



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHINHAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 01/2018, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013, alterada pela Resolução nº 04 de 02/06/2015.

A Prefeitura Municipal de Congonhinhas, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Dr. David Xavier da Silva, nº 266 inscrita no CNPJ sob n.75.825.828/0001-88, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Luciano Merhy, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 26 de 17/06/2013, alterada pela Resolução nº 04 de 02/06/2015, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 09 de abril de 2018 a 19 de dezembro de 2018 Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia 26 de março de 2018 às 09h00min horas, no Centro Cultural de Congonhinhas, localizada na Avenida Dr. Xavier da Silva s/n em frente do Colégio Estadual Professor Aides Nunes da Silva.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Produtos Alimentícios	Unid.	Preço R\$	Qtdd.	Valor Total R\$
1	Abacate	kg	R\$ 3,25	200	R\$ 650,00
2	Abacaxi	unid.	R\$ 6,83	200	R\$ 1.366,00
3	Abóbora seca fatiada e descascada	kg	R\$ 6,05	200	R\$ 1.210,00
4	Abobrinha verde	kg	R\$ 3,42	500	R\$ 1.710,00
5	Acerola	kg	R\$ 11,80	200	R\$ 2.360,00
6	Alface crespa	mç	R\$ 2,28	1000	R\$ 2.280,00
7	Arroz tipo 1 agulhinha	kg	R\$ 4,00	50	R\$ 200,00
8	Banana caturra	kg	R\$ 2,70	1000	R\$ 2.700,00
9	Banana maçã	kg	R\$ 4,11	200	R\$ 822,00
10	Banana prata	kg	R\$ 4,49	200	R\$ 898,00
11	Batata doce	kg	R\$ 2,78	500	R\$ 1.390,00
12	Beterraba	kg	R\$ 3,04	500	R\$ 1.520,00
13	Brócolis	mç	R\$ 5,27	200	R\$ 1.054,00
14	Cebola	Kg	R\$ 2,60	200	R\$ 520,00
15	Cenoura	kg	R\$ 3,36	1000	R\$ 3.360,00
16	Cheiro verde	mç	R\$ 1,57	200	R\$ 314,00
17	Chicória	mç	R\$ 2,38	200	R\$ 476,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

18	Chuchu	kg	R\$ 2,33	500	R\$ 1.165,00
19	Couve manteiga	mç	R\$ 2,66	500	R\$ 1.330,00
20	Couve-flor	unid.	R\$ 6,57	200	R\$ 1.314,00
21	Ervilha	kg	R\$ 11,58	200	R\$ 2.316,00
22	Feijão carioca tipo 1	kg	R\$ 3,83	300	R\$ 1.149,00
23	Feijão preto tipo 1	kg	R\$ 5,09	200	R\$ 1.018,00
24	Laranja pera	kg	R\$ 3,27	1000	R\$ 3.270,00
25	Limão rosa	kg	R\$ 2,67	200	R\$ 534,00
26	Limão taiti	kg	R\$ 3,23	200	R\$ 646,00
27	Mamão formosa	kg	R\$ 4,13	200	R\$ 826,00
28	Mandioca descascada e e fatiada	kg	R\$ 4,54	500	R\$ 2.270,00
29	Manga tomy	kg	R\$ 4,90	200	R\$ 980,00
30	Maracujá azedo	kg	R\$ 7,02	200	R\$ 1.404,00
31	Melancia	Kg	R\$ 1,69	200	R\$ 338,00
32	Melão	Kg	R\$ 3,09	200	R\$ 618,00
33	Milho verde sem palha	kg	R\$ 4,48	1000	R\$ 4.480,00
34	Morango	kg	R\$ 18,63	700	R\$ 13.041,00
35	Pepino caipira	kg	R\$ 3,21	750	R\$ 2.407,50
36	Ponkan	kg	R\$ 6,70	500	R\$ 3.350,00
37	Repolho	unid.	R\$ 3,56	750	R\$ 2.670,00
38	Tomate	kg	R\$ 5,85	500	R\$ 2.925,00
39	Tomate cereja	kg	R\$ 13,04	300	R\$ 3.912,00
40	Vagem	kg	R\$ 7,26	200	R\$ 1.452,00
41	Bolacha caseira	kg	R\$ 21,35	500	R\$ 10.675,00
42	Bolo simples sem cobertura e recheio	kg	R\$ 11,54	1000	R\$ 11.540,00
43	Doce de abóbora pastoso	kg	R\$ 11,76	100	R\$ 1.176,00
44	Doce de goiaba pastoso	kg	R\$ 11,59	100	R\$ 1.159,00
45	Pão caseiro	kg	R\$ 10,35	1000	R\$ 10.350,00
46	Pão integral	kg	R\$ 12,63	100	R\$ 1.263,00
					R\$ 112.408,50

