



INSTITUTO FEDERAL
Piauí



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

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2017

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	Descrição do Item	Und.	Qtde	Valor Unit	Total
1	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie americana/crespa/romana/lisa. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades ou corpos estranhos. Peso mínimo 250 gramas	Pés	580	R\$ 5,15	R\$ 2.987,00
2	Verdura in natura, tipo COUVE, espécie Manteiga. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades ou corpos estranhos. Peso mínimo 300 gramas.	Maço	140	R\$ 4,55	R\$ 637,00
3	Verdura in natura, tipo RÚCULA, espécie comum. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades ou corpos estranhos. Peso mínimo 200 gramas.	Maço	100	R\$ 7,35	R\$ 735,00

4	Verdura in natura, tipo CHEIRO-VERDE (Coentro e Cebolinha) espécie comum. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades ou corpos estranhos. Peso mínimo 250 gramas	Maço	350	R\$ 5,85	R\$ 2.047,50
5	Legume in natura, tipo ABÓBORA, 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	300	R\$ 7,45	R\$ 2.235,00
6	Legume em in natura, tipo ABOBRINHA, espécie Italiana, Com aspecto, odor e sabor característicos, casca firme, tamanho uniforme, sem fermentos, livre de sujidades ou corpos estranhos.	Kg	200	R\$ 4,35	R\$ 870,00
7	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/rosada. 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.	Kg	300	R\$ 6,15	R\$ 1.845,00
8	Legume in natura, tipo CEBOLA, tipo amarela, com odor e sabor característicos, casca firme, tamanho uniforme, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos.	Kg	250	R\$ 4,35	R\$ 1.087,50
9	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo = 250 g), com aspecto, odor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos;	Kg	240	R\$ 4,35	R\$ 1.044,00
10	Legume in natura, tipo QUIABO, espécie liso, com aspecto, odor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos;	Kg	80	R\$ 4,85	R\$ 388,00
11	Verdura in natura, tipo MACAXEIRA, 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.	Kg	120	R\$ 3,95	R\$ 474,00

12	Legume in natura, tipo MAXIXE, espécie comum, com aspecto, odor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos;	Kg	80	R\$ 3,65	R\$ 292,00
13	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie Cereja, maduro de primeira qualidade, com aspecto, odor, sabor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos;	Kg	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00
14	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie Verde, com aspecto, odor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos.	Kg	150	R\$ 4,50	R\$ 675,00
15	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie Verde Americana (PIMENTA DE CHEIRO), com aspecto, odor e cor própria, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos;	Kg	100	R\$ 5,35	R\$ 535,00
Valor Total					R\$ 16.352,00

1.3.

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2017. Porém, as entregas serão fracionadas conforme as quantidades específicas para cada produto e, de acordo com a necessidade do Restaurante.

JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

- 1.4.** Diariamente são servidas cerca de 150 refeições, no Restaurante Institucional, distribuídas no almoço.
- 1.5.** 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.
- 1.6.** 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.
- 1.7.** 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.

- 1.8. 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 MÜNTEIRO, 2008).
- 1.9. Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas, as entregas deverão ser feitas quinzenalmente/semanalmente de forma fracionada. Fracionamento este, que dependerá da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.
- 1.10. 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.
- 1.11. 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.
- 1.12. 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, 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 São João do Piauí 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, 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, deverão ser realizados conforme necessidade dos restaurantes, 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 São João do Piauí.

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.

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 São João do Piauí, 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 São João do Piauí,, 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 São João do Piauí, 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 nº 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.

São João do Piauí, 07 de Julho de 2017.

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

Carla Danielle Alencar Santos Morais

Matricula SIAPE: 2177575

Presidente da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar

Salatiel Amorim Barbosa

Matricula SIAPE: 2153026

Membro da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar

Flávio Lima Cronemberg

Matricula SIAPE: 2325273

Membro da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar