamente fechado e embalagens com 1 Kg. Deve constar, na embalagem, a data de fabricação, o prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e o nº de registro do MAPA.	Kg	150	MENSAL	16,00	2.400,00
27	POLPA DE FRUTA sabor CAJU . Natural. Fruta minimamente processada pronta para suco. Isenta de contaminação. Apresentação congelada. Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno transparentes, resistente, hermeticamente fechado e embalagens com 1 Kg. Deve constar, na embalagem, a data de fabricação, o prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e o nº de registro do MAPA.	Kg	150	MENSAL	12,00	1.800,00
28	POLPA DE FRUTA sabor GOIABA . Natural. Fruta minimamente processada pronta para suco. Isenta de contaminação. Apresentação congelada. Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno transparentes, resistente, hermeticamente fechado e embalagens com 1 Kg. Deve constar, na embalagem, a	Kg	150	MENSAL	12,00	1.800,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	data de fabricação, o prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e o nº de registro do MAPA.					
29	POLPA DE FRUTA sabor TAMARINDO . Natural. Fruta minimamente processada pronta para suco. Isenta de contaminação. Apresentação congelada. Acondicionadas em sacos plásticos de polietileno transparentes, resistente, hermeticamente fechado e embalagens com 1 Kg. Deve constar, na embalagem, a data de fabricação, o prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e o nº de registro do MAPA.	Kg	100	MENSAL	11,00	1.100,00
VALOR TOTAL (R\$)						328.077,65

CAMPUS DIRCEU ARCOVERDE						
IT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	FRAÇÃO DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Maxixe , in natura, com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem Sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	80	SEMANAL	R\$ 8,48	R\$ 678,40
2	Quiabo , in natura, de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	R\$ 8,78	R\$ 439,17
3	Cheiro verde , in natura, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. Maço com 100 g.	Maço	250	SEMANAL	R\$ 3,72	R\$ 929,17
4	Pimentão verde , in natura, fresco, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, e umidade, com grau de evolução completo, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportados de forma adequada.	Kg	100	SEMANAL	R\$ 7,74	R\$ 774,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

5	Pimenta de Cheiro in natura, tipo pimentinha, íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportadas de forma adequada.	Kg	20	SEMANAL	R\$ 14,70	R\$ 293,90
6	Rúcula , in natura, crespa ou lisa, em maço, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportadas de forma adequada. Maço com 250 g.	Kg	50	SEMANAL	R\$ 4,83	R\$ 241,50
7	Couve folha , in natura, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas ou sinais de amarelamento, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidade, parasitas e larvas, picadas de insetos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes. molhos de 100g (cem gramas) aproximadamente. Transportadas de forma adequada. Maço com 100 g	Kg	200	SEMANAL	R\$ 3,73	R\$ 746,00
8	Alface verde , in natura, tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.	Kg	450	SEMANAL	R\$ 3,90	R\$ 1.755,00
9	Abóbora , in natura, de 1ª qualidade, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	200	QUINZENAL	R\$ 6,09	R\$ 1.218,67
10	Beterraba , in natura, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	220	SEMANAL	R\$ 8,56	R\$ 1.882,47



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

11	Batata doce , in natura, espécie amarelo-rosada, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	200	QUINZENAL	R\$ 6,06	R\$ 1.212,67
12	Macaxeira , in natura, de 1ª qualidade, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	201	QUINZENAL	R\$ 6,06	R\$ 1.218,06
13	Pepino , in natura, de 1ª qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Obs: Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Transportados de forma adequada.	Kg	220	SEMANAL	R\$ 6,55	R\$ 1.441,73
14	Tomate , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	350	SEMANAL	R\$ 9,19	R\$ 3.217,67
15	Cenoura , in natura, espécie comum, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	300	SEMANAL	R\$ 8,81	R\$ 2.644,00
16	Feijão verde , de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade, ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou de outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1Kg. Transportado de forma adequada.	Kg	150	SEMANAL	R\$ 19,13	R\$ 2.868,75
17	Banana , in natura, íntegra, firme, com grau de evolução completo de tamanho e maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	Kg	600	SEMANAL	R\$ 9,15	R\$ 5.490,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

