

**PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,
ATRAVÉS DA CONTRATAÇÃO DE GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR.
EDITAL V DA CHAMADA PÚBLICA Nº 09001/2016**

A Prefeitura do Município de João Pessoa, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Diógenes Chianca, 1777, Água Fria, inscrita no CNPJ sob o nº. 08.806.721/0001-03, por meio da Comissão Setorial de Licitação da Secretaria de Educação e Cultura, TORNA PÚBLICO, para conhecimento dos interessados, o presente Edital e convida os Grupos Formais da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural a apresentarem propostas de preços para a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade Chamamento Público, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com a Lei nº. 11.947, de 16/06/2009, o Decreto nº. 7.775, de 04/07/2012, a Resolução/CD/FNDE nº. 26 de 17/06/2013 combinada com a Resolução/CD/FNDE nº. 4 de 02/04/2015 e alterações posteriores, e Lei 8.666/93, conforme especificações técnicas detalhadas constantes deste Edital e seus anexos. Os Grupos Formais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia 10/10/2016, a partir das 08h30min até as 12h30min, no Gabinete do Secretário Adjunto da Secretaria de Educação, situada no endereço acima declinado, a qual será aberta e analisada no primeiro dia útil subsequente ao término do período de entrega.

1. OBJETIVO GERAL

1.1 - A presente Chamada Pública vem fomentar o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF, por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2 - Os trabalhos desse procedimento serão conduzidos pela Comissão Setorial de Licitação da Secretaria de Educação e Cultura, que procederá à análise e ao julgamento das propostas participantes, cabendo ainda a esse grupo de trabalho promover diligências, em qualquer fase do processo, visando esclarecer ou completar a sua instrução.

1.3 Nos termos da Resolução/CD/FNDE nº. 26 de 17/06/2013 combinada com a Resolução/CD/FNDE nº. 4 de 02/04/2015 e alterações posteriores, a Secretaria Municipal de Educação se qualifica como Entidade Executora para realização da Chamada Pública, sendo que os recursos financeiros a ela inerentes serão repassados pelo FNDE/ PNAE.

2. OBJETO

2.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural (ANEXO I), para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios em anexo.

2.2 Os alimentos adquiridos neste procedimento serão fornecidos durante o período letivo aos alunos das Escolas e CREI'S da Rede Municipal de Ensino, com entrega a combinar com o Setor de Alimentação Escolar, e data de validade de no mínimo 06 meses após a entrega.

3. FONTE DE RECURSO

Fonte: PNAC/Creches; FNDE/PNAE - Ensino Fundamental, Creche, Pré-escola, EJA, AEE, Mais Educação.

- Código: 5466
- Classificação orçamentária: 10.102.12.306.5200.2514
- Elemento de despesa: 3.3.90.30/ 11

Fonte: Recursos FNDE/PNAE – ESCOLAS CONVENIADAS - Ensino Fundamental, Creche, Pré-escola, EJA, AEE, Mais Educação, Quilombola, PROJOVEM.

- Código: 5466
- Classificação orçamentária: 10.102.12.306.5200.2514
- Elemento de despesa: 3.3.90.30/ 00 e 11

Fonte: Recursos CONTRAPARTIDA PMJP - PNAC - CONTRAPARTIDA PMJP - PNAE - Ensino Fundamental, Creche, Pré-escola, EJA, AEE, Mais Educação, Quilombola, PROJOVEM, Escolas Conveniadas.

- Código: 5467
- Classificação orçamentária: 10.102.12.306.5200.2514
- Elemento de despesa: 3.3.90.30/ 00

4. DA IMPUGNAÇÃO

4.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório da Chamada Pública, dirigindo a impugnação por escrito à Sala da Comissão Setorial de Licitação da Secretaria de Educação e Cultura;

4.2 - Serão conhecidas e apreciadas as impugnações recebidas antes do segundo dia útil que anteceder a abertura das propostas.

5. DOS PARTICIPANTES

5.1 - Poderão participar da presente Chamada Pública os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais, constituídos em Cooperativas e Associações, detentores da Declaração de Aptidão do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física e/ou Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24/07/2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados em grupos formais (art. 30, da Resolução/CD/FNDE nº. 26 de 17/06/2013).

5.2 – Para a emissão da DAP, a Entidade Articuladora deverá estar cadastrada no Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural – SIBRATER - ou fazer parte do Sindicato de Trabalhadores Rurais, do Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura Familiar ou de entidades credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA.

5.3 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar cooperado é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil, referente a sua produção, conforme legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

5.4 - O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos, e implica a aceitação integral e irretroatável aos termos e condições deste Edital.

6. DOS DOCUMENTOS E DA(S) PROPOSTA(S)

6.1 No período informado neste edital, os participantes deverão apresentar 02 (dois) envelopes lacrados, contendo respectivamente os documentos necessários à habilitação (envelope 1) e o Projeto de Venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar (envelope 2), conforme orientações disponíveis no site: <http://www.mda.gov.br>.

6.2 Envelope nº. 001 – Habilitação do Grupo Formal

6.2.1 O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia do Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas emitido nos últimos 60 dias;
- c) Cópias das certidões junto a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) Cópias do estatuto e 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 de 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 específica, quando for o caso.

6.3 Envelope nº. 002 – Projeto de Venda

6.3.1 No envelope nº. 002 deverá constar o Projeto de Venda, conforme anexo IV da Resolução nº. 4 do FNDE, de 02/04/2015.

6.3.2 O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar deverá ser preenchido de forma clara, sem conter rasuras e entrelinhas, que prejudiquem a interpretação da proposta, deverá ser assinado pelo proponente ou representante legal;

6.5 - As propostas devem ser feitas por item, separadamente, atendendo estritamente as exigências de cada item, especificando a quantidade, o valor unitário e o valor total por produto;

6.6 - Nos preços do item deverão estar inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como, encargos sociais, tributos diretos e indiretos sobre o fornecimento do objeto desta chamada;

6.7 - Os preços dos produtos oferecidos não sofrerão alterações em virtude de fretes, impostos ou quaisquer outras despesas, que correrão por conta do proponente;

6.8 - Na análise das propostas e na aquisição, deverão ser priorizadas as propostas de grupos do município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupo da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade;

6.9 - Os participantes devem garantir a sustentabilidade e continuidade da entrega dos produtos nas unidades de ensino da rede municipal, de forma ininterrupta, de modo a assegurar a oferta regular e permanente da alimentação saudável e adequada;

6.10 - As propostas deverão ser rubricadas em todas as vias e assinadas em sua última página pelos representantes legais das entidades participantes;

6.11 - Não serão aceitas propostas cujos valores sejam cotados com mais de duas casas decimais após a vírgula;

6.12 - O prazo para apresentação da proposta será de no mínimo 20 dias;

6.13 - Não será aceito pedido de faturamento para terceiros;

6.14 - Não serão consideradas as propostas cujas condições estejam em desacordo com o solicitado no edital;

6.15 - As propostas encaminhadas terão prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura das propostas, conforme disposição legal;

6.16 - Os produtos alimentícios a serem adquiridos 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.

