

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
INSTRUMENTO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017  
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

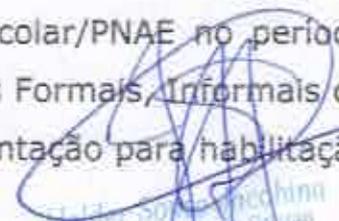
---

Chamada Pública nº01/ 2017, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015.

O Governo do Estado do Piauí, através da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/PI, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Pedro Freitas s/nº, Centro Administrativo, Teresina – Piauí, CEP:64.018-900, inscrita no CNPJ sob nº 06.554.729/0001-96, representada neste ato pela Secretária de Educação do Piauí, a Senhora Rejane Ribeiro de Sousa Dias, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e nas Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e nº4/2015, 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 e resolve aprovar e publicar as seguintes medidas:

**1- DO OBJETO.**

É declarada aberta a **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE no período letivo de 2017 a início de 2018, os Interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação

  
Suplente de Secretária de Estado da Educação / SEDUC-PI

e Projeto de Venda no período contemplando os gêneros alimentícios conforme especificado no Anexo I, observando os prazos estipulados em concordância com o Anexo II, nos endereços a serem divulgados localmente por cada Gerência Regional de Educação.

## **2- FONTE DE RECURSO**

Recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

## **3- DO CONTATO PRELIMINAR.**

Os produtores interessados poderão fazer o contato preliminar com a direção da Escola Estadual mais próxima da sua área de produção, quando deverão preencher um formulário sobre sua capacidade produtiva, indicando o período de safra para cada grupo de alimentos.

## **4- DAS COOPERATIVAS/ASSOCIAÇÕES.**

É legítima a representação dos produtores pelas entidades constituídas para a defesa dos interesses dos cooperados/associados.

## **5- DOS QUANTITATIVOS.**

Os quantitativos serão definidos por estimativas elaboradas por grupos operacionais da SEDUC, constituídos para tal fim, representados pelos nutricionistas de cada Gerência Regional de Educação.

As estimativas serão publicadas em duas etapas no site da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/PI e afixadas no mural das escolas da Rede Estadual de Ensino.

## **6- DA SELEÇÃO DOS PRODUTOS.**

Os produtos serão selecionados considerando os seguintes critérios:

- 1) Qualidade;
- 2) Compatibilidade com o cardápio escolar aprovado por nutricionistas da SEDUC;
- 3) Cumprimento de formalidades legais, conforme Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, e nº 04, de 02 de abril de 2015.

## **7- DA OPERACIONALIZAÇÃO DAS COMPRAS.**

As compras serão operacionalizadas por grupos regionais coordenados por Gerentes Regionais de Educação, compondo SUBCOMISSÕES REGIONAIS.

A estimativa de compras será divulgada em todas as escolas da Rede Estadual de Ensino, contendo lista dos produtos em demanda e quantidades estimadas.

Com base no documento de estimativa de compras, os interessados deverão apresentar o seu Projeto de Venda à direção da escola, conforme proposta de comercialização, nos endereços determinados em ato próprio as Subcomissões Regionais, a ser divulgado no site da SEDUC/PI.

Dar-se-á preferência aos produtores dos municípios piauienses integrantes de cada Gerência Regional de Educação, quando houver elevada oferta de produtos.

## **8- DO PROJETO DE VENDA.**

O envelope com o Projeto de venda será apresentado à direção da escola, conforme proposta de comercialização, nos endereços determinados em ato próprio as Subcomissões Regionais, contendo:

- a) Documentos oficiais de constituição da cooperativa/associação e de eleição do seu representante legal, em uma só via;
- b) Documentos oficiais do produtor/grupo informal;
- c) Descrição completa dos gêneros alimentícios ofertados, inserida em formulário próprio distribuído nas escolas estaduais;

## **9- DA HABILITAÇÃO FORMAL DOS FORNECEDORES.**

I – Serão exigidos para efeito de habilitação das entidades representativas dos produtores em Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas emitido nos últimos 60 dias;

- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) As cópias do estatuto e a ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/ cooperados relacionados no projeto de venda;
- g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/ associados;
- h) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

II – Serão exigidos para efeito de habilitação dos Produtores dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física organizados em grupo:

- a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para a Alimentação Escolar com a assinatura de todos os agricultores participantes;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- e) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