18	Melancia , in natura, espécie rajada, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, rajada, com polpa firme e intacta, doce, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	Kg	1800	SEMANAL	R\$ 3,33	R\$ 5,988,00
19	Abobrinha , de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	100	SEMANAL	R\$ 5,74	R\$ 573,50
20	Hortelã , Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Transportadas de forma adequada.	Maço	25	QUINZENAL	R\$3,66	R\$91,42
21	Manga , De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	Kg	125	SEMANAL	R\$6,72	R\$ 840,00
22	Manjerição , com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Transportadas de forma adequada.	Maço	50	QUINZENAL	R\$3,66	R\$183,00
23	Milho verde , com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Transportadas de forma adequada.	Kg	85	QUINZENAL	R\$7,25	R\$615,83
24	Tomate cereja , de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos e sujidades, com polpa intacta e firme. Transportadas de forma adequada.	Kg	1	QUINZENAL	R\$20,50	R\$20,50
25	Polpa de acerola	Kg	20	QUINZENAL	R\$13,00	R\$260,00
26	Polpa de cajá	Kg	20	QUINZENAL	R\$16,00	R\$320,00
27	Polpa de caju	Kg	80	QUINZENAL	R\$12,00	R\$960,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

28	Polpa de goiaba	Kg	80	QUINZENAL	R\$12,00	R\$960,00
29	Polpa de tamarindo,	Kg	20	QUINZENAL	R\$11,00	R\$220,00
TOTAL						R\$ 38.083,41

CAMPUS JOSÉ DE FREITAS						
IT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	FRAÇÃO DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Maxixe, in natura, com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem Sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	8,17	408,50
2	Quiabo, in natura, de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	8,3	415
3	Cheiro verde, in natura, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. Maço com 100 g.	par	100	SEMANAL	4,5	450
4	Pimentão verde, in natura, fresco, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, e umidade, com grau de evolução completo, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	7,57	378,50
5	Pimenta de Cheiro in natura, tipo pimentinha, íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportadas de forma adequada.	Kg	10	SEMANAL	14,33	143,30
6	Couve folha, in natura, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas ou sinais de amarelamento, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidade, parasitas e larvas, picadas de insetos, sem	maço	50	SEMANAL	6,23	311,50



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes. molhos de 100g (cem gramas) aproximadamente. Transportadas de forma adequada. Maço com 100 g					
7	Alface verde, in natura, tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.	maço	50	SEMANAL	5	250,00
8	Abóbora, in natura, de 1ª qualidade, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	50	QUINZENAL	6,67	333,50
9	Beterraba, in natura, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	30	SEMANAL	7,33	219,90
10	Batata doce, in natura, espécie amarelo-rosada, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	100	QUINZENAL	R\$ 6,73	673,00
11	Macaxeira, in natura, de 1ª qualidade, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	100	QUINZENAL	6,6	660,00
12	Pepino, in natura, de 1ª qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Obs: Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	6,35	317,50
13	Tomate, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	100	SEMANAL	8,75	875,00
14	Cenoura, in natura, espécie comum, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou	Kg	100	SEMANAL	8,5	850,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

	corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.					
15	Banana, in natura, íntegra, firme, com grau de evolução completo de tamanho e maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	Kg	607	SEMANAL	8,57	5.201,99
16	Melancia, in natura, espécie rajada, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, rajada, com polpa firme e intacta, doce, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	Kg	1200	SEMANAL	3,75	4.500,00
TOTAL (R\$)						15.987,69

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2025/2026, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna **“Fracionamento da Entrega”** e as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante Institucional.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

- 2.1 Diariamente são servidas, no Restaurante Institucional do Campus Teresina Central, cerca de 2000 refeições, distribuídas entre almoço e jantar, no Campus Dirceu Arcoverde 250 refeições (almoço) e no campus José de Freitas 250 refeições (almoço).
- 2.2 A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Dessa maneira, o serviço de um Restaurante Institucional tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
- 2.3 Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.
- 2.4 No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.
- 2.5 Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil reco-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

menda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MÜTEIRO, 2008).

- 2.6 Em se tratando de alimentos altamente perecíveis as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição, bem como do período de safra dos respectivos gêneros alimentícios.
- 2.7 As entregas deverão ser feitas em dias úteis, respeitando o horário de recebimento do Restaurante Institucional: Das 08:00 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas. O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 2.8 Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.
- 2.9 Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além do que foram priorizados os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

3. PREÇO DE AQUISIÇÃO

3.1 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados no item 1.2 foi determinado com base na realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 31 da Resolução FNDE nº 6/2020.