6.17 - O preço de aquisição será o preço médio publicado na chamada pública, conforme a Resolução/CD/FNDE nº. 26 de 17/06/2013 combinada com a Resolução/CD/FNDE nº. 4 de 02/04/2015.

6.18 - **Sob Pena de Desclassificação**, o Projeto de Venda não poderá conter preço acima da média estabelecida nesta Chamada Pública, conforme ANEXO I.

7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1 As amostras dos produtos alimentícios deverão ser entregues na Comissão Setorial de Licitação, situado à Rua Diógenes Chianca, 1777 Água Fria - João Pessoa-Pb, 02 (dois) dias após o julgamento final da Comissão, das 8:00 às 11:30 horas e das 14:00 às 17:30 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidos aos testes necessários. As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital de chamada pública, o nome do fornecedor e a especificação do produto.

7.2 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará a automática desclassificação do item e/ou da proposta.

7.3 As amostras serão analisadas pela Equipe de Nutrição da SEDEC e Comissão Julgadora observando-se as características organolépticas (sensorial), que serão verificadas através de degustação e comparação, de

acordo com as características próprias do produto, como a cor, o sabor, o odor e a textura do alimento, além das seguintes exigências:

7.3.1 - Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações constantes no ANEXO I e com as exigências da Vigilância Sanitária, sendo submetidos à análise físico-química e microbiológica feitas em laboratório credenciado e com validade de 120 dias (quando for o caso);

7.4 A equipe de Nutrição emitirá um parecer técnico sobre a aprovação (quando for o caso), devidamente assinado e identificado.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1 A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos e entregues nas Escolas e nos Centros de Referência em Educação Infantil – CREI'S será estimada com base nos cardápios elaborados pela equipe de Nutricionistas da SEDEC. As quantidades dos produtos perecíveis a serem entregues nas Unidades estarão de acordo com as ordens de fornecimento emitidas pelo Setor de Merenda. (ANEXO I)

8.2 O Setor de Alimentação Escolar deverá enviar as comandas de pedidos aos fornecedores semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, conforme necessidade dos gêneros alimentícios.

8.3 As ordens de abastecimento dos gêneros perecíveis serão emitidas pelo Setor de Alimentação Escolar, e entregues aos fornecedores 05 (cinco) dias úteis antes da data de entrega nas Unidades.

8.4 Os fornecedores terão até 05 (cinco) dias (contados a partir da data do recebimento das comandas) para realizarem as entregas nas Unidades de Ensino.

8.5 A entrega de gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino deverá ocorrer nas Escolas, das 07h00min às 20h00min, nas Escolas de Tempo Integral e nos Centros de Referência Infantil (CREI'S), das 07h00min às 16h00min. (ANEXO II)

8.6 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em transporte adequado ao tipo de gênero transportado (carro fechado, frigorífico, refrigerado, etc.)

8.7 Todos os gêneros devem apresentar rótulo, contendo as informações sobre o produto e, em alguns casos, o Selo de Identificação Federal (SIF) ou Estadual (SIE).

8.8 Todos os gêneros devem estar adequadamente identificados, contendo nome do produto e a data de validade, e protegidos contra contaminação.

8.9 Os gêneros alimentícios perecíveis devem ser armazenados e organizados, respectivamente na despensa e em eletrodomésticos em condições higiênico-sanitárias adequadas.

8.10 Os gêneros alimentícios NÃO devem ser acondicionados em sacos plásticos coloridos, sendo permitida apenas a utilização de sacos plásticos transparentes.

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1 O produto que não corresponder às exigências desta chamada será devolvido, ficando o fornecedor sujeito a substituir o produto diretamente na Unidade, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a notificação do Setor de Alimentação.

9.2 Fica reservada à SEDEC, à Comissão Julgadora e ao CAE o direito de visitar a área de produção do gênero alimentício adquirido através da Agricultura Familiar, sempre que julgar necessário.

10. DO JULGAMENTO

10.1 - A Comissão abrirá, em primeiro lugar, os envelopes relativos à documentação de habilitação.

Os membros da Comissão e os representantes credenciados examinarão e rubricarão cada documento. Serão inabilitadas as empresas cuja documentação não satisfizer às exigências deste ato convocatório. Da decisão de habilitação ou inabilitação caberá recurso, suspendendo-se o certame até o seu julgamento.

10.2 - Encerrada a fase de habilitação, pelo julgamento definitivo dos recursos ou pela renúncia dos participantes ao direito de recorrer, a Comissão devolverá lacrados os envelopes de proposta dos participantes inabilitados, cujos representantes retirar-se-ão da sessão ou nela poderão permanecer como assistentes, sem o direito de postular ou de recorrer nas fases subsequentes.

10.3 - A Comissão abrirá os envelopes de proposta dos participantes, e após a divulgação do resultado final, procederá ao recebimento das amostras dos vencedores, as quais serão analisadas de acordo, exclusivamente, com os fatores e critérios estabelecidos neste ato convocatório.

10.4 - Depois de abertos os envelopes, as propostas serão tidas como imutáveis e acabadas, não sendo admitidas quaisquer providências posteriores, tendentes a sanar falhas ou omissões.

10.5 - Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o de mercado, assim estabelecidos no PAA ou na pesquisa de preços realizadas pelos órgãos competentes para os gêneros alimentícios não contemplados pelo PAA, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam ou sejam manifestamente inexequíveis.

10.6 - Por preço manifestamente inexequível unitário ou global, deve-se entender aquele que seja simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os preços de mercado ou os que se apresentarem inferiores aos que integram a lista dos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços para a Agricultura Familiar – PGPAAF.

10.7 - 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.

10.8 - 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.

10.9 - 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;

10.10 - 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 10.7 e 10.8.

10.11 - 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.

10.12 - 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.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - O proponente que se recusar a assinar, dentro de 03 (três) dias úteis, a contar da convocação pela Secretaria de Educação, o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo e fazer declaração falsa, conforme o caso, a Secretaria de Educação poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

11.1.1 - advertência;

11.1.2 - multa até 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso sobre o valor contratado, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento.