III – Serão exigidos para efeito de habilitação dos Produtores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

- a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

Helder Spina da Silva  
Superintendente de Gestão  
SUPEL/SEED/CA

- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para a Alimentação Escolar com a assinatura do agricultor participante;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- e) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

## **10- DA CLASSIFICAÇÃO DOS PROJETOS.**

Os Projetos de Venda serão classificados pela Subcomissão Regional de Alimentação Escolar, instalada em cada Gerência Regional de Educação, à vista das regras definidas na presente Chamada Pública, em consonância com a Resolução, em sessão pública registrada em ata. No Projeto de Venda devem constar o nome, o CPF, o 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, além de um contato atualizado.

A Subcomissão Regional classificará os projetos priorizando a produção de âmbito local.

A divulgação dos projetos classificados será feita pela Subcomissão Regional, na sede da Gerência Regional de Educação, bem como no site da SEDUC/PI e nas escolas estaduais mais próximas dos fornecedores classificados.

Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, a contar do último dia do recebimento dos projetos de venda, conforme análise da Comissão Julgadora.

## **11- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

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

  
Subcomissão Regional de Alimentação Escolar  
SUPPORTO TECNICO AO ESCOLAR  
SUSC-2023/00-01

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 fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País;

III – O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o País.

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 anteriormente neste item.

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

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

## **12- DO PERÍODO DE DEMANDA DOS PRODUTOS.**

Helder Sáez de Azevedo  
Superintendente de Gestão  
SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO

Os gêneros alimentícios adquiridos na forma da presente Chamada Pública serão utilizados na alimentação escolar das escolas estaduais durante o ano letivo de 2017 a início de 2018, mediante aquisição direta promovida por cada unidade escolar com os repasses específicos providos pelo FNDE.

Os repasses serão utilizados em **ordem cronológica de liberação**, independente do período de aplicação.

As escolas realizarão as operações de compra respeitando os limites dos repasses recebidos, podendo neste caso ocorrer alterações no valor total do contrato quando for necessário atualizar o número de alunos da escola para adequá-lo à matrícula.

### **13- DO LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS.**

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas escolas estaduais conforme o cronograma que estará anexado ao contrato de aquisição, seguindo as especificações contidas em formulários apropriados.

### **14- DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.**

As mercadorias serão recebidas pelas escolas estaduais no pressuposto de plena observância ao Projeto de Venda e ao Contrato, cabendo ao fornecedor responder civil e criminalmente por qualquer fraude e por qualquer dano porventura causado ao Estado ou a pessoas que delas fizerem uso.

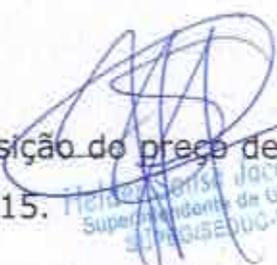
Os produtos deverão estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela especificação pertinente a cada itens relacionados no anexo I.

### **15- DO PAGAMENTO.**

O pagamento será realizado após o cumprimento do cronograma de entrega do lote estabelecido por contrato, sob condição de apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para entregas futuras.

### **16- DO PREÇO.**

Serão utilizados, conforme o caso, como critérios para composição do preço de referência, o disposto no art. 29, Resoluções CD/FNDE nº4/2015.

  
Henrique Jacchini  
Superintendente de Gestão  
SEMG/SEEDUC-PI

Na composição dos preços dos produtos deverão estar inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como, encargos sociais, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto desta chamada, além da remuneração do capital (margem de lucro).

O preço de referência proposto para comercialização dos produtos será publicado no site da SEDUC/PI e afixado no mural das escolas da Rede Estadual de Ensino.

### **17- DISPOSIÇÕES GERAIS**

Os projetos de venda deverão ser entregues nas datas determinadas em ato próprio das Subcomissões Regionais.

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para alimentos de origem animal e vegetal.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP /Ano/ Entidade Executora, e obedecerá 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/ Entidade Executora.

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.

Helder Santos de Lima  
Superintendente de Gestão  
SUF=0/3111-71

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, que deverá ser assinado na escola. O transporte e a entrega dos gêneros serão de total responsabilidade do fornecedor.

