



**Edital de Chamada Pública n.º001/2016.**

O Conselho Escolar da Escola Estadual de Ensino Fundamental Apollônio Zenayde, pessoa jurídica de direito público, com sede à Cônego Firmino Cavalcante, nº 959, inscrita no CNPJ sob n.º 01.848.011/0001-99, representada neste ato pelo (a) Presidente (a), o (a) Senhor (a) LAURENICE CHAVES, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 26, da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, Escola Estadual de Ensino Fundamental Apollônio Zenayde, durante o período de 24 de Fevereiro a 15 de Março de 2016, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores.

1. Para o processo de habilitação, os fornecedores da Agricultura Familiar ou do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com sua Declaração de Aptidão do PRONAF, (Fornecedores Individuais, Fornecedores dos Grupos Informais e Fornecedores dos Grupos Formais), deverão entregar ao (Conselho Escolar Estadual Apollônio Zenayde) os documentos prescritos no art. 27 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013

1.1. Dos **DOCUMENTOS PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS**, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

- a) a prova de inscrição no cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias ;
- c) o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- d) a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção do agricultor familiar ou do empreendedor familiar rural, relacionada no projeto de venda.

1.2. Dos **GRUPOS INFORMAIS** de Agricultor Familiar e Empreendedor Familiar Rural deverão entregar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante; emitido nos últimos 30 (trinta) dias



- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;
- d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção do agricultor familiar ou do empreendedor familiar rural, relacionada no projeto de venda.**

1.3. Dos **GRUPOS FORMAIS** da Agricultura Familiar e de Empreendedor Familiar Rural constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas; emitido nos últimos 30 (trinta) dias;**
- c) cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- f) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos da produção de agricultores familiares rurais ou dos empreendedores familiar rurais, relacionada no projeto de venda e que esteja vinculado a associação, cooperativa ou qualquer outra forma de associação.**

## 2. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIARIOS

2.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

2.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

2.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;



II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

2.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

2.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

2.6. Os preços estão definidos no anexo I deste instrumento convocatório e representam o valor médio praticado pelo comércio local, feiras e agricultores.

2.7. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 24 da Resolução CD/FNDE n.º 38, de 16/07/2009, alterada pela Resolução CD/FNDE n.º 25 de 04/07/2012.

3. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar **o valor máximo de R\$ 20.000,00** (vinte mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 24 da Resolução CD/FNDE n.º38, de 16/07/2009, alterada pela Resolução CD/FNDE/25 de 04/07/2012.

#### **4. Gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar:**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Unidade	Quantidade	Quantidade
			20 DIAS	200 DIAS
1.	<b>Alho</b> de ótima qualidade, fresco, sem lesões de origens físicas ou mecânicas, livre de resíduos, tamanho e cor uniformes.	kg	1	6
2.	<b>Banana Prata</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	22	217
3.	<b>Batata Doce</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origens físicas ou mecânicas.	kg	24	241
4.	<b>Batata Inglesa</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origens físicas ou mecânicas.	kg	4	43
5.	<b>Bebida Láctea</b> fermentada com morango, iogurte, leite e polpa de frutas selecionadas, resfriado, acondicionado em embalagem plástica de 1 litro.	Lt	48	482
6.	<b>Bolo Caseiro</b> , produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios.	kg	17	169

7.	<b>Carne Bovina Moída</b> , resfriada, 2ª (magra), embalada em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	31	313
8.	<b>Carne Bovina sem Osso</b> , chã de dentro, em bifes, resfriada, 2ª (magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	18	181
9.	<b>Carne Caprina ou Bovinas em Osso</b> , chã de dentro, em pedaços ou bifes, resfriada, 2ª (magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	19	193
10.	<b>Carne de Charque</b> , produto preparado com carne bovina tipo charque de agulha 1ª qualidade.	kg	7	70
11.	<b>Cebola</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	11	113
12.	<b>Cenoura</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	3	31
13.	<b>Colorau</b> em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos, limpos, acondicionado em pacote de 100 gramas	kg	1	6
14.	<b>Coentro</b> hortaliça classificada como verdura cor verde fresca.	kg	2	19
15.	<b>Couve Folha</b> , de boa qualidade, sem sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	1	7
16.	<b>Feijão Macassar ou Verde novo</b> , constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg.	kg	12	121
17.	<b>Frango</b> resfriado <b>Inteiro</b> , sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas;	kg	17	169
18.	<b>Laranja</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	14	145
19.	<b>Leite de Vaca</b> , ingredientes leite in natura, integral, características adicionais pasteurizado, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com registro de inspeção sanitária.	L	36	362
20.	<b>Macaxeira</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	19	193
21.	<b>Mamão</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	36	362
22.	<b>MELANCIA</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	12	121
23.	<b>Ovo de galinha branco</b> , médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em bandeja apropriada com 30 unidades.	kg	9	89
24.	<b>Pão Tipo Doce</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	12	121
25.	<b>Pão Tipo Francês</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	24	241
26.	<b>Pão Tipo Hot Dog</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	12	121
27.	<b>Peito de Frango</b> resfriado com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas, pele completa ausência de penas, penugem e parasitas, com registro de inspeção sanitária.	kg	17	169
28.	<b>Pimentão</b> verde de primeira, tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica	kg	5	51
29	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>ACEROLA</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	29	289
30	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>CAJÁ</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	96
31	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>CAJU</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	96
32	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>MARACUJÁ</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	96
33	<b>Queijo Mussarela</b> produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com	kg	4	36



	identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.			
<b>34</b>	<b>Tomate</b> aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade.	<b>kg</b>	<b>13</b>	<b>135</b>

5. Pesquisa de preços dos produtos comercializados no comércio, agricultores e feira de Alagoa Grande – PB destinados Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, da Escola Estadual de Ensino Fundamental Apollônio Zenayde, entre 06 e 13 de Fevereiro de 2016.