11.1.3 - multa até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

11.1.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.2 - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade ao participante:

11.2.1 - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Chamamento;

11.2.2 - não mantiver a proposta, injustificadamente;

11.2.3 - comportar-se de modo inidôneo;

11.2.4 - fizer declaração falsa;

11.2.5 - cometer fraude fiscal;

- 11.2.6 - falhar ou fraudar no fornecimento do objeto.
- 11.3 - Os demais casos poderão ser julgados pela referida Comissão.

12. PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos dos fornecedores serão processados dentro do prazo de até 30 dias, após a emissão pela contratada das notas fiscais/faturas, que serão apresentadas ao Setor de Alimentação Escolar, para conferência e aprovação, de acordo com o termo de recebimento.

13. DO REAJUSTE

13.1 - Durante o período do contrato os produtos adquiridos pela Chamada Pública não sofrerão reajuste de preços e terão como referência os valores estabelecidos em suas propostas.

14. HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

14.1 - Após a homologação do resultado da chamada pública, os proponentes classificados em primeiro lugar para o objeto terão o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pelo Órgão beneficiado, para assinar o contrato.

14.2 - Os demais fornecedores (agricultores) serão classificados neste processo, em ordem crescente de preço proposto e poderão ser convocados nos casos previstos nesta Chamada.

14.3 - É facultado a Secretaria Educação e Cultura, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, convocar os proponentes remanescentes, conforme subitem anterior, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a chamada, independentemente da aplicação das sanções previstas.

14.4 - A Contratação formalizar-se-á mediante assinatura do CONTRATO DE AQUISIÇÃO, observadas as cláusulas e condições deste Edital, consoante o Anexo IV.

14.5 - O fornecedor (agricultor) vencedor terá 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da convocação pela Unidade Contratante, para assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS e devolvê-lo à Secretaria de Educação.

14.6 - A convocação será feita através da emissão e encaminhamento do CONTRATO DE AQUISIÇÃO ao Fornecedor (agricultor).

14.7 - Se o fornecedor (agricultor) vencedor da disputa recusar-se a assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, poderão ser convocados os demais fornecedores (agricultores) classificados, respeitadas as condições de fornecimentos, os preços e os prazos do primeiro proponente.

14.8 - Poderá a proposta do vencedor ser desclassificada, se o Órgão Contratante tiver conhecimento de fato ou circunstâncias superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação dos participantes remanescentes.

14.9 - Fica vedada a transferência ou cessão do Contrato de Aquisição.

15. OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

15.1. Compete ao órgão contratante:

15.1.1. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato de Aquisição.

15.1.2. Efetuar o pagamento ao contratado, de acordo com as condições estabelecidas nesta chamada.

15.1.3. Promover, por intermédio de servidor indicado, a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto contratado.

15.1.4. Fiscalizar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta chamada.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1 - Entregar o material no local, de acordo com o cronograma de entrega previsto nesta chamada ou conforme solicitação documentada em nota de empenho.
- 16.2 - Informar a Secretaria de Educação e Cultura a ocorrência de fatos que possam interferir, direta ou indiretamente, na regularidade do presente ajuste.
- 16.3 - Cumprir as obrigações definidas em lei, e decorrentes de contrato.

17. ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 17.1 - Os gêneros perecíveis terão prazo de entrega de até 05 (cinco) dias úteis, conforme solicitação da Coordenação de Alimentação Escolar, após emissão das Guias de Remessa de Alimentação-GRAs, nas condições estipuladas nesta chamada e nas localidades constantes no Anexo II;
- 17.2 - O compromisso de fornecimento só estará caracterizado mediante a emissão do Contrato pelo Órgão Solicitante.
- 17.3 - O contratado é obrigado a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta chamada.
- 17.4 - No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor terá a obrigação de substituí-lo em até 48 (quarenta e oito) horas.
- 17.5 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em transporte adequado ao tipo de gênero transportado (carro fechado, frigorífico, refrigerado, etc)
- 17.6 - À escola caberá a obrigação de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), podendo alterar a informação contida na Guia de Remessa de Alimentos - GRA, quando houver divergência.
- 17.7 - À escola caberá o direito de recusar a mercadoria, caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, quantidades.
- 17.8 - A entrega dos produtos perecíveis deverá ser feita mediante apresentação da Guia de Remessa de Alimentos - GRA, em três vias, sendo a 1ª da Escola, a 2ª do Fornecedor e a 3ª da Coordenação de Alimentação Escolar. Na Guia de Remessa de Alimento, deverá constar nome da escola, nome da empresa fornecedora, especificação do produto, quantidade. A Guia de Remessa de Alimento só terá validade, para posterior pagamento, quando assinado e carimbado pelo responsável da Unidade Escolar.
- 17.9 - O Contratado é obrigado a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta chamada.

18. DA VIGÊNCIA

- 18.1 - O prazo de vigência do contrato de aquisição de que trata essa Chamada será de ____ contados da data de recebimento da Nota de Empenho pelo Contratado.

19. DO ADIAMENTO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA PRESENTE CHAMADA

- 19.1 - A Secretaria de Educação poderá revogar a presente chamada, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caiba aos proponentes quaisquer reclamações ou direitos a indenização ou reembolso.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 20.1 - Pode a Secretaria de Educação e Cultura revogar a presente chamada pública, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado.
- 20.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Secretaria de Educação não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da chamada pública.
- 20.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da chamada pública. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a

inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

20.4 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos na presente chamada e seus Anexos.

20.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Secretaria de Educação.

20.6 - É facultada à Comissão ou à autoridade superior da Secretaria de Educação e Cultura, em qualquer fase da chamada pública, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo seletivo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

20.7 - As normas que disciplinam esta chamada serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Educação, a finalidade e a segurança da contratação.

20.8 - As decisões referentes a esta chamada pública poderão ser comunicadas aos proponentes, por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial.

20.9 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pela Comissão, que comunicará devidamente aos proponentes participantes a sua decisão.

20.10 - Após o envio do projeto de venda não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

20.11 - Os casos omissos serão decididos pela Comissão Setorial de Licitação, em conformidade com as disposições constantes na legislação específica.

21. FORO

21.1 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de João Pessoa/PB.

EDILMA FERREIRA DA COSTA
Secretária de Educação e Cultura



ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES - DESCRIÇÃO

A COMPRA DOS GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS SERÁ CONFORME ESPECIFICAÇÃO ABAIXO, PARA ATENDIMENTO POR 6 MESES, COM ENTREGA NAS UNIDADES DE ENSINO ESTABELECIDAS PELO SETOR DE ALIMENTAÇÃO E APRESENTANDO DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES APÓS A ENTREGA DE CADA SOLICITAÇÃO.