Fazem parte deste Edital de chamada Pública:

**Anexo I** - Relação dos Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar com suas especificações.

**Anexo II** - Cronograma das etapas do edital de Chamada Pública.

CIENTIFIQUE-SE.  
PUBLIQUE-SE.  
CUMPRA-SE.

Gabinete da Secretária de Estado da Educação, em Teresina, aos  
\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

  
Helder Soares Jacobini  
Superintendente de Gestão  
Educacional

Secretária de Estado da Educação

ANEXO I

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR  
PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SUAS ESPECIFICAÇÕES.

PRODUTOS VEGETAIS - GRÃOS, FRUTAS E VERDURAS

GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÃO
ABACATE	Abacate de tamanho médio, 1º qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.
ABACAXI	Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.
ABÓBORA	Abóbora de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.
ABOBRINHA	Abobrinha de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.
ACEROLA	Acerola de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias, com grau de amadurecimento ideal para o consumo. Transportados de forma adequada.

<b>ACELGA</b>	Acelga íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.
<b>ALFACE</b>	Alface íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.
<b>ALHO</b>	Alho íntegro, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportadas de forma adequada.
<b>BANANA PRATA</b>	Banana prata, de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.
<b>BANANA PACOVAN</b>	Banana pacovan, de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.
<b>BATATA DOCE</b>	Batata doce, lisa, firme e compacta, devendo ser gruda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.

<b>BATATA INGLESA</b>	Batata inglesa, lisa, firme e compacta, devendo ser grauda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.
<b>BERINGELA</b>	Lisa, firme e compacta, devendo ser grauda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.
<b>BETERRABA</b>	Beterraba, firme e compacta, devendo ser grauda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.
<b>CAJU</b>	Caju de tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sã, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.
<b>CEBOLA BRANCA</b>	Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.
<b>CENOURA</b>	Firme e compacta, devendo ser grauda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.
<b>CHEIRO VERDE</b>	Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou muitas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.

<b>COUVE FOLHA</b>	Couve folha de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.
<b>FEIJÃO</b>	Feijão com grão seco, de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01Kg. Transportados de forma adequada.
<b>FEIJÃO VERDE</b>	Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01Kg. Transportados de forma adequada.
<b>GOIABA</b>	Goiaba de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.
<b>LARANJA</b>	Laranja de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.

<b>LIMÃO</b>	Limão, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, cor esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada.
<b>MACAXEIRA</b>	Macaxeira, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho, Transportados de forma adequada.
<b>MAMÃO</b>	Mamão íntegro, firme de 1ª qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.
<b>MANGA</b>	Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, íntegra e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.
<b>MARACUJÁ</b>	Maracujá íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.
<b>MAXIXE</b>	Maxixe de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.
<b>MELANCIA</b>	Melancia fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.

<b>MELÃO</b>	Melão de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.
<b>MILHO VERDE</b>	Espiga de milho verde "in natura", de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matéria terrosas, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Transportados de forma adequada.
<b>PEPINO</b>	Pepino íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.
<b>PEQUI</b>	Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.
<b>PIMENTÃO VERDE</b>	Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.
<b>PIMENTINHA DE CHEIRO</b>	Pimentinha de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.
<b>QUIABO</b>	Quiabo de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.
<b>REPOLHO</b>	Íntegro, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.

<b>RÚCULA</b>	Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.
<b>TAMARINDO</b>	Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.
<b>TOMATE</b>	Tomate de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.

#### PRODUTOS PROCESSADOS

<b>AÇÚCAR</b>	Produto com cor branca, sacarose de cana açúcar, embalagem plástica de 01 Kg de peso líquido, com identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
<b>ÁGUA DE COCO</b>	Produto apresentando característica organolépticas próprias, com certificação e registro dos órgãos competentes, embalado de forma adequada, apresentando data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
<b>ARROZ</b>	Arroz branco Polido "Tipo 2", classe longo fino, não sendo permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg ou 05Kg, em fardos de no máximo 30 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de empacotamento. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes.

<b>BISCOITO SEQUILHOS</b>	Biscoito de ótima qualidade , Integro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.
<b>BOLOS</b>	Bolo de ótima qualidade , Integro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.
<b>CAJUÍNA</b>	Produto apresentando característica organolépticas próprias, com certificação e registro dos órgão competentes, embalado de forma adequada, apresentando data de fabricação de prazo de validade. Rotualgem de acordo com a legislação vigente.
<b>COMPOTA</b>	Compota de frutas de ótima qualidade produzido de forma artesanal com insumos naturais, isento de insetos, sujidades, corpos estranhos ou partes não comestível de frutas; embalados em potes de plástico transparente, lacrado e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.
<b>DOCE DE FRUTA</b>	Doce de frutas de ótima qualidade , Integro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.