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art.29, §3º).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, contabilizada na dotação orçamentária com a seguinte classificação:

10.01.12.361.0015.2.063.3.3.90.32.00.00.00.00.0113 – Cód. Red: 463

10.01.12.361.0015.2.063.3.3.90.32.00.00.00.00.1000 – Cód. Red: 464



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015

3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF (retirar este documento no site da Receita Federal);

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

VI – cópia e documento original do RG e CPF ou documento de identificação oficial;

VII – Não serão aceitos projetos onde: o titular não esteja presente, ou representante portando procuração pública;

VIII – Xerox do comprovante bancário (cartão do banco);

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata um dia após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado cinco dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e assim que o recurso for liberado pelo FNDE o(s) selecionado(s) será (ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser (em) contratado(s) será (ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até dois dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. 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 postas do País.

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

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.

5.3. 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 agro ecológicos, 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Não serão aceitos mais de um projeto individual por DAP.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverá entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, no Centro Cultural de Congonhinhas localizada na Avenida Doutor Davi Xavier da Silva Sn, em datas e horários a serem determinados para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. Serão somente aceitos as entregas de amostras na data estabelecida pela comissão julgadora. Sendo que o não cumprimento do mesmo ocorrerá a desclassificação do projeto.

Os produtos de épocas sazonais obrigatoriamente terão que primeiramente entregar para avaliação do mesmo.

O resultado da análise será publicado em seis dias após o prazo da apresentação das amostras.

ITEM	PRODUTO
-------------	----------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

1	ABACATE - A casca do abacate saudável tem coloração verde-oliva e brilhante. Os abacates devem parecer pesados em relação ao tamanho (mais densos). Ao fazer leve pressão na superfície dos frutos com os dedos. Devem estar firmes, apenas começando a amolecer.
2	ABACAXI - De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
3	ABOBORA SECA DESCASCADA E FATIADA - De primeira qualidade, descascada e picadas em cubos com facas higienizadas, tamanhos uniformes, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalagem de 1 kg, em forma de sacos plásticos transparente não reciclável e resistente de forma que o produto seja entregue íntegro. No rótulo deverá trazer a denominação do produto e sua classificação, data de produção e validade.
4	ABOBRINHA VERDE - De tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho.
5	ACEROLA - Íntegra cor vermelha vivo, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade.
6	ALFACE CRESPA - As folhas devem estar limpas, brilhantes e firmes sem marcas de picadas de insetos, sem nenhum defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade. Dê preferência às folhas de tamanho médio. Coloração: verde, sendo o peso mínimo por unidade de 300g.
7	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA - Classe longo fino, tipo 1, em embalagem original, sem sujeiras e corpos estranhos
8	BANANA CATURRA - Devem ser macias e de pontas verdes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato. Deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação.
9	BANANA MAÇÃ - Devem macias e de pontas verdes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar com grau de maturação tal que lhes permita suportar m transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato. Deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação.
10	BANANA PRATA - Devem macias e de pontas verdes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar com grau de maturação tal que lhes permita suportar m transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato. Deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação.
11	BATATA DOCE - Com polpa intacta limpa com polpa intacta limpa com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade livre da maior parte possível de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal de colheita recente.
12	BETERRABA - Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
13	BRÓCOLIS - Fresco, de primeira qualidade, sem danos e Coloração uniforme, firme,



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

	intacta, isenta de material terroso, sem parasitas e larvas.
14	CEBOLA - In natura – tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de sujidades, parasitas e larvas.
15	CENOURA - Deve ser carnuda, lisa, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada, firmes, sem rugas, de aparência fresca, com polpa intacta e limpa, com coloração com tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.
16	CHEIRO VERDE - Maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida, salsinha com talos. Maços com aproximadamente 300 g, sem as raízes
17	CHICÓRIA - Nova, primeira, as folhas verde-escuras, não podendo estar estragadas.
18	CHUCHU - Fresco, de 1ª qualidade, firme, seco, casca limpa, cor característica, tamanho médio, sem rupturas, brotos ou mofos.
19	COUVE MANTEIGA - As folhas estão bem verdes e sem marcas de picadas de insetos.
20	COUVE – FLOR – Nova, 1ª qualidade, grande, sem folhas, sem bolor e machucados.
21	ERVILHA - In natura, debulhada, limpa, produto de 1º qualidade, acondicionada em embalagem limpa.
22	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 01, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, não poderão apresentar detritos animais, Vegetais ou carunchos.
23	FEIJÃO PRETO - De procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias noviças
24	LARANJA PÊRA - A polpa deve ter cor branca ou amarelada uniforme. Livre de polpa arrocheada ou com riscas pretas. Tipo branca/amarela, de primeira qualidade, descascada e picadas com facas higienizadas, tamanhos uniformes, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano.
25	LIMÃO ROSA - Não apresentar alteração de coloração não característica, estar machucado, perfurado e muito maduro.
26	LIMÃO TAITI - Não apresentar alteração de coloração não característica, estar machucado, perfurado e muito maduro.
27	MAMÃO FORMOSA - De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas
28	MANDIOCA DESCASCADA E FATIADA - A polpa deve ter cor branca ou amarelada uniforme. Livre de polpa arrocheada ou com riscas pretas. Tipo branco-amarela, de primeira qualidade, descascada e picadas com facas higienizadas, tamanhos uniformes, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalagem de 1 Kg, em forma de sacos plásticos transparente não reciclável e resistente de forma que o produto seja entregue íntegro.
29	MANGA - fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

30	MARACUJÁ AZEDO - Possui coloração amarelada e algumas com tonalidades vermelhadas, possuem um formato de ovo (só que grande). A casca é grossa e lisa, mas começa a ficar enrugada conforme ele vai amadurecendo. Quanto mais enrugada, mais escura a casca. Isso não significa que quando a casca estiver bem enrugada, ele vai estar estragado. A verdade é que é exatamente quando o maracujá está com a casca enrugada que está no melhor momento para ser consumido. Deve estar livre de rachaduras, manchas escuras ou quando a casca romper ao ser apertado.
31	MELANCIA - Deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte.
32	MELÃO - De primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme,
33	MILHO VERDE SEM PALHA - Com grãos graúdos e de 1ª qualidade, de boa qualidade, grãos sem Ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado
34	MORANGO - In natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento.
35	PEPINO - In natura, firme limpo sem partes estragas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde brilhante. Para consumo na semana da entrega.
36	PONKAN - Extra e tamanho médio. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
37	REPOLHO - Apresenta folhas formadas por limbo arredondado e grande, com pecíolo curto e bem destacado. Há uma nítida superposição das folhas centrais, formando-se uma “cabeça”, muito compacta. O aspecto é variável: redondo, achatado, cônico, branco, liso ou crespo. Pesando entre 1,0 e 2,0 kg. Fresco, firme, com coloração firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.
38	TOMATE - Em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
39	TOMATE CEREJA - Em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos
40	VAGEM - Devem ser lisas, tenras, com baixo teor de fibras, polpa bem espessa e formato alongado. Menores, de cor brilhante e quebradiça. Não devem ser maduras, com ervilhas grandes e vagens inchadas. Fresca, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machacaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.
41	BOLACHA CASEIRA - de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

	utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.
42	BOLO CASEIRO - Só serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada serão rejeitados bolos mal assados, achatados, embatumada, aspecto de massa pesada. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionar em embalagens plásticas e ou sacos transparentes e identificados. E com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
43	DOCE DE ABÓBORA - tipo caseiro, de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Acondicionar em embalagens plásticas e identificadas. E com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
44	DOCE DE GOIABA - tipo caseiro, de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Acondicionar em embalagens plásticas e identificadas. E com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.
45	Pão caseiro - 800g de boa qualidade com miolo branco e casca dourada e homogênea, serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada. Acondicionar em embalagens plásticas e identificadas. E com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
46	PÃO INTEGRAL – 800g cada pão aproximadamente. Feito com 40 % de farinha de trigo integral serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada. Acondicionar em embalagens plásticas e identificadas. E com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma do anexo I:

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até décimo dias após a última entrega do mês, através de depósito ou transferência bancaria, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O presente Chamado Pública poderá ser obtido na Secretaria Municipal de Educação no horário das 08h00 às 11h30min e 13h30min as 16h00h. Sendo o último prazo para retirada no dia 22/03/2018 até as 16h00min.

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 69 – Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

9.2. 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/Ano/Entidade Executora, e obedecerão as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E. Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

9.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da [Lei 8.666/1993](#).

Congonhinhas-PR, 01 de março de 2018.

Neisa de Oliveira Costa

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Decreto 2.670/2017

Luciano Merhy

PREFEITO MUNICIPAL DE CONGONHINHAS