



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

EDITAL CHAMADA PÚBLICA 01/2021

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE

PROJETO BÁSICO – ANEXO I

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1. 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:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço unit	Preço total	Fração de entrega
1	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	40	R\$ 25,83	R\$ 1.033,20	3
2	Abacaxi, espécie comum, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	230	R\$ 4,43	R\$ 1.018,90	20
3	Abóbora, espécie comum, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	170	R\$ 3,47	R\$ 589,90	8
4	Acelga, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00	15



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

5	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.	unidade	300	R\$ 2,33	R\$ 699,00	15
6	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	700	R\$ 4,17	R\$ 2.919,00	70
7	Batata doce, espécie amarelo-rosada, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	198	R\$ 3,95	R\$ 782,10	20
8	Batata inglesa, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	300	R\$ 5,12	R\$ 1.536,00	30
9	Beterraba, espécie comum fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	80	R\$ 4,93	R\$ 394,40	8
10	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	200	R\$ 5,03	R\$ 1.006,00	20
11	Cenoura, espécie comum, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	200	R\$ 4,85	R\$ 970,00	20
12	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 transparentes.	maço	250	R\$ 2,82	R\$ 705,00	20
13	Couve, folha, tipo Manteiga, in natura. De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços	maço	100	R\$ 2,70	R\$ 270,00	10



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

	padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.					
14	Laranja, espécie pêra , fresca, íntegra e firme , isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	700	R\$ 4,25	R\$ 2.975,00	70
15	Limão, espécie verdadeiro, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos.	kg	100	R\$ 5,01	R\$ 501,00	5
16	Macaxeira, espécie comum, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	101	R\$ 3,63	R\$ 366,63	25
17	Mamão , espécie formosa, in natura. De primeira qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	300	R\$ 3,03	R\$ 909,00	30
18	Manga, do tipo manga rosa ou palmer, aplicação alimentar, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	300	R\$ 4,58	R\$ 1.374,00	25
19	Maracujá, espécie azedo, íntegro e firme, isentos de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	107	R\$ 6,67	R\$ 713,69	15
20	Melão, espécie comum, íntegros e firmes, isentos de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	300	R\$ 3,88	R\$ 1.164,00	25
21	Pepino, espécie comum , fresca, íntegro e firme , isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	200	R\$ 3,43	R\$ 686,00	20



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

22	Pimenta, espécie verde americana , tipo pimenta de cheiro ou pimentinha, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	60	R\$ 7,07	R\$ 424,20	3
23	Pimentão, espécie VERDE , fresco, íntegro e firme , isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	58	R\$ 5,23	R\$ 303,34	3
24	Repolho VERDE, fresco, íntegro e firme , isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	200	R\$ 5,70	R\$ 1.140,00	20
25	Tomate, espécie maduro, de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme, isenta de sujidades ou corpo estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	250	R\$ 5,87	R\$ 1.467,50	25
TOTAL			R\$ 24.947,86			

1.2. As quantidades solicitadas referem se à previsão para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE durante o período de estado de calamidade pública , reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus Covid 19. Sobre os quantitativos dos itens da chamada, eles são baseados no quantitativo habitual utilizado para produção de cerca de 250 refeições diárias durante um semestre, pois o recurso do PNAE é de caráter suplementar, sendo necessária utilização de recursos próprios para garantir a oferta de uma refeição completa aos alunos, ao longo do ano letivo.

1.3 A descrição dos itens é resultado de uma série de fatores, como disponibilidade do mercado local, atendimento de aspectos legais do programa como aquisição de produtos saudáveis e priorização da agricultura familiar, além de atender aos hábitos regionais e necessidades nutricionais do público alvo. As entregas deverão ser fracionadas conforme



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

a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e nas quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1 Tendo em vista a situação de calamidade pública vivenciada atualmente pelo Brasil, reconhecida pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, bem como a portaria do Ministério da Saúde nº 356, que recomendou medidas de isolamento social e quarentena, houve o impacto da suspensão temporária do período letivo no Instituto Federal do Piauí – *campus* Pedro II. Diante de tal cenário, e para atender a lei 13.987, de 7 de abril de 2020, bem como a resolução nº 2, de 9 de abril de 2020, faz-se necessária esta compra, a fim de garantir a distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos financeiros recebidos, à conta do PNAE, aos pais ou responsáveis dos estudantes, e utilização no Restaurante Institucional no retorno das atividades do setor.

2.2 Além disso, a PORTARIA NORMATIVA 1/2021 - GAB/REI/IFPI, de 8 de outubro de 2021, que dispõe sobre o retorno gradual e seguro dos servidores do IFPI ao trabalho em modo presencial, no artigo 2º fala do retorno das atividades acadêmicas práticas, a partir de 25/10/2021, de acordo com as especificidades de cada Campus, em conformidade com o disposto no art. 8º da presente portaria. A mesma portaria determina que demais atividades presenciais ou híbridas de ensino, pesquisa e extensão, serão retomadas a partir de janeiro de 2022. Soma-se o fato de que no dia 01 de outubro de 2021 o contrato de mão de obra terceirizada de serviços de cozinha foi iniciado. O retorno de servidores, alunos, e de mão de obra terceirizada caracteriza o funcionamento do Restaurante Institucional do campus Pedro II, justificando a aquisição de insumos necessários para produção e fornecimento de refeições pelo setor requisitante.

2.3 A alimentação é um direito constitucional e 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.

2.4. Os alimentos solicitados são importantes para uma alimentação saudável, pois são fontes de energia e nutrientes e no campo das políticas de alimentação e nutrição, a



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

promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

2.5 A 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.

2.6 Em se tratando de produtos perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento em equipamentos de refrigeração, as entregas deverão ser feitas 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.

2.7 A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando se o horário de recebimento do Restaurante: Das 7 hs às 10 hs e das 13h às 15hs . O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento. A conferência e recebimento dos pedidos realizados serão realizados pela nutricionista e com apoio dos terceirizados, já que tais atividades já fazem parte do rol de atribuições do contrato vigente. O atesto de recebimento, notas fiscais e demais procedimentos seguirão os trâmites já estabelecidos pela instituição através da plataforma eletrônica PEN-SUAP.

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.

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. 31 da Resolução FNDE No 06, de 08 de maio de 2020.

4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA



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;

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



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

solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

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. 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:



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

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 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



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

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 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.



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

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 conferem 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, 26 de outubro de 2021.

LIVIA SOARES RODRIGUES NUNES
Nutricionista