<b>DOCE DE LEITE</b>	Doce de leite de ótimas qualidade produzido de forma artesanal com insumos naturais, isento de insetos, sujidades ou corpos estranhos; embalados em potes de plástico transparente, lacrado e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada, proveniente de estabelecimentos com inspeção oficial.
<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Farinha de mandioca branca tipo 1, fina, seca, embalagem plástico contendo 01Kg, em fardos de no máximo 30Kg, apresentando prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de fabricação e rótulo de acordo com as normas vigentes.
<b>GELÉIA DE FRUTAS</b>	Geléia de frutas de ótimas qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.
<b>PÃO</b>	Pão ótimas qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.
<b>PETA</b>	Peta de ótimas qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. 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.

<b>POLPA DE FRUTA</b>	Polpa de fruta congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 200g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e se apresentar nos seguintes sabores: acerola, maracujá, cajá, goiaba e caju. Proveniente de estabelecimento com inspeção oficial.
-----------------------	---

<b>RAPADURA</b>	Rapadura de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos, sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, em tabletes de 20g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada.
-----------------	---

#### PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

<b>CARNE CAPRINO</b>	Carne de caprino proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
----------------------	--

<b>CARNE BOVINA</b>	Carne bovina proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
---------------------	--

<b>CARNE BOVINA MOIDA</b>	Carne bovina moída proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
---------------------------	--

<b>CARNE DE SOL</b>	Carne bovina moída proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
---------------------	--

<b>CARNE SUINA</b>	Carne suína proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
--------------------	---

<b>FRANGO (INTEIRO)</b>	Ave proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
-------------------------	---

<b>FRANGO (coxa/sobrecoxa)</b>	Ave proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
--------------------------------	---

<b>FRANGO (peito)</b>	Ave proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
<b>GALINHA CAIPIRA</b>	Galinha caipira proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.
<b>OVOS</b>	Produto proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial.

#### LEITE E DERIVADOS

<b>LEITE</b>	Leite integral, tipo C, pasteurizado, com rótulo de validade em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial.
<b>IOGURTE</b>	Iogurte produzido com leite pasteurizado, com rótulo de validade em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial.
<b>BEBIDA LÁCTEA</b>	Bebida láctea produzido com leite pasteurizado, com rótulo de validade em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial.

## ANEXO II

### CRONOGRAMA GERAL DAS ETAPAS DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA AS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL NO ANO 2017

#### 1ª ETAPA

LANÇAMENTO DA CHAMADA PÚBLICA	11/05/2017
DIVULGAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA (QUANTITATIVOS)	15/05 a 19/05/2017
RECEBIMENTO DOS PROJETOS DE VENDA	22/05 a 20/06/2017
SELEÇÃO DO PROJETO (A ser realizado na sede de cada Gerência Regional, no horário de funcionamento da mesma)	21/06 e 23/06/2017
DIVULGAÇÃO DO PROJETO SELECIONADOS	26/06 a 30/06/2017
ASSINATURA DO CONTRATO	26/07 a 28/07/2017
ENTREGA DE PRODUTOS	6º, 7º, 8º, 9º e 10º REPASSES DE 2017

#### 2ª ETAPA

DIVULGAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA (QUANTITATIVOS)	09/10 a 20/10/2017
RECEBIMENTO DOS PROJETOS DE VENDA	23/10 a 17/11/2017
SELEÇÃO DO PROJETO (A ser realizado na sede de cada Gerência Regional, no horário de funcionamento da mesma)	20 a 22/11/2017
DIVULGAÇÃO DO PROJETO SELECIONADOS	23 e 24/11/2017
ASSINATURA DO CONTRATO	27 a 30/11/2017
ENTREGA DE PRODUTOS	1º, 2º, 3º e 4º REPASSES DE 2018

OBS: Entrega conforme Cronograma elaborado pela escola e nutricionista em consonância com o Calendário Escolar.