GÊNERO	UNIDADE	TOTAL	VALOR MÉDIO
1. Doce de Leite Tipo: doce de leite pastoso, sem corantes, embalagem plástica atóxica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pote	15.000	5,48
2. Suco de Uva Tinto Integral Tipo: suco de uva tinto integral, não fermentado, obtido da parte comestível da uva fresca, madura, através de processo tecnológico adequado, ou de modo sulfitado, em concentração natural, sem qualquer adição de açúcar. Embalagem primária Bag de 3 litros, embalagem secundária, caixa de papelão impressa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Bag	5.000	34,10

A COMPRA DOS GÊNEROS PERECÍVEIS SERÁ CONFORME ESPECIFICAÇÃO ABAIXO, PARA ATENDIMENTO POR 6 MESES, COM ENTREGA SEMANAL NAS UNIDADES DE ENSINO A COMBINAR COM O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO
1. <u>ABACAXI IN NATURA</u> Abacaxi pérola de boa qualidade.	Kg	40.000	4,79
2. <u>ABÓBORA IN NATURA</u> Abóbora de boa qualidade	Kg	10.000	2,67
3. <u>ALFACE IN NATURA</u> Alface crespa de boa qualidade.	Kg	2.000	3,67
4. <u>BANANA IN NATURA</u> Banana prata ou pacovan, com coloração amarela, com pequenas manchas de cor marrom e sem partes moles.	Kg	40.000	4,52
5. <u>BATATA DOCE IN NATURA</u> Batata doce graúda de boa qualidade.	Kg	40.000	3,67
6. <u>BEBIDA LÁCTEA SABOR GRAVIOLA</u> Bebida láctea sabor graviola	Litro	40.000	7,13
7. <u>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</u> Bebida Láctea sabor morango	Litro	40.000	3,92
8. <u>CARNE DE PEIXE MECANICAMENTE</u>	Kg	10.000	22,47

<u>SEPARADA</u>			
Carne de peixe mecanicamente separada			
9. <u>CEBOLA IN NATURA</u> Cebola de boa qualidade	Kg	15.000	3,95
10. <u>CENOURA IN NATURA</u> Cenoura de boa qualidade	Kg	18.000	4,18
11. <u>COENTRO IN NATURA</u> Coentro de boa qualidade.	Kg	2.000	2,75
12. <u>COUVE FOLHA IN NATURA</u> Couve Folha fresca de boa qualidade.	Kg	1.000	8,07
13. <u>GOIABA IN NATURA</u> Goiaba de boa qualidade	Kg	20.000	4,63
14. <u>INHAME</u> Inhame de boa qualidade	Kg	30.000	5,49
15. <u>LARANJA PERA IN NATURA</u> Laranja pêra de boa qualidade	Kg	40.000	2,36
16. <u>LIMÃO</u> Limão de boa qualidade	Kg	6.000	3,02
17. <u>MACAXEIRA IN NATURA</u> Macaxeira de boa qualidade.	Kg	20.000	1,89
18. <u>MAMÃO IN NATURA</u> Mamão de boa qualidade	Kg	30.000	5,20
19. <u>MARACUJÁ IN NATURA</u> Maracujá de boa qualidade	Kg	5.000	6,05
20. <u>MELANCIA IN NATURA</u> Melancia de boa qualidade	Kg	30.000	1,88
21. <u>OVO</u> Ovo in natura	Bandeja	10.000	14,89
22. <u>PIMENTÃO VERDE IN NATURA</u> Pimentão verde de boa qualidade	Kg	2.000	4,73
23. <u>QUEIJO DE COALHO</u> Queijo de coalho de boa qualidade	Kg	8.000	23,34
24. <u>QUEIJO MUCARELA</u> Queijo muçarela de boa qualidade	Kg	10.000	22,37
25. <u>REQUEIJÃO LIGHT</u> Requeijão cremoso, apresentando teor de matéria gorda mínima de 55%, sem condimentos além de sal, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverá estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Potes de 180g, validade mínima de 90 dias. O produto deverá ser entregue refrigerado.	Pote	12.000	5,16
26. <u>TOMATE IN NATURA</u> Tomate de boa qualidade	Kg	12.000	5,02

GÊNEROS PERECÍVEIS - Descrição

1. PRODUTO: ABACAXI PÉROLA

• **DEFINIÇÃO:** O abacaxizeiro (*Ananas satrouis*) é uma bromeliácea, cuja infrutescência é comestível.

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, “in natura” de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Próprio; Cor - Amarelo esverdeado; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio ácido.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

• **OBSERVAÇÕES:** O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.

2. PRODUTO: ABÓBORA

• **DEFINIÇÃO:** Cucúrbita moschata (*abóbora*); Cucúrbita máxima (*moranga*)

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, “in natura” de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Próprio; Cor - Alaranjado; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio doce.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

OBSERVAÇÕES: fruto esférico achatada, cuja superfície pode ser fina ou áspera, ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência

3. PRODUTO: ALFACE CRESPA

• **DEFINIÇÃO:** Alface (*Lactuca sativa*)

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Folhas; Cor – Verde; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

• **OBSERVAÇÕES:** As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras.

4. PRODUTO: BANANA PRATA

• **DEFINIÇÃO:** É o fruto da Bananeira (*Musa Paradistaca*), grande erva musácea, cujos frutos dispõem-se em cachos. São frutos de grande poder alimentício.

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, “in natura”, de primeira qualidade de acordo com suas especificidades.

Organolépticas: Aspecto - Bagas alongadas; Cor - Amarelo, levemente esverdeado; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio doce.

Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.

5. PRODUTO: BATATA DOCE

- **DEFINIÇÃO:** A batata doce é uma planta herbácea (*Ipomoea batatas*), pertencentes a convolvuláceas, de raízes tuberosas, frutos capsulares e folhas medicinais.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Próprio; Cor – Própria; Cheiro – Próprio; Sabor – Doce.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** As batatas deverão ser entregues com tamanho de 13 a 15cm. Devem apresentar-se firmes, com a película fina e lisa, sem cortes, picadas de insetos ou presença de qualquer doença. **Será rejeitado** o produto que apresentar brotos.

6. PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA: SABORES AÇAÍ COM BANANA, GRAVIOLA, MORANGO E SALADA DE FRUTAS LIGHT.

- **DEFINIÇÃO:** É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.

Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso; Cor – Característica; Odor – Próprio, sem odores estranhos; Sabor – fruta.

Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.

Embalagem: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.

10. PRODUTO: CARNE DE PEIXE MECANICAMENTE SEPARADA

- **DEFINIÇÃO:** Carne moída de peixe congelada. Carne moída de tilápia sem vísceras, ossos, pele e espinha. Mecanicamente separada e homogeneizada e temperada. Seguir normas da legislação vigente. Registro do SIE ou SIF.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação

Organolépticas: O produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada, deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, coloração distinta para a espécie considerada. Cor, odor e sabor característicos.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

OBSERVAÇÕES: Rotulagem de acordo com a legislação vigente RDC nº360/359 de 23/12/03, ANVISA/MS, RDC nº259 de 20/09/02 ANVISA/MS, RDC nº 123 de 13/05/2004 ANVISA/ MS, IN nº22 MAPA, IN nº30 MAPA, IN nº66 MAPA, Lei nº 10674/03, Portaria SNVS nº34 de 14/03/1980. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e legível as informações da rotulagem obrigatória. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

11. PRODUTO: CEBOLA

• **DEFINIÇÃO:** Erva bulbosa alimentar, liliácea (*Allium cepa*), de bulbo grande, solitário subgloboso, formado de túnicas carnosas, exceto as exteriores que são membranosas, coloridas ou não que é usado como condimento.

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificado como bulbo de acordo com suas especificações deve ser classificada como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Branca; Cheiro – Forte e picante; Sabor – Acre adocicado

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

• **OBSERVAÇÕES:** O produto deve ser entregue limpo, firme e com coloração brilhante. A haste deve estar bem seca e sem broto.

12. PRODUTO: CENOURA

• **DEFINIÇÃO:** Planta das Umbelíferas (*Daucus carota*) de raiz tuberosa, comestível, alongada e de cor laranja avermelhado.

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça, classificada como raiz. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Alongado; Cor – Laranja avermelhado; Cheiro – Próprio; Sabor - Doce

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

• **OBSERVAÇÕES:** Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho.

13. PRODUTO: COENTRO

• **DEFINIÇÃO:** Planta glabra, umbelífera (*Coriandrum sativum*), de flores róseas ou alvas, e cuja folha é usada como condimento.

• **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Folhas; Cor – Verde; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Os molhos devem estar frescos e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.

14. PRODUTO: COUVE FOLHA

- **DEFINIÇÃO:** Couve folha (*Brassica Oleracea* L.).

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Folhas; Cor – Verde; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.

15. PRODUTO: GOIABA

- **DEFINIÇÃO:** é o fruto da goiabeira, árvore da espécie *Psidium guajava*, da família Myrtaceae

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O fruto é constituído de uma baga, carnoso, casca verde, amarelada ou roxa, com superfície irregular, de cerca de oito centímetros de diâmetro. Em seu interior, há uma polpa rosada, branca ou dourada, contendo dezenas de pequenas sementes duras. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Casca verde polpa rosada; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O fruto deverá apresentar a forma regular (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes..

16. PRODUTO: INHAME

- **DEFINIÇÃO:** O Inhame é o nome comum para algumas espécies do gênero *Dioscorea* (família Dioscoreaceae). Estes são perenes herbáceas trepadeiras cultivadas para o consumo de seus tubérculos amiláceos na África, América Latina, Ásia e Oceania. Existem centenas de cultivares entre as espécies cultivadas.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: **Organolépticas:** Aspecto – Alongada; Cor – Próprio; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas.

17. PRODUTO: LARANJA PERA IN NATURA

- **DEFINIÇÃO:** Variedade de laranjeira (*Citrus simensis*), de frutos doces e sumarentos, cuja forma alongada lembra uma pêra

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, “in natura”, de primeira qualidade, de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Amarelo esverdeado; Cheiro – Próprio; Sabor – Doce.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante

18. PRODUTO: LIMÃO TAHITI

- **DEFINIÇÃO:** É o fruto do limoeiro (*Curtis limonum*), árvore espinhosa e aromática, pertencente às rutáceas, de forma globosa ou elipsóide, de cor verde amarelado e sucoso.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente da frutificação de planta sã, “in natura” de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Verde amarelado; Cheiro – Próprio; Sabor – Acre.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Deve apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.

19. PRODUTO: MACAXEIRA

- **DEFINIÇÃO:** Macaxeira (*Manihotesculenta*)

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto – Alongada; Cor – Próprio; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças

20. PRODUTO: MAMÃO FORMOSA

- **DEFINIÇÃO:** É o fruto do mamoeiro (*Caricos papaya*) de aparência globosa a oval, cor amarela, polpa espessa e suculento.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, “in natura”, de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Amarelo; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.

Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças

21. PRODUTO: MARACUJÁ DE PELE LISA

- **DEFINIÇÃO:** É o fruto do maracujazeiro (*Passiflora eoulis*). Trepadeira da família das passifloráceas, com fruto de tamanhos variados e forma globosa.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, ‘in natura’ de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Globoso; Cor – Amarelo; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio ácido.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** Os frutos deverão apresentar as características bem definidas. Serem sãos, inteiros, limpos, lisos, sem rachaduras ou manchas. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas

22. PRODUTO: MELANCIA

- **DEFINIÇÃO:** A melancia é uma Planta herbácea (*Citrus vulgaris*), pertencente às curcubitáceas. São grandes frutos de forma globosa a oval, casca verde e polpa vermelha com sementes negras.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, “in natura” de primeira qualidade de acordo com as suas características.

Organolépticas: Aspecto – Globoso/Oval; Cor – Verde; Cheiro – Próprio; Sabor - Próprio doce.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.

23. PRODUTO: OVO VERMELHO

- **DEFINIÇÃO:** É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O ovo deve ser de primeira qualidade, pesando entre 55g à 59g. Devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.

Organolépticas: Aspecto – Oval; Cor – Vermelha; Cheiro – próprio; Sabor – próprio.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deve estar íntegro. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.

24. PRODUTO: PIMENTÃO VERDE

- **DEFINIÇÃO:** O pimentãozeiro é uma solanácea (*Capsicum anuum*) que produz frutos doces ou picantes, de várias colorações

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade

Organolépticas: Aspecto – Globoso ou alongado; Cor – Verde; Cheiro – próprio; Sabor – próprio/picante.

Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deve estar íntegro. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.

25. **PRODUTO: QUEIJO COALHO**

- **DEFINIÇÃO:** Entende-se por queijo de coalho, o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O queijo de coalho é um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. Deverá ter em sua composição Leite Integral pasteurizado, cloreto de sódio, coalho e sal. De 1ª qualidade, com 0% de gordura trans, com no máximo 225mg de sódio.