Item	Gênero/Especificações	Unidade	Quantidade 200 dias	Preço Médio
1.	<b>Alho</b> de ótima qualidade, fresco, sem lesões de origens físicas ou mecânicas, livre de resíduos, tamanho e cor uniformes.	<b>kg</b>	<b>1</b>	<b>16,00</b>
2.	<b>Banana Prata</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	<b>kg</b>	<b>22</b>	<b>2,00</b>
3.	<b>Batata Doce</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origens físicas ou mecânicas.	<b>kg</b>	<b>24</b>	<b>2,00</b>
4.	<b>Batata Inglesa</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origens físicas ou mecânicas.	<b>kg</b>	<b>4</b>	<b>6,00</b>
5.	<b>Bebida Láctea</b> fermentada com morango, iogurte, leite e polpa de frutas selecionadas, resfriado, acondicionado em embalagem plástica de 1 litro.	<b>L</b>	<b>48</b>	<b>2,60</b>
6.	<b>Bolo Caseiro</b> , produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios.	<b>kg</b>	<b>17</b>	<b>10,00</b>
7.	<b>Carne Bovina Moída</b> , resfriada, 2ª (magra), embalada em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	<b>kg</b>	<b>31</b>	<b>20,00</b>
8.	<b>Carne Bovina sem Osso</b> , chã de dentro, em bifes, resfriada, 2ª (magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	<b>kg</b>	<b>18</b>	<b>20,00</b>
9.	<b>Carne Caprina ou Bovinas em Osso</b> , chã de dentro, em pedaços ou bifes, resfriada, 2ª(magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	<b>kg</b>	<b>19</b>	<b>16,00</b>
10.	<b>Carne de Charque</b> , produto preparado com carne bovina tipo charque de agulha 1ª qualidade.	<b>kg</b>	<b>7</b>	<b>22,00</b>
11.	<b>Cebola</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	<b>kg</b>	<b>11</b>	<b>5,00</b>
12.	<b>Cenoura</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	<b>kg</b>	<b>3</b>	<b>5,00</b>
13.	<b>Coentro</b> hortaliça classificada como verdura cor verde fresca.	<b>kg</b>	<b>1</b>	<b>7,00</b>
14.	<b>Colorau</b> em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos, limpos, acondicionado em pacote de 100 gramas	<b>kg</b>	<b>2</b>	<b>8,00</b>
15.	<b>Couve Folha</b> , de boa qualidade, sem sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica.	<b>kg</b>	<b>1</b>	<b>2,50</b>
16.	<b>Feijão Macassar ou Verde novo</b> , constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg.	<b>kg</b>	<b>12</b>	<b>4,00</b>
17.	<b>Frango</b> resfriado <b>Inteiro</b> , sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas.	<b>kg</b>	<b>17</b>	<b>7,50</b>

18.	<b>Laranja</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	14	2,50
19.	<b>Leite de Vaca</b> , ingredientes leite in natura, integral, características adicionais pasteurizado, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com registro de inspeção sanitária.	L	36	2,00
20.	<b>Macaxeira</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	19	3,00
21.	<b>Mamão</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	36	2,00
22.	<b>MELANCIA</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	12	1,20
23.	<b>Ovo de galinha branco</b> , médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em bandeja apropriada com 30 unidades.	kg	9	7,50
24.	<b>Pão Tipo Doce</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	12	9,90
25.	<b>Pão Tipo Francês</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	24	9,00
26.	<b>Pão Tipo Hot Dog</b> composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	kg	12	9,90
27.	<b>Peito de Frango</b> resfriado com aspecto cor e cheiro próprios sem manchas, pele completa ausência de penas, penugem e parasitas, com registro de inspeção sanitária.	kg	17	9,50
28.	<b>Pimentão</b> verde de primeira, tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	5	3,50
29.	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>ACEROLA</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	29	8,00
30.	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>CAJÁ</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	9,00
31.	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>CAJU</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	8,00
32.	<b>Polpa de Fruta</b> , sabor <b>MARACUJÁ</b> , em embalagem plástica e refrigerada de 400 gramas, com registro de inspeção sanitária.	kg	10	9,00
33.	<b>Queijo Mussarela</b> produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	kg	4	25,00
34.	<b>Tomate</b> aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade.	kg	13	5,50

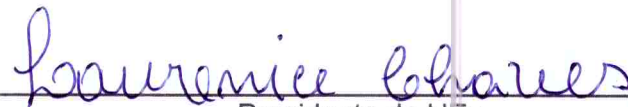


**6. As amostras dos produtos deverão ser entregues até o dia 15 de Março de 2016, até as 09:00hs, na Escola Estadual de Ensino Fundamental Apollônio Zenayde, maiores informações na Rua Cônego Firmino Cavalcante, nº 959 Alagoa Grande - PB, pelos telefones (83) 99302-1416 ou 99605-1444 no horário 07:00h as 17:00h. As especificações e as quantidades dos produtos estarão disponíveis nas Escolas e nas Gerências Regionais de Ensino.**

**7. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Escola Estadual de Ensino Fundamental Apollônio Zenayde situado á Rua Cônego Firmino Cavalcante, nº 959, Alagoa Grande – PB, cep:58388-000 nos dias de segunda à sexta, pelo período de 24 de Fevereiro a 15 de Março de 2016.**

6. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar ou do Empreendedor Familiar Rural para alimentação Escolar.

Alagoa Grande - PB, aos 15 dias do mês de Fevereiro de 2016.



Presidente da U.Ex.



Diretor da Escola.