



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

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2022.

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

**FNDE/PNAE
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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, Fração de Entrega e Preço Médio**



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

Item	Especificação	Unidade de Fornecimento	Quant.	Fração de Entrega	Preço Unitário (R\$)	Preço Unitário (R\$)	Preço Unitário (R\$)	Preço Médio	Subtotal
					Vilmar Luís Fochesato 429.725.580-49	Simone Sampaio Veras 042.217.923-02	Angélica 017.806.293-62		
1	Alho, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, apresentando grau de evolução completo do tamanho médio/ grande, aroma e cor próprios, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de colheita recente.	KG	70	Semanal 3 KG		24,00	26,00	25,00	1.750,00
2	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, apresentando grau de evolução completo do tamanho médio/ grande, aroma e cor próprios, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de colheita recente.	KG	400	Semanal 20 KG		8,00	9,00	8,50	3.400,00
3	Fruta, in natura, tipo Abacaxi,	KG	170	Semanal		7,00	7,00	7,00	1.190,00



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

	de primeira qualidade, apresentando frutos 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.			10 KG					
4	Fruta, in natura, tipo Banana, 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.	KG	800	Semanal 40 KG	5,00	6,00	5,00	5,33	4.266,67
5	Fruta, in natura, tipo Laranja, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo	KG	1100	Semanal 55 KG		3,50	3,00	3,25	3.575,00



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

	ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.								
6	Fruta, in natura, tipo Limão, de primeira qualidade, apresentando frutos 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	40	Semanal KG		4,00	3,00	3,50	140,00
7	Fruta, in natura, tipo Manga, de primeira qualidade, apresentando fruto 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	170	Semanal 10 KG	4,00	5,50	6,00	5,17	878,33



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

8	Fruta, in natura, tipo Melancia, 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, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1100	Semanal 55 KG	1,50		4,50	3,00	3.300,00
9	Fruta, in natura, tipo Melão, 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 desenvolvido, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	500	Semanal 25 KG		4,80	5,00	4,90	2.450,00
10	Fruta, in natura, tipo Tangerina, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e	KG	600	Semanal 30 KG	5,00	7,00	7,00	6,33	3.800,00



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

	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.								
11	Legume, in natura, tipo Abóbora, de primeira qualidade, com casca, íntegra e firme, com aspecto, aroma e sabor típicos, com grau de evolução completo de tamanho, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	100	Semanal 5 KG	1,50	4,00	4,00	3,17	316,67
12	Legume, in natura, tipo Batata doce, de primeira qualidade, fresca, lisa, compacta e firme, raízes de coloração branca ou rosada, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande,	KG	100	Semanal 5 KG	3,50	4,00	4,00	3,83	383,33



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

	apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.								
13	Legume, in natura, tipo Batata inglesa, de primeira qualidade, firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, sem coloração esverdeada, 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	140	Semanal 7 KG		7,00	9,00	8,00	1.120,00
14	Legume, in natura, tipo Beterraba, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, coloração vermelha intensa, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte,	KG	120	Semanal 6 KG		7,00	9,00	8,00	960,00



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

	porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.								
15	Legume, in natura, tipo Cenoura, 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	245	Semanal 11 KG		12,00	10,00	11,00	2.695,00
16	Legume, in natura, tipo Chuchu, de primeira qualidade, com casca, íntegra e firme, com aspecto, aroma e sabor típicos, com grau de evolução completo de tamanho, isento de enfermidades, sem danos	KG	50	Semanal 5 KG		4,00	4,00	4,00	200,00



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

	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.								
17	Legume, in natura, tipo Macaxeira, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, 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	50	Semanal 5 KG	5,00	4,00	4,00	4,33	216,67
18	Legume, in natura, tipo Maxixe, de primeira qualidade, tenro, fresco, verde, sem sinais de amarelamento, 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	Semanal 2 KG	3,00		6,00	4,50	180,00
19	Legume, in natura, tipo Pepino, de primeira qualidade, firme,	KG	120	Semanal 6 KG	2,00	4,00	3,00	3,00	360,00



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

	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.								
20	Legume, in natura, tipo Pimenta 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.	KG	40	Semanal 2 KG	13,00	8,00	10,00	10,33	413,33
21	Legume, in natura, tipo Pimentão verde, de primeira qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido,	KG	400	Semanal 17 KG		6,00	6,00	6,00	2.400,00



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

	de colheita recente.								
22	Legume, in natura, tipo Quiabo, de primeira qualidade, tenro, fresco, verde, sem sinais de amarelamento, 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	Semanal 2 KG	5,00		6,00	5,50	220,00
23	Legume in natura, tipo Tomate, 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	600	Semanal 33 KG	12,00	9,00	9,00	10,00	6.000,00
24	Verdura, in natura, tipo Alface, de primeira qualidade, íntegra, com folhas frescas e viçosas,	PÉ	340	Semanal 21 PÉS	2,50	3,00	3,00	2,83	963,33



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

	de coloração verde, sem folhas amareladas, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.								
25	Verdura, in natura, tipo Cheiro verde, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado (parelha grande), composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou muitas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente.	PAR	720	Semanal 30 PARES	2,50	5,00	6,00	4,50	3.240,00
26	Verdura, in natura, tipo Couve, folha de cor verde, de primeira qualidade, com molho	MAÇO	199	Semanal 13 MAÇOS	2,50	3,00	2,00	2,50	497,50



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

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 202x, 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.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1 Ofertar diariamente, no Restaurante Institucional, 250 refeições (almoços) e 150 refeições (jantares).

2.2 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.

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 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).

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 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Restaurante Institucional: Das 07:00 horas às 10:00 horas e das 14:00 horas às 16:00 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.



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

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 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 Parnaíba 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



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

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 IFPI Campus Parnaíba.

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;



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

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 Parnaíba, 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



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

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 Parnaíba, 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 Parnaíba 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.

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1 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 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

8.2 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.

8.3 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

Parnaíba, 29 de julho de 2022.

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

Laís Aragão Bringel
Presidente da Comissão

Marcelo de Souza Araujo
Membro da Comissão

Thiago Costa do Amaral
Membro da Comissão

Jerrildo de Sousa Carvalho
Membro da Comissão

Ana Kelly dos Santos Nunes
Membro da Comissão

De acordo:

Thiago Costa do Amaral
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento
Assinatura no original

Aprovo:

Luis Fernando dos Santos Souza
Diretor Geral
Assinatura no Original