Organolépticas: Aspecto; sólido; Cor – branca; Odor – próprio; Sabor – Próprio.

Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.

Embalagem: O produto deverá ser fracionado, fatiado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das escolas. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, transparente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rotulagem: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).

26. **PRODUTO: QUEIJO MUÇARELA**

- **DEFINIÇÃO:** Entende-se por Queijo Muçarela o queijo com massa fresca, filada, semi-cozida, não maturado, consistência firme e sabor suave e levemente ácido.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: Alimento contendo leite pasteurizado padronizado, cultivo de bactérias lácteas especiais, coalho e cloreto de cálcio, com no máximo 200mg de sódio.

Organolépticas: Aspecto: sólido; Cor – amarelada; Odor – Próprio; Sabor – Próprio.

Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos

Embalagem: O produto deverá ser fracionado, fatiado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das escolas. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, transparente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rotulagem: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso,

resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).

28. PRODUTO: TOMATE

- **DEFINIÇÃO:** O tomateiro (*Lycopersicon esculentum*) é uma solanácea, cujo fruto é uma baga vermelha, carnosa e succulenta, rica em vitamina C.

- **CARACTERÍSTICAS:**

Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como fruta. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.

Organolépticas: Aspecto: Globoso; Cor – Vermelho; Odor – Próprio; Sabor – Próprio.

Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos

- **OBSERVAÇÕES:** O produto deve estar íntegro. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.

OBSERVAÇÃO: TODAS AS FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DEVERÃO SER ENTREGUES ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS FLEXÍVEIS, TRANSPARENTES, ATÓXICOS, RESISTENTES, ADEQUADOS PARA USO EM ALIMENTOS.

Para a elaboração do processo de Chamada Pública para a Alimentação Escolar, segue termos de referências necessários:

- A quantidade de gêneros alimentícios a ser adquirido e entregue nas unidades de ensino é estimada com base nos cardápios elaborados pela equipe de Nutricionistas da SEDEC.

- As quantidades dos produtos perecíveis a serem entregues nas Unidades estarão de acordo com as ordens de fornecimento emitidas pelo Setor de Alimentação Escolar.

- O Setor de Alimentação Escolar deverá enviar as comandas de pedidos aos fornecedores semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, conforme necessidade dos gêneros alimentícios.

- As ordens de abastecimento dos gêneros perecíveis serão emitidas pelo Setor de Alimentação Escolar, e entregue ao fornecedor, 05 (cinco) dias úteis antes da data de entrega nas Unidades.

- Os fornecedores terão até 05 dias (contados a partir da data do recebimento das comandas) para realizarem as entregas nas Unidades de Ensino.

- A entrega de gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino deverá ocorrer nas Escolas, das 7h às 17h, e nos Centros de Referência Infantil (CREI's), das 7h às 16h.

- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em transporte adequado ao tipo de gênero transportado (carro fechado, frigorífico, refrigerado, etc.).

- Todos os gêneros devem apresentar rótulo, contendo as informações sobre o produto e, em alguns casos, o Selo de Identificação Federal (SIF) ou Estadual (SIE).

- Todos os gêneros devem estar adequadamente identificados, contendo nome do produto e a data de validade, e protegidos contra contaminação.
- Os gêneros alimentícios perecíveis devem ser armazenados e organizados, respectivamente, na despensa e em eletrodomésticos em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Os gêneros alimentícios NÃO devem ser acondicionados em sacos plásticos coloridos, sendo permitida apenas a utilização de sacos plásticos transparentes.



ANEXO II

RELAÇÃO DAS ESCOLAS / 2016

Polo 1

Número	Escola	Endereço
1	Ana Cristina R Machado	Av. Hilton Souto Maior 555 Água Fria Bancários
2	Anita Trigueiro	R: Emílio de Araújo Chaves, 118 – Altiplano
3	Antonio Santos Coelho	Praça Osvaldo Pessoa, S/N Praia da Penha
4	Aruanda	Rua: Eurídice Félix Cabral, s/n, Bancários
5	David Trindade	Rua: José Mendonça de Araújo, 88 – Mangabeira - PROCIND
6	Índio Piragibe	Rua: Beatriz Mª de Oliveira, S/N - Mangabeira
7	João Gadelha de Oliveira	Rua: Ivan de Assis Costa, S/N Mangabeira VII
8	Lions Tambaú	Rua: Francisco F. Sousa, 31 Bancários
9	Luiz Vaz de Camões	Rua: Josefa Taveira, S/N Mangabeira IV
10	Olívio Ribeiro Campos	Rua: Esmeraldo G. Vieira, n.º 195 Bancários
11	Afonso Pereira	Rua: Dep. Valdevino Lobo Mais, S/N Cidade Verde / Mangabeira VIII
12	Virginius da Gama e Melo	Rua: Com. Antônio S. Lima, 30 Mangabeira I
13	Zumbi dos Palmares	Rua: Rita Xavier de Oliveira, S/N Mangabeira VI

Polo 2

Número	Escola	Endereço
1	Agostinho Fonseca Neto	Fernando Cunha Lima S/N C. Bela Vista – Cristo
2	Américo Falcão	Av. Dom Bosco, n.º 557 Cristo
3	Analice Caldas	Rua Cecília Miranda 22 Jaguaribe
4	Francisco Edward de Aguiar	Rua: Generino Maciel, n.º 516 Jaguaribe
5	Augusto dos Anjos	Rua: Olívio de A Guerra, n.º 391 Cristo
6	Bartolomeu de Gusmão	Rua Joana Domingues Alves, n.º 120 Cristo
7	Santa Emília	Rua: Elias Cavalcante de Albuquerque s/n – Boa Esperança / Cristo
8	Educador Francisco da Nóbrega	Rua Elias Cavalcanti de Albuquerque, S/N Cristo.
9	Durmeval Trigueiro Mendes	Rua: 14 de Julho, 891 -Rangel
10	Leônidas Santiago	Rua: São Vicente, n.º 350 Rangel
11	Luiz Mendes Pontes	R. José Gomes da Silveira, n.º 415 Cristo

12	Padre Pedro Serrão	Av. Dom Bosco, 755 Cristo
13	Santa Ângela	Rua: Antônia G. da Silveira, 1135 Cristo
14	Ubirajara Targino Botto	Av.: da Fraternidade, n.º 950 Cristo

