



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 URUÇUÍ

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 01/2020

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, Lote Mínimo e Valores

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
01	ALFACE LISA - higienizada, com embalagem individual e atóxica, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de materiais terrosos, livre de resíduos de fertilizantes e sujidades. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos.	Pés	300	Semanal 10 pés	3,16	948,00

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
02	ALFACE AMERICANA - higienizada, com embalagem individual e atóxica, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de materiais terrosos, livre de resíduos de fertilizantes e sujidades. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos.	Pés	300	Semanal 10 pés	3,16	948,00
03	ABÓBORA - apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.	Kg	100	Semanal 05kg	2,83	283,00
04	FEIJÃO VERDE – In Natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deteriorado e estar ausente de ataque de pragas.	Kg	60	Quinzenal 05kg	6,50	390,00
05	CEBOLINHA VERDE - fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	Molho	200	Semanal 10 molho	2,50	500,00
06	COENTRO – fresco e de tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido com aspecto de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	Molho	200	Semanal 10 molho	2,08	416,00

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
07	QUIABO - Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Kg	30	Quinzenal 01 kg	4,83	144,90
08	MAXIXE - de 1ª qualidade, tenros, frescos, verdes, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	26	Quinzenal 01 kg	4,37	113,62
09	MACAXEIRA - Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	150	Quinzenal 10kg	3,40	510,00
10	BATATA DOCE - as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	100	Semanal 05kg	3,31	331,00
11	COUVE FOLHA – de primeira qualidade, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.	Maço c/ bund.	80	Quinzenal 08 maços	3,25	260,00

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
12	LIMÃO - Tahiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	Kg	80	Semanal 02kg	6,60	528,00
13	BANANA - Do Grupo Prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela.	Cento	102	Semanal 02 cento	38,33	3.909,66
14	MELANCIA - De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	3000	Semanal 120kg	1,10	3.300,00

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
15	MAMÃO FORMOSA - De Primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	Kg	120	Semanal 08kg	2,42	290,40
16	MARACUJÁ redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado em embalagens apropriadas.	Kg	100	Quinzenal 5kg	5,38	538,00
17	TOMATE de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagens apropriadas.	Kg	200	Semanal 15kg	3,30	660,00
18	ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.	Kg	80	Semanal 04kg	23,30	1.864,00
19	CEBOLA BRANCA- Seca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	Kg	150	Semanal 10kg	4,45	667,50

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
20	MANGA de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	30	Quinzenal 03kg	2,92	87,60
21	CAJU de tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sã, 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, livre de resíduos de fertilizantes, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	Kg	20	Quinzenal 05kg	4,00	80,00
22	PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, Íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	Kg	30	Semanal 01kg	5,30	159,00
23	CENOURA De 1ª qualidade, tamanho regular. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens apropriadas.	Kg	120	Semanal 08kg	4,08	489,60
24	BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens apropriadas.	Kg	150	Semanal 10kg	4,96	744,00
25	ABOBRINHA - Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens apropriadas.	Kg	80	Quinzenal 05kg	2,86	228,80
26	MILHO VERDE - apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid	500	Mensal 150unid	1,03	515,00

Item	Especificação	Unid. Forn.	Qtde	Fração de entrega	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
27	LARANJA PÊRA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em caixa apropriada.	Cento	60	Quinzenal 02 centos	52,60	3.156,00
28	ABACAXI PÉROLA de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	Kg	80	Semanal 08kg	3,25	260,00
29	PIMENTINHA DE CHEIRO - de 1ª qualidade, Íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	Kg	30	Quinzenal 01kg	8,90	267,00
30	BERINJELA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens apropriadas.	Kg	20	Quinzenal 05kg	4,58	91,60
31	OVO - Origem galinha caipira	Cartela c/ 30unid	80	Semanal 03 cartelas	15,26	1.220,80
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 23.901,48	

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2020, 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.** Diariamente são servidas, no Restaurante Estudantil, cerca de 410 refeições, distribuídas entre 2 pequenass refeições (café da manhã e lanche) e 2 grandes refeições (almoço e jantar).
- 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 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, 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 MüNTEIRO, 2008).
- 2.6. 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, 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 07:30h às 17:00h. 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.
- 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 n° 304 de 22/04/1996 e n° 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA n° 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 realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 29 da Resolução FNDE n° 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 Uruçuí 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 (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do *campus*. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, 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 do *Campus Uruçuí*.

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 Uruçuí, 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 Uruçuí, 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 Uruçuí 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.

Uruçuí, 01 de julho de 2020.

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