4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 4.1.1 que tenha atendido a todas as exigências de habilitação; cujo produto ofertado tenha sido aprovado na fase da amostra;
- 4.1.2 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 4.1.3 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 4.1.4 que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

4.3 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

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

5.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Licitação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER / EMATER-PI.

5.3 Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Restaurante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

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

5.6 A entrega dos produtos deverá ser realizada nas dependências do Restaurante Institucional do IFPI Campus Teresina Central, Dirceu Arcoverde ou José de Freitas.

5.7 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

5.8 Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) isentos de enfermidades.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

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

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 Compete ao Contratante:

6.1.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

6.1.2 Efetuar os pagamentos ao contratado;

6.1.3 Realizar consulta *on-line* para verificar a manutenção das condições de habilitação.

6.1.4 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

6.2 Compete ao Contratado:

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

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

6.2.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

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

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

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

7.1.1 Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

7.1.2 Multa:

7.1.2.1 de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **cinco** dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

7.1.2.2 de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **quarenta e oito** horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

7.1.2.3 de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de **cinco** dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

7.1.2.4 compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

7.1.2.4.1 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus correspondente, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **dez** dias para pagamento por meio de GRU.

7.2 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Central pelo prazo de até dois anos;

7.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.3.1 Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

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

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

Teresina (PI), 07 de abril de 2025.

Comissão Local Organizadora do Processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios pelo PNAE

Marina Vasconcelos Almeida Lima
Presidente da Comissão

Nayara Maria Rodrigues Cavalcante Lima
Membro da Comissão

Juliana Oliveira Silva
Membro da Comissão

De acordo:

Ricardo de Souza Oliveira
Diretor do Departamento de Administração e Planejamento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

Aprovo:

Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco
Diretor geral do IFPI campus Teresina Central

Documento Digitalizado Público

PROJETO BÁSICO - CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR 2025

Assunto: PROJETO BÁSICO - CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR 2025
Assinado por: Marina Vasconcelos
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
▪ **Marina Vasconcelos Almeida Lima, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 28/04/2025 10:29:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/04/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 649401
Código de Autenticação: 3c72d7f9f3





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO DE VENDA - FORNECEDOR INDIVIDUAL - ANEXO II - A

I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
NOME DO PROPONENTE:			CPF:
ENDEREÇO:		MUNICÍPIO/UF:	CEP:
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):		Nº DA DAP FÍSICA:
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	*PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DE ENTREGA
				UNITÁRIO	TOTAL	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

27.						
28.						
29.						
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____						
	* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025					

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC		
IFPI – CAMPUS TERESINA CENTRAL	CNPJ: 10.806.496/0003-00	MUNICÍPIO: TERESINA-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

ENDEREÇO: Rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro		FONE: (86) 3131-9422
REPRESENTANTE LEGAL (DG): Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco		CPF: 64.000-040
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:	CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025 – CAMPUS JOSÉ DE FREITAS
Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO DE VENDA - FORNECEDOR INDIVIDUAL - ANEXO II - B

I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
NOME DO PROPONENTE:		CPF:	
ENDEREÇO:	MUNICÍPIO/UF:		CEP:
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):	Nº DA DAP FÍSICA:	
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	*PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DE ENTREGA
				UNITÁRIO	TOTAL	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

27.						
28.						
29.						
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____						
	* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025					

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC		
IFPI – CAMPUS DIRCEU ARCOVERDE	CNPJ: 10.806.496/0003-00	MUNICÍPIO: TERESINA-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

ENDEREÇO: Rua Dona Amélia Rubim, s/n, Renascença II, Teresina-PI		FONE: (86) 98877-6697
REPRESENTANTE LEGAL (DG): Liana Siqueira do Nascimento Marreiro		
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:	CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025 – CAMPUS JOSÉ DE FREITAS
Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO DE VENDA - FORNECEDOR INDIVIDUAL - ANEXO II - C

I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
NOME DO PROPONENTE:			CPF:
ENDEREÇO:		MUNICÍPIO/UF:	CEP:
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):		Nº DA DAP FÍSICA:
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	*PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DE ENTREGA
				UNITÁRIO	TOTAL	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____	
	* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC		
IFPI – CAMPUS JOSÉ DE FREITAS	CNPJ: 10.806.496/0003-00	MUNICÍPIO: JOSÉ DE FREITAS-PI
ENDEREÇO: Rua Herculano da Rocha, s/n , Bezerra, José de Freitas-PI		FONE: (86) 99913-4999
REPRESENTANTE LEGAL (DG): Liana Siqueira do Nascimento Marreiro		CEP:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

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:

CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO DE VENDA - GRUPO INFORMAL - ANEXO III

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
NOME DO PROPONENTE:			CPF:
ENDEREÇO:		MUNICÍPIO/UF:	
CEP:	DDD/FONE:		E-MAIL (SE TIVER):
ORGANIZADO POR ENTIDADE ARTICULADORA ()SIM () NÃO	NOME DA ENTIDADE ARTICULADORA		E-MAIL (SE TIVER):

II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
NOME DO AGRICULTOR:	CPF	DAP	BANCO	AGÊNCIA	CONTA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC		
IFPI – CAMPUS OEIRAS	CNPJ: 10.806.496/0003-00	MUNICÍPIO:
ENDEREÇO:		FONE:
REPRESENTANTE LEGAL (DG):		CPF:

IV - RELAÇÃO DOS FORNECEDORES E PRODUTOS					
IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	*PREÇO DE AQUISIÇÃO / UNIDADE	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____					
* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

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	CPF	FONE
LOCAL E DATA	ASSINATURA DOS AGRICULTORES DO GRUPO INFORMAL		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO DE VENDA - GRUPO FORMAL - ANEXO IV

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
NOME DO PROPONENTE:		CPF:	
ENDEREÇO:		MUNICÍPIO/UF:	CEP:
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):	Nº DA DAP JURÍDICA:	
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	
Nº DE ASSOCIADOS	Nº DE ASSOCIADOS DE ACORDO COM A LEI 1.326/06		Nº ASSOCIADOS COM DAP FÍSICA
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL	CPF		DDD/FONE
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC			
IFPI – CAMPUS TERESINA CENTRAL		CNPJ: 10.806.496/0003/00	MUNICÍPIO: TERESINA-PI
ENDEREÇO: Rua Álvaro Mendes, nº 1597, Centro, CEP 64.000-040			FONE: (86) 3131-9422
REPRESENTANTE LEGAL (DG): Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco			CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

III - RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	* PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DA ENTREGA
			UNITÁRIO	TOTAL	
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____					
* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025					
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 do Piauí
Campus Dirceu Arcoverde

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE
PROJETO DE VENDA - GRUPO FORMAL - ANEXO IV-B

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
NOME DO PROPONENTE:		CPF:	
ENDEREÇO:		MUNICÍPIO/UF:	CEP:
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):	Nº DA DAP JURÍDICA:	
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	
Nº DE ASSOCIADOS	Nº DE ASSOCIADOS DE ACORDO COM A LEI 1.326/06		Nº ASSOCIADOS COM DAP FÍSICA
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL	CPF		DDD/FONE
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC			
IFPI – CAMPUS DIRCEU		CNPJ: 10.806.496/0003/00	MUNICÍPIO: TERESINA-PI
ENDEREÇO: Rua Amélia Rubim, S/N, Renascença II			FONE: (86) 98877-6697



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Dirceu Arcoverde

REPRESENTANTE LEGAL (DG): Liana Siqueira do Nascimento Marreiro					CPF:
III - RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	* PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DA ENTREGA
			UNITÁRIO	TOTAL	
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____					
* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025					
DECLARO ESTAR DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE PROJETO E QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA CONFEREM COM AS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Dirceu Arcoverde

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 do Piauí
Campus José de Freitas

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2025

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE
PROJETO DE VENDA - GRUPO FORMAL - ANEXO IV-B

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
NOME DO PROPONENTE:		CPF:	
ENDEREÇO:	MUNICÍPIO/UF:	CEP:	
DDD/FONE:	E-MAIL (SE TIVER):	Nº DA DAP JURÍDICA:	
BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:	
Nº DE ASSOCIADOS	Nº DE ASSOCIADOS DE ACORDO COM A LEI 1.326/06		Nº ASSOCIADOS COM DAP FÍSICA
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL	CPF		DDD/FONE
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC			
IFPI – CAMPUS JOSÉ DE FREITAS	CNPJ: 10.806.496/0003/00	MUNICÍPIO: JOSÉ DE FREITAS-PI	
ENDEREÇO: Rua Herculano da Rocha, S/N, Bezerro		FONE: (86) 99913-4999	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