Polo 3

Número	Escola	Endereço
1	Ana Nery	Rua: José Gomes de Abreu, 342 Alto do Mateus
2	Arnaldo de Barros Moreira	R. Cap. Francisco Pereira, 365 Bairro dos Novais
3	Euclides da Cunha	Rua: Valêncio L. de Mendonça, 97 Bairro dos Novais
4	João Medeiros	Rua: José de Novais, n.º 546 Bairro dos Novais
5	João Santa Cruz	R. Des. Santo Stanslau, n.º 460 Bairro dos Novais
6	João XXIII	R. Projetada, n.º 60 Juracy Palhano Bairro dos Novais
7	José Novais	Rua: Santo Stanislaw, 322 Bairro dos Novais
8	Luiza Lima Lobo	Rua: Carteiro Franc. Inácio R. Filho, 25 Alto do Mateus
9	Napoleão Laureano	Rua: Adolfo Massa, 700 Bairro dos Novais
10	Severino Patrício	Rua: Índio Araribóia, S/N Alto do Mateus

Polo 4

Número	Escola	Endereço
1	Antônia do Socorro Machado	Sítio Paratibe, 272 – Zona rural, Cx. Postal 054 Monsenhor Magno – Valentina de Figueiredo
2	Carlos Neves da Franca	Rua: Leila Diniz, 244 – Conjunto José Américo
3	Cícero Leite	Av.: Goiânia, n.º 125 – Valentina
4	Dom Helder Câmara	R. Joamir Severino dos Santos, s/n – Valentina
5	Dom Marcelo P. Carvalheira	R. Projetada, s/n – Condomínio Liberdade, Sonho Meu / Valentina
6	Fenelon Câmara	Rua: Adauto Toledo, 157 – Ernesto Geisel
7	José Américo de Almeida	R. Alcides de Miranda Henrique, 307 – Cj. José Américo
8	José Eugênio L. Albuquerque	Rua: Projetada, 70 – Ernesto Geisel
9	Padre Leonel da Franca	Rua: Antônio Abrantes, 160 – Ernesto Geisel
10	Radegundis Feitosa	R. Cândido Formiga de Souza, s/n – Laranjeiras, José Américo

Polo 5

Número	Escola	Endereço
1	Cônego João de Deus	Av.: Expedicionários, 728 Expedicionários
2	Cônego Mathias Freire	Rua Geminiano de Franca, s/n – Torre
3	Damáσιο Barbosa da Franca	R. Sebastião de C. de Lima, S/N – Varadouro
4	Frei Afonso	R. Ayrton Senna, 250 – Roger

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

5	Frutuoso Barbosa	Rua: Lopo Garro, n.º 200 – Ilha do Bispo
6	Gov. Leonel Brizola	R. Olívio T. Medeiros – n.º 590 Tambauzinho
7	José Peregrino	Rua: Carneiro de Campos, S/N – Ilha do Bispo
8	Mons. João Coutinho	Rua: 19 de março, n.º 339 – Baixo Roger
9	Santos Dumont	Rua: Frei Miguelino, n.º 34 – Varadouro

Polo 6

Número	Escola	Endereço
1	Ângelo Francisco Notare	Praça D. Vilas Boas, n.º 27 Jardim 13 de Maio
2	Chico Xavier	R – Elet. Elesbão Santiago – s/n – Jardim Oceania / Bessa
3	Francisca Moura	Rua: Silvino Santos, n.º 27 Mandacaru
4	Frei Albino - Diretora: Sônia	Av. Argemiro de Figueiredo, 4455 Bessa
5	General Rodrigo Otávio	Av.: Mato Grosso, n.º 988 Bairro dos Estados
6	Hugo Moura	Rua: Fagundes Varela, 113 - Mandacaru
7	José de Barros Moreira	Rua: Monte Castelo, 41 - Mandacaru
8	Nazinha Barbosa	R. Francisco Brandão – 829 - Manaíra
9	Senador Rui Carneiro	Rua: João de Brito, 180 – Mandacaru
10	Seráfico da Nóbrega	R: Ubirajara Targino Botto, 36 Tambaú
11	Ubirajara Pinto Rodrigues Marlene	Rua José Montenegro, s/n Bairro dos Ipês
12	Violeta Formiga	Av. Alfredo José Ataíde, A.do Céu - Mandacaru
13	Jornalista Luís Augusto Crispim	R. José Peregrino Montenegro, B. Ipês

Polo 7

Número	Escola	Endereço
1	Anayde Beiris	Av: Cidade Cajazeiras, setor 61, Q-88, Cidade Verde – Bairro das Indústrias
2	Professor Lynaldo Cavalcanti	Rua da Ação s/n Bairro das Indústrias
3	Cantalice Leite	R. Manoel de Paula Magalhães, 57 B. das Indústrias
4	Duarte da Silveira	Rua: Marileta A Nascimento, 265 Costa e Silva
5	Duque de Caxias	Rua: Graciliano Delgado, 284 – Costa e Silva
6	Ernany Sátyro	Rua: Prof. José Holmes, 120 Ernani Sátyro
7	João Monteiro da Franca	R. Maria José do Amaral, 43 Jardim Veneza
8	Monteiro Lobato	Rua: José da Cunha, 101 Costa e Silva
9	Paulo Freire	Rua: Projetada, S/n – Qd 01 – Lt 02 Conj. Nova Trindade / Jardim Veneza
10	Presidente João Pessoa	Rua: Martinho Lutero, n.º 520 Jardim Veneza

Polo 8

Número	Escola	Endereço
1	Anísio Teixeira	Rua: Lourenço César, n.º 369 Esplanada I
2	Antenor Navarro	Gramame
3	Darcy Ribeiro	Rua: Julianne Correia de Figueiredo, s/n -

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

		Funcionários II
4	Jornalista Raimundo Nonato	R. Projetada s/n – Gervásio Maia - Gramame
5	Economista Celso M. Furtado	Rua: M ^a Carneiro dos Santos, 50 João Paulo II, Func. II
6	Moema Tinoco Cunha Lima	R. Severino Bento de Moraes, 175 Funcionários II
7	Pedra do Reino	Rua: Projetada, S/N – Grotão
8	Tharsilla Barbosa da Franca	Rua: Nossa Senhora da paz, n.º 72 Grotão
9	Daura Santiago	Gramame

