



**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 n.º 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/**PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO**, da 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 n.º 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.

#### **5. Estimativa quantitativa dos Gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar:**

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade
1.	<b>ALFACE</b> fresca, tamanho e coloração uniforme, diverso ser bem desenvolvida firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	kg	120
2.	<b>ALHO ROXO</b> de primeira in natura. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6
3.	<b>BANANA</b> pacovan de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	120

4.	<b>BATATA INGLÊSA</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origens físicas ou mecânicas.	kg	192
5.	<b>BETERRABA</b> de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	45
6.	<b>CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACEM</b> , resfriada, 2ª (magra), embalada em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	150
7.	<b>CARNE Bovina SEM OSSO</b> , chã de dentro, em bifes, resfriada, 2ª (magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	150
8.	<b>CEBOLA</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	210
9.	<b>CENOURA</b> boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	210
10.	<b>CHUCHU</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica	kg	210
11.	<b>COLORAU</b> em pó fino, homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos, limpos, acondicionado em lata fechada de 350g cada.	kg	4
12.	<b>COENTRO</b> hortaliça classificada como verdura cor verde fresca.	kg	11
13.	<b>FILÉ DE PEIXE</b> – cortado em filé, congelado, sem osso ou espinha e sem pele, com aspecto firme apresentando cor branca ou ligeiramente rósea, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 DE 19/05/99.	kg	75
14.	<b>FRANGO</b> inteiro, congelado, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, com no máx. 10% de gord., apresentando cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA Nº 304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 de 19/05/99.	kg	210
15.	<b>JERIMUM</b> de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	150
16.	<b>LARANJA</b> pêra de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades parasitos e larvas.	Unid	3.200
17.	<b>MACAXEIRA</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	120
18.	<b>MAMÃO</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	45
19.	<b>MANGA</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	45
20.	<b>MELANCIA</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o		

	consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	150
21.	<b>PIMENTÃO</b> verde de primeira, tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	69,6
22.	<b>TOMATE</b> aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade.	kg	240

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 de Demonstração, entre 23 e 30 de janeiro de 2016.

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade	Quantidade	Preço Médio
1.	<b>ALFACE</b> fresca, tamanho e coloração uniforme, diverso ser bem desenvolvida firme e intacta, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	120	6,00
2.	<b>ALHO ROXO</b> de primeira in natura. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	6	16,00
3.	<b>BANANA</b> pacovan de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	120	2,00
4.	<b>BATATA INGLESA</b> especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	192	6,00
5.	<b>BETERRABA</b> de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	45	3,60
6.	<b>CARNE Bovina MOÍDA</b> , resfriada, 2ª (magra), embalada em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	150	20,00
7.	<b>CARNE Bovina SEM OSSO</b> , chã de dentro, em bifes, resfriada, 2ª (magra), embalagem em saco plástico, com registro de inspeção sanitária.	kg	150	20,00
8.	<b>CEBOLA</b> branca de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	210	5,00
9.	<b>CENOURA</b> de primeira "in natura", apresentando grau de	kg	210	5,00

	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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
10.	<b>CHUCHU</b> de primeira "in natura", apresentando 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	210	4,15
11.	<b>COLORAU</b> em pó fino, homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos, limpos, acondicionado em lata fechada de 350g cada.	kg	4	8,00
12.	<b>COENTRO</b> hortaliça classificada como verdura cor verde fresca.	kg	11	8,00
13.	<b>FILÉ DE PEIXE</b> – cortado em filé, congelado, sem osso ou espinha e sem pele, com aspecto firme apresentando cor branca ou ligeiramente rósea, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 DE 19/05/99.	kg	75	13,00
14.	<b>FRANGO</b> inteiro, congelado, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, com no máx. 10% de gord., apresentando cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA Nº 304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 de 19/05/99.	kg	210	7,50
15.	<b>JERIMUM</b> de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	150	3,70
16.	<b>LARANJA</b> pêra de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades parasitos e larvas.	Unid	3.200	2,50
17.	<b>MACAXEIRA</b> de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	120	3,00
18.	<b>MAMÃO</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	45	2,00
19.	<b>MANGA</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	45	3,40
20.	<b>MELANCIA</b> de primeira "in natura" apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e	kg	150	1,20

	larvas.			
21.	<b>PIMENTÃO</b> verde de primeira, tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	69,5	3,50
22.	<b>TOMATE</b> aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade.	kg	240	5,50

**4. 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, 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.**

**5. 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 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 MEX

  
 \_\_\_\_\_  
 Diretor da Escola.