REPRESENTANTE LEGAL (DG): José dos Santos de Moura					CPF:
III - RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	* PREÇO DE AQUISIÇÃO		CRONOGRAMA DA ENTREGA
			UNITÁRIO	TOTAL	
VALOR TOTAL DO PROJETO = R\$ _____					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus José de Freitas

* PREÇO PUBLICADO NA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025		
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:

CARDÁPIO QUANTITATIVO SEMANA 1

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Previsão:	Previsão:	Previsão:	Previsão:	Previsão:
SALADA	<u>SALADA COZIDA</u> (batata doce +beterraba)	<u>SALADA CRUA</u> (alface+tomate+pepino)	<u>SALADA COZIDA</u> (acelga+tomate+manga)	<u>SALADA CRUA</u> (couve+cenoura+abacaxi)	<u>SALADA CRUA</u> (acelga+tomate+manga)
PRATO PROTÉICO	<u>MARIA ISABEL DE CARNE</u> Arroz (60 g) _____ Patinho (120 g) _____ Óleo (1 ml) _____ Corante (0,2g) _____ Cebola (1g) _____ Alho (0,2g) _____ Folha de louro (0,01 g) _____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,5g) _____	<u>ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA</u> Fígado (120g) _____ Cebola (5g) _____ Pimentão (1g) _____ Óleo (10 ml) _____ Alho (1 g) _____ Folha de louro (0,02g) _____ Sal(0,02g) _____	<u>FRANGO AO CREME</u> Peito de frango (140g) _____ Creme de leite (10g) _____ Extrato de Tomate (5g) _____ Óleo (0,5 ml) _____ Corante (0,2g) _____ Cebola (1g) _____ Alho (0,7g) _____ Folha de louro (0,01 g) _____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,4g) _____ Batata Palha (5g) _____	<u>FELJOADA</u> Feijão Preto (40g) _____ Calabresa (30 g) _____ Costela(15g) _____ Bacon (15g) _____ Patinho (18 g) _____ Amido de milho (2g) _____ Cebola (1g) _____ Pimentão (0,8g) _____ Alho (1 g) _____ Folha de louro (0,02g) _____ Sal(0,02g) _____	<u>CREME DE GALINHA</u> Peito de frango (60g) _____ Leite (60 ml) _____ Creme de Leite (5g) _____ Extrato de Tomate (5g) _____ Azeitona (3g) _____ Milho verde (3g) _____ Amido de milho (5g) _____ Catchup (3g) _____
PRATO BASE 1		<u>BAIÃO DE DOIS</u> Arroz (55 g) _____ Feijão verde (20g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,6g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,4 g) _____	<u>BAIÃO DE DOIS</u> Arroz (55 g) _____ Feijão fradinho (20g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,6g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,4 g) _____	<u>ARROZ SIMPLES</u> Arroz (60 g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,4g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,2 g) _____	<u>BAIÃO DE DOIS</u> Arroz (55 g) _____ Feijão verde (20g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,6g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,4 g) _____
PRATO BASE 2	<u>FELJÃO</u> Feijão carioca (25g) _____ Abóbora (15g) _____ Quiabo (15g) _____ Óleo (1 ml) _____ Alho (0,3g) _____ Cebola (1 g) _____ Pimentão (0,5 g) _____ Folha de louro (0,01 g) _____ Cheiro verde (1g) _____			--	
GUARNIÇÃO	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Margarina (2g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02) _____	<u>PURÊ DE BATATA</u> Batata inglesa (60g) _____ Leite (10ml) _____ Margarina (3g) _____ Sal (0,01g) _____	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Margarina (2g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02) _____	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Margarina (2g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02) _____	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Margarina (2g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02) _____
SOBREMESA	BANANA (100g)	MELÃO (170g)	MELANCIA (350g)	LARANJA (150g)	MELANCIA (350g)

