



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

**PROJETO BÁSICO**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024**  
**Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar /**  
**PNAE**

A Comissão Local do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Paulistana divulga a Chamada Pública nº 01/2024 cujo objeto é a aquisição de itens da agricultura familiar, nas quantidades e valores abaixo especificados.

Item	ESPECIFICAÇÃO	UND	Quant	Fração de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	<b>Abóbora</b> , in natura, de 1ª qualidade, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho e grau de maturação adequado para consumo. Tamanho médio a grande. Sem danos causados por lesão física ou mecânica.	Kg	120	5 kg/ semanal	R\$ 4,74	R\$ 568,80
	<b>Alface verde</b> , in natura, tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Sem sinais de amarelamento. Embalado em embalagem plástica.	Kg	125	4kg/ semanal	R\$ 14,00	R\$ 1.750,00
	<b>Banana, tipo prata</b> , in natura, de 1ª qualidade, tam. médio a grande com grau de maturação de aproximadamente 70%, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão estar intactas e firmes, não permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	900	30kg/ semanal	R\$ 8,70	R\$ 7.830,00
	<b>Batata-doce</b> , in natura, espécie amarelo-rosada, fresca, integra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	120	5 kg/ semanal	R\$ 7,33	R\$ 880,00



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

<b>Beterraba</b> , in natura, de 1ª qualidade, consistência firme, tamanho médio a grande.	Kg	100	6 kg/ quinzenal	R\$ 8,75	R\$ 875,00
<b>Cebola branca</b> , in natura, de 1ª qualidade, sem lesões, livres de fungos e sujidades, maturação tal que permita sua manipulação e próprias para consumo humano. Tamanho médio a grande, casca lisa e íntegra.	Kg	200	8kg/ semanal	R\$ 7,37	R\$ 1.473,33
<b>Cenoura</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 cm, casca lisa.	Kg	120	8 kg/ quinzenal	R\$ 9,25	R\$ 1.110,00
<b>Cheiro verde</b> , in natura de 1ª qualidade com molho graduado, <b>composto de cebolinha e coentro</b> , 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.	Kg	120	4 kg/ semanal	R\$ 12,33	R\$ 1.480,00
<b>Couve manteiga</b> , folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Embalado em embalagem plástica.	Kg	100	4kg/ semanal	R\$ 17,00	R\$ 1.700,00
<b>Laranja</b> pera, in natura, peso médio de 150g. De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	110	20kg/ mensal	R\$ 8,00	R\$ 880,00
<b>Macaxeira</b> , in natura, de 1ª qualidade, casca lisa, íntegra e firme, isenta de rachaduras e sujidades, tamanho médio a grande, com grau de evolução completo de tamanho.	Kg	100	6kg/ quinzenal	R\$ 6,83	R\$ 683,33
<b>Manga</b> , in natura, de 1ª qualidade, com características bem definidas, firme, 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, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal	Kg	100	4 kg/ semanal	R\$ 6,00	R\$ 600,00



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

	para consumo.					
	<b>Melancia</b> , in natura, <b>espécie rajada</b> , 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.	Kg	1300	80 kg/ quinzenal	R\$ 5,07	R\$ 6.586,67
	<b>Melão</b> , in natura, <b>espécie comum</b> , de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, 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.	Kg	700	35 kg/ quinzenal	R\$ 5,90	R\$ 4.130,00
	<b>Pepino</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa íntegra.	Kg	150	6kg/ semanal	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
	<b>Pimentão</b> , espécie <b>verde</b> , fresco, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completo.	Kg	120	3 kg/ semanal	R\$ 16,75	R\$ 2.010,00
	<b>Repolho verde</b> , espécie comum, in natura. Tamanho médio, de primeira qualidade. Fresco, firme, cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas.	Kg	100	8kg/ quinzenal	R\$ 8,00	R\$ 800,00
	<b>Tomate</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, consistência firme, pele lisa.	Kg	210	7 kg/ semanal	R\$ 8,75	R\$ 1.837,50
	<b>Carne de Ovino- Carneiro/ovelha</b> - (pernil, costela, espinhaço) congelado, serrado em pedaços de 80 a 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	Kg	240	40 kg/ mensal	R\$ 28,00	R\$ 6.720,00



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

inspeção do SIF/SIE/ SIM (validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data da entrega.						
Ovo, tamanho grande, origem galinha. Com rotulagem contendo informações da produção e selo de inspeção.	Bandeja com 30 ovos	40	3 bandejas/quinzenal	R\$ 30,75	R\$ 1.230,00	
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 44.194,63</b>

**Obs<sup>1</sup>.**: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2024/2025. Porém, as entregas serão fracionadas conforme as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante.

## **1. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO**

**1.1.** Ao Campus Paulistana faz-se necessário o fornecimento de refeições aos alunos, para garantir um melhor rendimento, sobretudo aqueles que vem para o Campus sem se alimentar corretamente.

**1.2.** 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 do Restaurante Institucional tem por objetivo, oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação que venha atender uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, contribuindo assim, para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, reduzindo a evasão escolar.

**1.3.** Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de macro e micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção de um peso corporal saudável e oferta de micronutrientes necessários ao organismo.

**1.4.** 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.

**1.5.** A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças, com o objetivo de prevenir 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 MONTEIRO, 2008).

**1.6.** Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas, as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada. Fracionamento este, que dependerá da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.



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

**1.7.** A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Restaurante Institucional: Das 07 às 10h e das 14h às 15 e 30h. O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

**1.8.** 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.

**1.9.** 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 1.1 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;

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, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

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 Paulistana 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 semanalmente, conforme informações repassadas pelo setor de nutrição.

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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

### **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**

responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Avaliação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

5.3. Os quantitativos por entrega, deverão ser realizados 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 Paulistana.

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 os 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.



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

**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 Paulistana, 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 Paulistana, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for



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

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 Paulistana, 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 à 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.

Paulistana/PI, 04 de Setembro de 2024

**Comissão Local do Programa de Nacional de Alimentação Escolar- PNAE**

**Francisco Raimundo de Souza Neto**  
Membro Comissão Local  
Siape 2318961  
(Assinatura no original)



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

**Leonardo Victor da Luz Rocha**

Membro Comissão Local

*Siape 1007279*

*(Assinatura no original)*

José Maurício Maciel Cavalcante

Membro Comissão Local

*Siape 2155429*

*(Assinatura no original)*