SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - IFPI
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
CAMPUS CORRENTE

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2019

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

FNDE/PNAE
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Unid.	Quant.	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
01	**ABÓBORA,** Legume in natura, espécie comum. Fresca, íntegra e com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Peso mínimo 05 kg.	KG	200	3,92	784,00
02	**ACEROLA,** fruta in natura, com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada ao consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, 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.	KG	200	3,97	794,00
03	**ALFACE,** verdura in natura, de primeira qualidade, íntegra, com folhas frescas e viçosas, de coloração verde, sem folhas amareladas, com grau de	MAÇO	400	4,17	1.668,00

	maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.				
04	**BANANA PRATA,** fruta in natura, de primeira qualidade, 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.	UND	6000	0,77	4.620,00
05	**BATATA DOCE**, espécie amarela/rosada. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Peso mínimo unitário 500g.	KG	100	4,55	455,00
06	**BETERRABA**, legume 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	239	4,90	1.171,10
07	**CAJU,** fruta in natura, com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada ao consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, 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.	KG	100	4,05	405,00
08	**CEBOLA,** in natura, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, sem sujidades, parasitas e larvas, de colheita recente.	KG	160	5,67	907,20
09	**CENOURA**, legume 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	KG	300	5,17	1.551,00

	transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.				
10	**CHEIRO VERDE,** verdura in natura, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado (parelha grande), composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, 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, de colheita recente.	MAÇO	200	4,25	850,00
11	**COUVE FOLHA,** verdura in natura, folha de cor verde, de primeira qualidade, fresco, 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	160	4,25	680,00
12	**FEIJÃO VERDE**, leguminosa in natura, de primeira qualidade, debulhado, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1Kg com identificação do produto e prazo de validade.	KG	240	8,08	1.939,20
13	**GOIABA**, fruta in natura, de primeira qualidade, apresentando fruto com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	200	6,25	1.250,00
14	**LARANJA**, fruta in natura, com grau médio de maturação, tamanho médio, apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.	KG	800	3,87	3.096,00
15	**LIMÃO,** fruta in natura, fresco, fruto com	KG	40	5,30	212,00

	maturação adequada ao consumo, cor esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.				
16	**MACAXEIRA,** legume in natura, com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Deve ser de cor esbranquiçada a amarela sem a presença de escurecimento indesejável. De colheita recente.	KG	140	4,25	595,00
17	**MAMÃO,** fruta in natura, de primeira qualidade, apresentando fruto com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	600	5,38	3.228,00
18	**MANGA,** fruta in natura, com grau médio de maturação, tamanho médio, apresentando cor, 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.	KG	200	3,92	784,00
19	**MARACUJÁ**, fruta in natura, íntegro e firme, de primeira qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	500	6,92	3.460,00
20	**MAXIXE**, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento de lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes). De colheita recente.	KG	20	4,17	83,40
21	**MELANCIA**, fruta in natura, de primeira qualidade, fresca, fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	800	2,04	1.632,00

22	**MELÃO**, fruta in natura, de primeira qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	700	5,93	4.151,00
23	**MILHO VERDE EM ESPIGA**, cereal in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, próprio para o consumo cozido, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	UND	400	1,15	460,00
24	**PEPINO,** legume in natura, de primeira qualidade, firme, verde-escuro, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	200	4,33	866,00
25	**PIMENTÃO**, Somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para o consumo mediato e imediato, com todas as suas partes saudáveis e limpas. De colheita recente.	KG	40	7,39	295,60
26	**PIMENTINHA DE CHEIRO,** de primeira qualidade, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho médio, de colheita recente. Embalados em saco de polietileno formando pacotes.	PACOTE DE 100G	20	2,37	47,40
27	**QUIABO,** de primeira qualidade, tenro, fresco, verde, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	40	6,84	273,60
28	**REPOLHO,** espécie branco, de primeira qualidade. As folhas devem estar verdes e viçosas, com ausência de sujidades ,parasitas e larvas.	KG	200	4,33	866,00
29	**SALSA**, verdura in natura, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado, viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, com	MAÇO	60	4,17	250,20

	talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente.				
30	**TOMATE,** in natura, de primeira qualidade, sem rupturas, íntegro em todas as partes, com grau médio de maturação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	400	6,22	2.488,00
TOTAL GERAL (R$)					**39.862,70**

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para ano letivo de 2019 e início do ano letivo 2020, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Fracionamento da Entrega" e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante Institucional.

JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

1.3. Diariamente são servidas, no Restaurante Institucional, cerca de 300 refeições, distribuídas no Almoço.

1.4. A alimentação constitui uma das necessidades mais 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. Desta 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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 recomenda 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).

1.8. 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.

1.9. A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Restaurante Institucional: Das 08:00 horas às 10:00 horas. O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

1.10. 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.

1.11. 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 n° 105 de 19/05/1999. Além do que foi priorizado 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. 29 da Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015 .

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.

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 Corrente 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 inclui 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 Campus Corrente.

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.

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 Corrente, 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;

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 Corrente, 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 Corrente 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.

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 n° 8.666/1993, 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.

Corrente, XX de XXXXXXX de 2019.

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

Norbertina Veloso de Carvalho Macêdo
Setor de Licitações/Compras
Presidente da Comissão

Murilo de Sousa Soares
Auxiliar em administração
Membro da Comissão

Igo de Freitas Cunha
Auxiliar em administração
Membro da Comissão

José Eduardo Santos Barboza
Coordenador do Curso de Agricultura/Agropecuária
Membro da Comissão