CARDÁPIO QUANTITATIVO DE SALADAS E TEMPEROS – SEMANA 1

	SEGUNDA(/ /)	TERÇA (/ /)	QUARTA (/ /)	QUINTA (/ /)	SEXTA (/ /)
S A L A D A	<u>SALADA COZIDA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>
	- Batata doce (70) - Beterraba (40) -Maionese (10g)	-Alface (25) -Tomate (20) -Pepino (30)	- Acelga (15) - Tomate (20) - Manga (20)	- Couve (20) -Cenoura (20) - Abacaxi (25)	- Acelga (15) - Tomate (20) - Manga (20)
	Corte: -CUBOS (batata doce, beterraba)	Corte: - RASGADA (alface) - RODELAS (pepino) - ISCAS (tomate)	Corte: -TIRAS (acelga) -ISCA (tomate e manga)	Corte: -TIRAS (couve) - ISCA (cenoura) -CUBOS (abacaxi)	Corte: -TIRAS (acelga) -ISCA (tomate e manga)
	<u>Temperos:</u> maionese	<u>Temperos:</u> Azeite	<u>Temperos:</u> Mostarda + Mel + Limão	<u>Temperos:</u> Vinagre + sal	<u>Temperos:</u> Vinagre + pimenta do reino

T E M P E R O S	SEGUNDA(/ /)	TERÇA (/ /)	QUARTA (/ /)	QUINTA (/ /)	SEXTA (/ /)
	Tomate:	Tomate:	Tomate:	Tomate:	Tomate:
	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:
	Cebola:	Cebola:	Cebola:	Cebola:	Cebola:
	Alho:	Alho:	Alho:	Alho:	Alho:
	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:
	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:
	Sal:	Sal:	Sal:	Sal:	Sal:
	Vinagre:	Vinagre:	Vinagre	Vinagre:	Vinagre:
	Orégano e pimenta do reino:	Pimenta do reino:	Pimenta do reino:	Orégano e pimenta do reino:	Pimenta do reino:

CARDÁPIO QUANTITATIVO SEMANA 2

	SEGUNDA (//)	TERÇA (//)	QUARTA (//)	QUINTA (//)	SEXTA (//)
	Previsão:	Previsão:	Previsão:	Previsão:	Previsão:
SALADA	<u>SALADA CRUA</u> (repolho +cenoura+abacaxi+passas)	<u>SALADA CRUA</u> (batata+cenoura+beterraba)	<u>SALADA COZIDA</u> (batata doce+beterraba+vagem)	<u>SALADA CRUA</u> (repolho roxo+couve-flor+maçã)	<u>SALADA CRUA</u> (repolho verde+ beterraba)
PRATO PROTÉICO	<u>FRANGO COM VEGETAIS</u> Peito de frango (120g) Maxixe (15g) _____ Quiabo (15g) _____ Cebola (5g) _____ Pimentão (1g) _____ Óleo (10 ml) _____ Alho (1 g) _____ Folha de louro (0,02g) _____ Sal(0,02g)	<u>MARIA ISABEL DE FRANGO</u> Arroz (55 g) _____ Coxa e sobrecoxa (140 g) _ Óleo (1 ml) _____ Corante (0,2g) _____ Cebola (1g) _____ Alho (0,2g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,5g)	<u>ASSADO DE PANELA</u> Lagarto (150 g) _____ Óleo (3 ml) _____ Cebola (5 g) _____ Pimentão (1g) _____ Alho (0,7g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Sal (0,4g)	<u>PICADINHO COM LEGUMES</u> Paleta (120g) _____ Macaxeira (20 g) _____ Abóbora (20 g) _____ Batata doce (20 g) _____ Óleo (1 ml) _____ Cebola (1g) _____ Alho (0,7g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Sal (0,4g)	<u>LASANHA DE FRANGO</u> Macarrão (12g) _____ Frango (50g) _____ Presunto (15g) _____ Queijo (15g) _____ Amido de milho (5g) ____ Extrato de tomate (5g) ____ Catchup (4g) _____ Leite (40ml) _____ Creme de leite (5g) _____ Óleo (1ml) _____ Alho(0,1g)/Cebola(1g)/Sal (0,4)
PRATO BASE 1	<u>ARROZ SIMPLES</u> Arroz (60 g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,4g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,2 g)		<u>ARROZ SIMPLES</u> Arroz (60 g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,4g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,2 g)	<u>BAIÃO DE DOIS</u> Arroz (55 g) _____ Feijão verde (20g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,6g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,4 g)	<u>ARROZ SIMPLES</u> Arroz (60 g) _____ Óleo (2 ml) _____ Alho (0,4g) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,2 g)
PRATO BASE 2	<u>FEIJÃO</u> Feijão carioca (25g) _____ Óleo (1 ml) _____ Alho (0,3g) _____ Cebola (1 g) _____ Pimentão (0,5 g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,2 g)	<u>FEIJÃO C/ ABÓBORA</u> Feijão carioca (25g) ____ Abóbora (20g) _____ Óleo (1 ml) _____ Alho (0,3g) _____ Cebola (1 g) _____ Pimentão (0,5 g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,2 g)	<u>FEIJÃO</u> Feijão carioca (25g) <u>Quiabo (15g)</u> Óleo (1 ml) _____ Alho (0,3g) _____ Cebola (1 g) _____ Pimentão (0,5 g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,2 g)	--	<u>FEIJÃO</u> Feijão carioca (25g) _____ Óleo (1 ml) _____ Alho (0,3g) _____ Cebola (1 g) _____ Pimentão (0,5 g) _____ Folha de louro (0,01 g) ____ Cheiro verde (1g) _____ Sal (0,2 g)
GUARNIÇÃO	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Óleo (2ml) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02)	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Óleo (2ml) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02)	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Óleo (2ml) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02)	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Óleo (2ml) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02)	<u>FAROFA SIMPLES</u> Farinha (20g) _____ Óleo (2ml) _____ Cebola (1 g) _____ Sal (0,02)
SOBREMESA	LARANJA (160g)	MELANCIA (350g)	MELÃO (170g)	MELANCIA (350g)	BANANA (100g)

