



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

MINUTA EDITAL CHAMADA PÚBLICA 02/2018

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE

PROJETO BÁSICO – ANEXO I

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

I. DO OBJETO

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

Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Fração de entrega semanal	Preço unit	Preço total
01	Alho comum , íntegro, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagens próprias. Transportados de forma adequada.	kg	75	5	24,33	1.824,75
02	Cebola branca, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho, devidamente acondicionado e embalado.	kg	150	10	4,82	723,00
03	Cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha, frescos, folhas verdes, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos	Maço, molho ou parelha	150	15	2,11	316,50



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

	transparentes.					
04	Banana , tipo prata, com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, 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.	Kg	500	30	5,79	2.895,00
05	Abacaxi , espécie comum, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	100	10	6,33	633,00
06	Laranja , espécie pêra, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	500	50	3,77	1.885,00
07	Limão , espécie verdadeiro, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos.	kg	35	3	4,14	144,90
08	Mamão formoso, tipo comum, frescos, íntegros e firmes, isentos de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	100	10	3,43	343,00
09	Manga , espécie Tommy, aplicação alimentar, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	100	10	3,66	366,00
10	Maracujá , espécie azedo, íntegros e firmes, isentos de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	150	15	5,31	796,50
11	Melancia , espécie rajada, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	500	50	2,70	1.350,00
12	Melão , espécie comum,	kg	200	10	4,83	966,00



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

	íntegros e firmes, isentos de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.					
13	Tangerina , fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	100	15	5,23	523,00
14	Abóbora , espécie comum, fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	150,0	15	4,00	600,00
15	Batata doce , espécie amarelo-rosada, fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	200	15	4,03	806,00
16	Beterraba , espécie comum fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	75	10	4,24	318,00
17	Cenoura , espécie comum, fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	150	10	4,70	705,00
18	Macaxeira , espécie comum, fresca, integra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	100	30	3,9	390,00
19	Pepino , espécie comum, fresco, integro e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	150	10	2,77	415,50
20	Pimenta, espécie verde americana , tipo pimenta de	kg	50	5	5,83	291,50



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

	cheiro ou pimentinha, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.					
21	Pimentão , espécie VERDE, fresco, íntegro e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	60	5	4,93	295,80
22	Tomate , espécie maduro, de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	150	10	5,43	814,50
23	Tomate cereja , de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	50	3	7,98	399,00
24	Alface espécie comum ou crespa, frescos, folhas sem traços de descoloração, íntegras e firmes, isentas de sujidades ou corpos estranhos e com grau de evolução completa do tamanho. Embalados em sacos plásticos transparentes.	Pé, ou unidade	200	15	2,17	434,00
25	Feijão seco, de corda , isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, embalados em sacos plásticos contendo 1 kg do produto. Deve ser registrado no Ministério da Agricultura e atender determinações da legislação específica.	kg	100	10	5,7	570,00
26	Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material	kg	50	10	3,37	168,50



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

	terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01Kg. Transportados de forma adequada.					
27	Farinha de mandioca , branca tipo 1, fina, seca, embalagem contendo 1Kg ; isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalada em saco plástico transparente, contendo 1 kg do produto. Deve ser registrado no Ministério da Agricultura e atender determinações da legislação específica.	kg	200	15	5,5	1.100,00

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para o ano letivo de 2018(que contempla alguns meses de 2019), 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.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Desta maneira, o serviço de um Restaurante Estudantil 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, contribuindo 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



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

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 Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de Entrega". Portanto, mediante aviso prévio este fracionamento poderá sofrer alterações, dependendo da necessidade do item e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição e em razão de feriados, semanas de provas e recessos.

2.6 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do restaurante: Das 07:00 h às 15:00 h. O prazo para entrega será 72 horas (3 dias), a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento ou Pedido.

2.7 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.

2.8 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 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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI. Campus Pedro II – PI
Rua Antonino Martins de Andrade, nº750. Engenho Novo.
CEP 64255-000 Pedro II- Piauí.



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

- 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, 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 PEDRO II poderá ser por e-mail e telefone ou por meio de ofício 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 Avaliação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.
- 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.



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

5.5 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente a 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 no Restaurante Institucional do Campus Pedro II.

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;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI. Campus Pedro II – PI
Rua Antonino Martins de Andrade, nº750. Engenho Novo.
CEP 64255-000 Pedro II- Piauí.



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 Pedro II, 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



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

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 Pedro II, 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 Pedro II 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



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

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.

Pedro II, de de 2018

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

(Presidente)

De acordo:

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

Aprovo:

Raimundo Nonato Alves da Silva
Diretor Geral