



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Educação

Chamada Pública n.º 01/2013 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com Dispensa de Licitação, Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, Resolução n.º 38 do FNDE, de 16/07/2009, alterada pela Resolução n.º 25 do FNDE, de 04/07/2012.

A Escola **EMEF Simão Ângelo**, com sede na Avenida Ana Tereza de Jesus, inscrita no CNPJ sob o nº 00.319.801/0035-63, representada neste ato pelo (a) Diretor (a), Tânia Maria Grangeiro Gonçalves, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções FNDE/ CD n.º 38/2009 e nº 25/2012, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período de 18 de Fevereiro a 18 de março 2013.

1. OBJETO

O objeto da presente é a Aquisição de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar, conforme especificações detalhadas no Anexo I desta Chamada Pública.

2. DATA, LOCAL E HORA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES

Até o dia e hora abaixo discriminados, na sede da Escola acima especificada, os interessados entregarão dois envelopes distintos, sendo um de documentação – HABILITAÇÃO e outro de PROPOSTA DE PREÇOS.

Dia 14 de Fevereiro de 2013, das 8:00 até às 11:00 horas.

3. DATA, LOCAL E HORA PARA ABERTURA DOS ENVELOPES

No dia e hora abaixo discriminados, na Escola acima especificada.

Dia 18 de Fevereiro de 2013, às 14:00 horas.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA CHAMADA PÚBLICA

4.1. - Poderão participar desta Chamada Pública os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital.

4.2. - Os fornecedores serão Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais e/ou informais.

4.3. - Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar à Escola os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

4.3.1 ENVELOPE Nº. 001 – HABILITAÇÃO – GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES

Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO – **GRUPO FORMAL**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

- 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;
- c) Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- d) Prova de Regularidade (certidão) com a Seguridade Social – INSS;
- e) Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
- f) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- g) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- h) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

4.3.2 ENVELOPE Nº. 001 – HABILITAÇÃO – GRUPO INFORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES

1. Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO – **GRUPO INFORMAL**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:
2. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
3. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
4. 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;
5. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

4.3.3 ENVELOPE Nº. 002 – PROPOSTA DE PREÇOS

No Envelope nº. 002 deverá conter a Proposta de Preços, ao que se segue:

- a) Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do agricultor familiar ou associação/cooperativa, devidamente datada e assinalada;

- b) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I;
- c) Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

4.3.4 Das Amostras dos produtos

As amostras dos produtos deverão ser entregues na Escola referida, no período de 07 de fevereiro até o dia 14 de fevereiro, até as 11:00 horas, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

4.4. LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

Os produtos deverão ser entregues na sede da Escola referida, que atestará o seu recebimento, conforme cronograma de entrega.

5. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do Convênio FNDE – PNAE.

6. PAGAMENTO

6.1. - O pagamento será realizado em até 20 dias após a entrega dos produtos, através de cheque ao portador, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

6.2. - Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

6.3. - O preço de compra será o menor preço apresentado pelos proponentes.

6.4. - Para composição de preço de referência, será considerada a média de preços praticado no mercado nos últimos 12 (doze) meses.

6.5. - O valor pago anualmente a cada agricultor não poderá exceder a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 - O participante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, retardar a assinatura/celebração do Contrato após sua convocação, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das sanções disciplinadas na legislação pertinente.

7.2 - O participante que não cumprir o prazo de entrega aqui estipulado, terá caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais cabíveis.

7.3. Em caso de atraso na entrega dos produtos, objeto deste chamamento público, poderá ser aplicada ao Contratado multa moratória de valor equivalente a até 1% (um por cento) sobre o valor total do produto, por dia útil excedente.

8. FATOS SUPERVENIENTES

8.1. Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Secretaria da Educação do Estado do Ceará, poderá haver:

I - Adiamento do processo;

II - Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

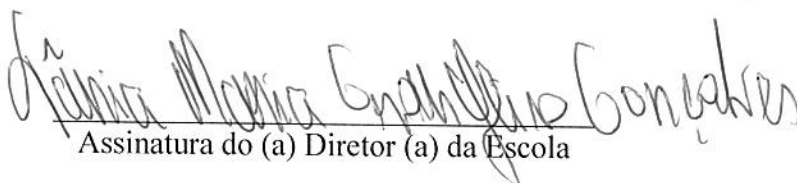
9. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

10. FORO

A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Penaforte para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes.

Penaforte, 06 de Fevereiro de 2013


Assinatura do (a) Diretor (a) da Escola

ANEXO I

PLANILHA DE QUANTIDADES

Item	Unidade	Quantidade
ABÓBORA CABOCLO- Tamanho médio de 1 a 3 kg, lavados em condição de consumo humano, sem a presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento.	Kg	30
ACEROLA – 1ª qualidade, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo isenta de sujidades e parasitas.	Kg.	165
BANANA PRATA ANA IN NATURA- Tamanho médio de 100 a 130g lavadas, em condições de consumo humano, sem presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento.	Kg	120
BATATA DOCE- Tamanho médio, lisas, frescas não moles ou ásperas, limpas e bom aspecto.	Kg	104
CENOURA -Tamanho médio lavadas, sem a presença de morfos, própria para o consumo humano.	Kg	40
CHEIRO VERDE- – produto fresco, bem verde, sem apresentar floração – peso mínimo de 50g.	Kg	30
GOIABA IN NATURA- Tamanho médio e lavadas, em condições de consumo humano, sem a presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento.	Kg	109
CEBOLA-Tamanho médio, de boa qualidade, livre de impurezas.	Kg.	20
MACAXEIRA IN NATURA – Tamanho médio e lavadas em condições de consumo humano, sem a presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento.	Kg.	50
MAMÃO FORMOSA IN NATURA – tamanho médio de 1kg lavados, não maduros sem a presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento e consumo humano.	Kg.	50
MANGA ROSA – De 1ª qualidade, tamanho médio casca lisa, livre de fungos, com maturação natural, consistência firme e íntegra.	Kg.	140
MELANCIA IN NATURA- De 1ª qualidade, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo isenta de sujidades e parasitas. Casca íntegra sem rachaduras.	Kg.	70
Maracujá azedo tipo A, acondicionado em caixa com aproximadamente 13 kg, com casca íntegra e sem rachaduras , sem a presença de morfos e bolores que comprometam o armazenamento e o consumo humano.	Kg.	80
LARANJA PERA –DE 1ª qualidade, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo	Kg.	120
CHUCHU - “in natura” (1ª qualidade). Devem ser apresentados frescos, com grau de maturidade médio, estar intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua	Kg.	20

superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível , atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa.		
TOMATE-Tamanho médio lavadas não maduro sem a presença de morfos, própria para o consumo humano.	Kg.	33
FEIJÃO DE CORDA VERDE – Produto sem impurezas, que comprometam o consumo humano e/ou armazenamento.	Kg.	40
MEL DE ABELHA EM SACHE – florada da época.	Kg.	32
CAJU DE MESA	Kg.	50
PIMENTÃO VERDE – tamanho médio, lavados, não maduros sem a presença de morfos ou bolores que comprometam o armazenamento e consumo humano.	Kg.	15
CARNE CAPRINA proveniente de animais saudáveis, vacinados, abatidos e processados higienicamente, isenta de contaminantes químicos como pesticidas e segura sobre os aspectos higiênico-sanitários de acordo com as exigências da vigilância sanitária municipal, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence, em cor, odor e textura. A carne a ser fornecida deve ser classificada como sendo de primeira (macia e com baixo teor de gordura) cortada, serrada e embalada em sacos plásticos. Cada embalagem deve conter 1 kg do produto in natura e depois congelada. A cada entrega da carne pelo fornecedor a secretaria de Educação, deverá entregar também juntamente com a carne, um laudo elaborado pela Vigilância Sanitária Municipal da carne em questão, assegurando a qualidade da carne para consumo humano.	Kg	49
CARNE BOVIN(traseiro sem osso) proveniente de animais saudáveis, vacinados, abatidos e processados higienicamente, isenta de contaminantes químicos como pesticidas e segura sobre os aspectos higiênico-sanitários de acordo com as exigências da vigilância sanitária municipal, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence, em cor, odor e textura. A carne a ser fornecida deve ser classificada como sendo de primeira (macia e com baixo teor de gordura) cortada e embalada em sacos plásticos. Cada embalagem deve conter 1 kg do produto in natura e depois congelada. A cada entrega da carne pelo fornecedor a secretaria de Educação, deverá entregar também juntamente com a carne, um laudo elaborado pela Vigilância Sanitária Municipal da carne em questão, assegurando a qualidade da carne para consumo humano.	Kg	39