CARDÁPIO QUANTITATIVO DE SALADAS E TEMPEROS – SEMANA 2

	SEGUNDA(/ /)	TERÇA (/ /)	QUARTA (/ /)	QUINTA (/ /)	SEXTA (/ /)
S A L A D A	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>	<u>SALADA CRUA</u>
	-Repolho verde (30g) -Cenoura (20g) -Abacaxi (40g) -Passas (5g) -Creme de leite (5g)	-Batata inglesa (30g) -Cenoura (20g) - Beterraba (20g) -Maionese (5g)	- Batata doce (70g) - Beterraba (40g) -Vagem (5g) -Maionese (10g)	-Repolho roxo (25g) -Couve flor (20g) -Maçã (20g)	-Repolho verde (30g) -Beterraba (25g)
	Corte: -RALADO (repolho, cenoura) - CUBOS (abacaxi)	Corte: - CUBOS (batata, cenoura, beterraba)	Corte: -CUBOS (batata doce, beterraba)	Corte: -RALADO (repolho) - TALOS (couve flor) -ISCAS (maçã)	Corte: -RALADO (repolho verde, beterraba)
	<u>Tempero</u> : creme de leite	<u>Temperos</u> : maionese	<u>Temperos</u> : maionese	<u>Temperos</u> : Vinagre + azeite + sal	<u>Temperos</u> :

	SEGUNDA(/ /)	TERÇA (/ /)	QUARTA (/ /)	QUINTA (/ /)	SEXTA (/ /)
T E M P E R O S	Tomate:	Tomate:	Tomate:	Tomate:	Tomate:
	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:	Pimentão:
	Cebola:	Cebola:	Cebola:	Cebola:	Cebola:
	Alho:	Alho:	Alho:	Alho:	Alho:
	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:	Cheiro verde:
	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:	Folha de louro:
	Sal:	Sal:	Sal:	Sal:	Sal:
	Vinagre:	Vinagre:	Vinagre:	Vinagre:	Vinagre:
	Orégano e pimenta do reino:	Pimenta do reino:	Pimenta do reino:	Orégano e pimenta do reino:	Pimenta do reino:

Documento Digitalizado Público

PREVISÃO DE CARDÁPIO 2025

Assunto: PREVISÃO DE CARDÁPIO 2025
Assinado por: Marina Vasconcelos
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marina Vasconcelos Almeida Lima, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 11/04/2025 12:29:53.

Este documento foi armazenado no SUAP em 11/04/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 643184
Código de Autenticação: 93c65aff51

