



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 01/2020, 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 n.º 04 de 02/06/2015.

A Prefeitura Municipal de Congonhinhas, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Dr. David Xavier da Silva, n.º 266 inscrita no CNPJ sob n.75.825.828/0001-88, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Valdinei Aparecido de Oliveira, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013, alterada pela Resolução n.º 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 22 de abril de 2020 a de 18 dezembro de 2020. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia 24 de março de 2020 às 09h00min horas, no Centro Cultural de Congonhinhas, localizada na Avenida Dr. Xavier da Silva, s/n em frente do Colégio Estadual 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	GENEROS ALIMENTICIOS	UNID.	QTDD	PREÇO R\$	TOTAL R\$
1	Abacate	Kg	300	R\$ 2,95	R\$ 885,00
2	Abacaxi	Unid.	300	R\$ 7,56	R\$ 2.268,00
3	Abóbora seca descascada e fatiada	Kg	300	R\$ 6,05	R\$ 1.815,00
4	Abobrinha verde	Kg	500	R\$ 2,91	R\$ 1.455,00
5	Acerola	Kg	200	R\$ 12,14	R\$ 2.428,00
6	Alface	Mç	1100	R\$ 3,53	R\$ 3.883,00
7	Banana caturra	Kg	2000	R\$ 2,52	R\$ 5.040,00
8	Banana maçã	Kg	300	R\$ 4,17	R\$ 1.251,00
9	Banana prata	Kg	300	R\$ 5,38	R\$ 1.614,00
10	Batata doce	Kg	500	R\$ 1,73	R\$ 865,00
11	Beterraba	Kg	300	R\$ 2,94	R\$ 882,00
12	Brocolis	Mç	300	R\$ 5,20	R\$ 1.560,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Avenida Primeiro de Maio, 69 - Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

13	Cebola	Kg	300	R\$ 3,12	R\$ 936,00
14	Cenoura	Kg	1000	R\$ 4,19	R\$ 4.190,00
15	Cheiro verde	Mç	400	R\$ 1,63	R\$ 652,00
16	Chuchu	Kg	500	R\$ 4,09	R\$ 2.045,00
17	Couve flor	Unid.	300	R\$ 6,88	R\$ 2.064,00
18	Couve manteiga	Mç	500	R\$ 2,93	R\$ 1.465,00
19	Feijão carioca tipo 1	Kg	100	R\$ 5,65	R\$ 565,00
20	Feijão preto tipo 1	Kg	50	R\$ 4,90	R\$ 245,00
21	Laranja pêra	Kg	1000	R\$ 2,75	R\$ 2.750,00
22	Mamão formosa	Kg	200	R\$ 3,75	R\$ 750,00
23	Mandioca descascada e fatiada	Kg	500	R\$ 4,27	R\$ 2.135,00
24	Manga tomy	Kg	200	R\$ 5,58	R\$ 1.116,00
25	Maracujá azedo	Kg	200	R\$ 6,31	R\$ 1.262,00
26	Melancia	Kg	100	R\$ 1,90	R\$ 190,00
27	Milho verde sem palha	Kg	1100	R\$ 7,18	R\$ 7.898,00
28	Morango	Kg	250	R\$ 24,69	R\$ 6.172,50
29	Pepino	Kg	500	R\$ 2,70	R\$ 1.350,00
30	Ponkan	Kg	500	R\$ 6,58	R\$ 3.290,00
31	Repolho	Unid.	1100	R\$ 4,15	R\$ 4.565,00
32	Tomate	Kg	1100	R\$ 4,10	R\$ 4.510,00
33	Tomate cereja	Kg	100	R\$ 11,40	R\$ 1.140,00
34	Vagem	Kg	200	R\$ 9,93	R\$ 1.986,00
35	Bolacha caseira	Kg	250	R\$ 23,14	R\$ 5.785,00
36	Bolo simples sem cobertura e recheio	Kg	250	R\$ 13,16	R\$ 3.290,00
37	Pão caseiro	Kg	250	R\$ 10,89	R\$ 2.722,50
					R\$ 87.020,00

*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



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;
- 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 propostas do País.

5.2. 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.

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.

5.7. É vedado à participação de funcionário público municipal como fornecedor, bem como familiares de 1º grau de poder do executivo e legislativo.

5.8 Em relação ao cumprimento do contrato referente à aquisição dos gêneros alimentícios determina-se que a partir deste ano, o fornecedor que não cumprir com pelo menos 70% dos itens informados no projeto, ficará suspenso por um período de 2 (dois) anos consecutivos.

5.9 Para os fornecedores que participarem este ano, sendo a primeira vez fica estabelecido que poderá entregar somente 10(dez) itens no projeto.

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
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 - Peso médio da unidade de 1,5 a 2,5 Kg. 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 - Peso médio da unidade 350g. 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 - Peso médio da unidade de 250g a 350g. 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.
7	BANANA CATURRA - Peso médio 150g por fruta. 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.
8	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.
9	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.
10	BATATA DOCE - Peso médio da unidade 400g. 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.
11	BETERRABA - Peso médio da unidade 300g. 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.
12	BRÓCOLIS - Peso médio da unidade de 450 a 550g. Fresco, de primeira qualidade, sem danos e Coloração uniforme, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas e



	larvas.
13	CEBOLA - Peso médio da unidade 250 g. In natura, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de sujidades, parasitas e larvas.
14	CENOURA - Peso médio da unidade 150g. 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.
15	CHEIRO VERDE - Peso médio do maço de 150g a 200g. Maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida, salsinha com talos e sem as raízes
16	CHUCHU - Peso médio da unidade 500g. Fresco, de 1ª qualidade, firme, seco, casca limpa, cor característica, tamanho médio, sem rupturas, brotos ou mofos.
17	COUVE – FLOR –Peso médio da unidade 500 a 700g. Nova, 1ª qualidade, grande, sem folhas, sem bolor e machucados.
18	COUVE MANTEIGA -Peso médio do maço de 250 a 350g.As folhas estão bem verdes e sem marcas de picadas de insetos.
19	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.
20	FEIJÃO PRETO - Ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias noviças
21	LARANJA PÊRA - Peso médio da unidade 180g. 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.
22	MAMÃO FORMOSA - Peso médio da unidade 1200g. 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
23	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.
24	MANGA TOMY - 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
25	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.
26	MELANCIA - Peso médio da unidade 10 Kg. Deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte.
27	MILHO VERDE SEM PALHA - Com grãos graúdos e de 1ª qualidade, de boa qualidade, grãos sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado
28	MORANGO - In natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento.
29	PEPINO - Peso médio da unidade 300 g. In natura, firme limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde brilhante. Para consumo na semana da entrega.
30	PONKAN - Peso médio da unidade 150g. 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.
31	REPOLHO - Peso médio da unidade de 1400g a 1800 g. 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. 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.
32	TOMATE - Peso médio da unidade 200g. 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.
33	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



34	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.
35	BOLACHA CASEIRA - de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que 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.
36	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
37	PÃO CASEIRO – 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

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma do anexo 1.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado de acordo com a entrega dos produtos, 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 23/03/2020 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.



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, 03 de março de 2020.

Franciele Aparecida Cruz

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Portaria nº 140/2019

Valdinei Aparecido de Oliveira

PREFEITO MUNICIPAL DE CONGONHINHAS

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Primeiro de Maio, 59 - Congonhinhas - Paraná - Telefone (43) 3554-1314

CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL 2020

ITEM	GENEROS ALIMENTICIOS	UNID.	QTDD	04/20	05/20	06/20	07/20	08/20	09/20	10/20	11/20	12/20
1	Abacate	Kg	300	150	150							
2	Abacaxi	Unid.	300								150	150
3	Abóbora seca descascada e fatiada	Kg	300	100	100	100						
4	Abobrinha verde	Kg	500	75	85	85			85	85	85	
5	Acerola	Kg	200	25	35	35			35	35	35	
6	Alface	Mç	1100	137	137	137	68	137	137	137	137	73
7	Banana caturra	Kg	2000	250	250	250	125	250	250	250	250	125
8	Banana maçã	Kg	300	100	100	100						
9	Banana prata	Kg	300	100	100	100						
10	Batata doce	Kg	500	50	65	65	30	65	65	65	65	30
11	Beterraba	Kg	300	30	40	40	20	40	40	35	35	20
12	Brocólis	Mç	300	30	40	40	20	40	40	35	35	20
13	Cebola	Kg	300						100	100	100	
14	Cenoura	Kg	1000	125	125	125	65	125	125	125	125	60
15	Cheiro verde	Mç	400	50	50	50	25	50	50	50	50	25
16	Chuchu	Kg	500	166	166	168						
17	Couve flor	Unid.	300									
18	Couve manteiga	Mç	500	50	65	65	30	65	65	65	65	30
19	Feijão carioca tipo 1	Kg	100	12	13	13	7	12	12	12	12	7
20	Feijão preto tipo 1	Kg	50	6	6	6	4	6	6	6	6	4
21	Laranja pera	Kg	1000	125	125	125	60	125	125	125	125	65
22	Mamão formosa	Kg	200						70	65	65	
23	Mandioca descascada e fatiada	Kg	500	50	65	65	30	65	65	65	65	30
24	Manga tomy	Kg	200									200
25	Maracujá azedo	Kg	200	60	70	70						
26	Melancia	Kg	100									100
27	Milho verde sem palha	Kg	1100	200	200				200	200	200	100



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CONGONHINHAS

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

28	Morango	Kg	250					80	85	85		
29	Pepino	Kg	500	80	80	85			85	85	85	
30	Ponkan	Kg	500	166	168	166						
31	Repolho	Unid.	1100	137	137	137	73	137	137	137	137	68
32	Tomate	Kg	1100	137	137	137	73	137	137	137	137	68
33	Tomate cereja	Kg	100	20	20				20	20	20	
34	Vagem	Kg	200	40	40				40	40	40	
35	Bolacha caseira	Kg	250	35	35	30	15	30	30	30	30	15
36	Bolo simples sem cobertura e recheio	Kg	250	35	35	30	15	30	30	30	30	15
37	Pão caseiro	Kg	250	35	35	30	15	30	30	30	30	15

MODELO DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº:										
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES										
GRUPO FORMAL										
1 - Nome do Proponente:		4 - Município/UF:			2 - CNPJ:					
3 - Endereço:		6- DDD/Fone:			7- CEP:					
5 - E- Mail:		9 - Banco:			10 - Agência Corrente:		11 - Nº da Conta:			
8 - Nº DAP Jurídica:		13 - Nº de Associados de acordo com a Lei 11.326/2006:			14 - Nº de Associados com DAP Física:			17- DDD/Fone:		
12 - Nº de Associados:		16 - CPF:			19 - Município/UF:					
15 - Nome do representante legal:		18 - Endereço:			II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC:					
18 - Endereço:		19 - Município/UF:			II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC:					
1 - Nome da Entidade:		2 - CNPJ:			3 - Município/UF:					
4 - Endereço:		2 - CNPJ:			5 - DDD/Fone:					
6 - Nome do representante e e-mail:		2 - CNPJ:			7 - CPF:					
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS										
1- PRODUTO										
		2 -- Unidade		3 - Épocas de Produção		Quantidade		Preço Unit. R\$	Total R\$	
OBS *** Preço publicado no Edital nº XXXX/XXXX (o mesmo consta na chamada pública)										
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento										
Local e Data		Assinatura do representante do Grupo Formal			Fone/ E- mail:					

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1 - Nome do Proponente:					2 - CPF:	
3 - Endereço:			4 - Município/UF:		5- CEP:	
6 - E- mail (quando houver):				7 - Fone:		
8 - Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9 - Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10 - E - mail/ Fone:	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1- Nome do agricultor (a) familiar		2 - CPF	3 - DAP	4 - Banco	5 - Nº Agencia	6 - Nº Conta Corrente
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1 - Nome da Entidade:			2 - CNPJ:		3 - Município/UF:	
4 - Endereço:					5 - DDD/Fone:	
6 - Nome do representante e e-mail:					7 - CPF:	
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1-Identificação do Agricultor (a) Familiar	2 - Produto	3 - Unid.	4 - Qtdd	5 - Preços de Aquisição*/Unidade	6 - Valor Total R\$	7 - Épocas de Produção
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
				Total do projeto		
OBS - *Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública)						
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1- Produto	2 - Unid.	3 - Qtdd	4 - Preço/ Unid.	5 - Valor Total por Produto	6 - Cronograma de entrega dos produtos	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	CPF	Fone/ E – mail:
Local e data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR /PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I-IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR INDIVIDUAL					
1- Nome do Proponente:					2-CPF:
3 – Endereço:			4 – Município:		5 – CEP:
6 – Nº da DAP Física:		7 – DDD/Fone:		8 – E mail (quando houver):	
9 – Banco:		10 - Nº Agência:		11 – Nº da Conta Corrente:	
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição *		Época de Produção
			Unitário	Total	
OBS: * Preço Publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública)					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome:		CNPJ:		Município:	
Endereço:					Fone:
Nome do Representante Legal:					CPF:
Declaro estar de acordo com as condições e estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do fornecedor Individual		CPF	