Polo 9

Número	Escola	Endereço
1	Almirante Barroso	Rua Enedino Jorge de Andrade, n.º 371 Cruz das Armas
2	Analice Gonçalves de Carvalho	Rua 04 de Outubro, n.º 653 - Cruz das Armas
3	Aníbal Moura	Rua São Salvador, n.º 25 - Cruz das Armas
4	Apolônio Sales de Miranda	Rua Eng. Retumba, n.º 240 - Cruz das Armas
5	Castro Alves	Rua Manoel Guerra, n.º 71 Funcionários I
6	Oscar de Castro	Rua Lima Filho, n.º 147 Cruz das Armas
7	Zulmira de Novais	Rua Santa Tereza, n.º 570 Cruz das Armas

RELAÇÃO CREI's / 2016

Polo 1

Número	CREI	Endereço
1	BENJAMIM MARANHÃO	Rua: Jorge R. Amaranho, s/n Bairro: Mangabeira IV
2	BERGALICE VASCONCELOS	Rua: Cap. Carlos Sobreira, s/n Bairro: Mangabeira I
3	CUSTÓDIA NÓBREGA	Av.: Diva da Costa, s/n Bairro: Mangabeira VII
4	JOSÉ DE CARVALHO	Rua: Emilio de Araújo Chaves, 118 Bairro: Altiplano
5	JOSIARA TELINO DE LACERDA	Rua: Edmilson da Silva, s/n Bairro: Mangabeira VII
6	JULIAN NUNES DE FIGUEIREDO	Rua: São Rafael, s/n Bairro: Castelo Branco I
7	KARINA ZAGEL	Rua: Vitalino Barbosa, s/n Bairro: Mangabeira IV
8	MAESTRO PEDRO SANTOS	Rua: Projetada, s/n – Q 187 – Cidade Verde – Mangabeira
9	M^a DE LOURDES T. BRANDÃO -	Rua: Nereide B. dos Anjos, s/n Bairro: Mangabeira IV
10	N. SENHORA DE FÁTIMA (TIMBÓ)	Comunidade do Timbó, s/n Bairro: Bancários
11	RITA GADELHA	Rua: Antônio Dias Freitas – Quadra 93 (Vale do Timbó) Bairro: Bancários
12	ROBERTA TAVARES	Rua: Alberto da Costa, s/n

		Bairro: Mangabeira VII
13	SANTA CLARA	Rua: Nevinha Raposo, s/n (Próximo a igreja católica) Bairro: Castelo Branco
14	VERA LÚCIA	Rua: José Mendonça, s/n Bairro: Mangabeira II
15	EDILEUZA MARIA DE SÁ	Rua: M ^a Paulino da Silva, S/N Bairro: Mangabeira II
16	MÁRCIA SUÊNIA M. ALVES DA SILVA	Rua das Extremosas – S/N Mangabeira VIII – Próximo Afonso Pereira
17	REBECA CRISTINA	Rua: Alberto M. Coutinho, S/N Bairro - Mangabeira VII

Polo 2

Número	CREI	Endereço
1	ROBERTO VIEIRA	Rua: Olivia Guerra, s/n Bairro: Cristo
2	RODRIGO MORENO	Trav. Maurílio Buarque, s/n Conj. Bela Vista Bairro: Cristo
3	ROSA ANDRADE	Rua: Napoleão Laureano, s/n Bairro: Rangel
4	SÃO FRANCISCO	Rua: José Soares, s/n Bairro: Rangel
5	TEREZINHA BATISTA	Cristo

Polo 3

Número	CREI	Endereço
1	FLORIANO AUGUSTO	Rua: Zumira de Novais, 526 Bairro: dos Novais
2	FRANCISCO PORTO	Rua: Josemar Leite Araújo, s/n Bairro: Jardim Planalto
3	MARGOT TRINDADE	Rua: José Marinho da Silva, s/n Bairro: Alto do Mateus
4	MÁRIA DE LOURDES	Rua: Luiz da França, s/n Bairro: Alto Mateus
5	MARICELE CARNEIRO	Rua: Antonio P. de Oliveira, 60 Conjunto Juracy Palhano Bairro dos Novais
6	MARINETE PAIVA F. DE OLIVEIRA	Rua: Oscar de Sá Sobrinho, s/n – Paratibe Bairro do Valentina

Polo 4

Número	CREI	Endereço
1	DOM MARCELO	Rua: Projetada, s/n

		Bairro: Valentina Paratibe
2	GLÓRIA CUNHA LIMA	Rua: Inspetora de N. Gomes, s/n Bairro: Valentina
3	JOÃO LEITE GAMBARRA	Rua: Com. José Santana, 231 Bairro: Valentina
4	LARANJEIRAS	Rua: Cândida F. de Souza, s/n Bairro: José Américo (vizinho ao Radegundes)
5	MARIA DE FÁTIMA NAVARRO	Rua: Joaquim F. Barbosa, s/n Bairro: José Américo
6	MENINO JESUS	Rua: João Ernesto de Andrade, s/n Bairro do Geisel
7	SANTA BARBARA	Rua: Mª Di Pace Rocco, s/n Comunidade Sta Bárbara Bairro: Valentina
8	ARLETE DE A. NUNES	Rua: João Miguel de Sousa S/N Bairro: Geisel
9	GERUZA OLINDA DE SOUZA	Rua: Henrique da Costa Machado – S/N Bairro: Colibris
10	OLGA Mª LEITE	Rua: José Inácio da Silva, s/n Bairro : Geisel
11	SUELLEN O. DA SILVA	Rua: Severino Lopes da Silva, S/N Bairro: Cuia

Polo 5

Número	CREI	Endereço
1	ANGELA Mª MEIRA DE CARVALHO	Rua: Pedro I, 445 Bairro: Centro
2	ASSIS TAVARES	Rua: Conceição Cabral S/N Comunidade Asa Branca Bairro: Roger
3	DIOTÍLIA GUEDES	Rua das Trincheiras, 527 Bairro: Centro
4	FREI AFONSO	Rua: Santa Terezinha, s/n Bairro: Roger
5	JÚLIA RAMOS	Rua: Miguel Santa Cruz, 980 Bairro: Torre
6	LINDEMBERG VIEIRA	Rua das Trincheiras, 262 Bairro: Centro

7	MARIA DA LUZ DE MELO CUNHA	Rua das Trincheiras, 228 Bairro: Centro
8	M^a JOSÉ M. BURITI	Rua: Carneiro dos Campos, s/n Bairro: Ilha do Bispo
9	M^a RISOMAR DANTAS	Rua: Feliciano Cirne, s/n Bairro: Jaguaribe
10	N. S. DA BOA ESPERANÇA	Av. Min. José Américo de Almeida, s/n - Bairro: Torre
11	RENATO LUCENA	Rua: João da Mata, s/n Bairro: Jaguaribe
12	YALA PETIT	Av. Dom Pedro II, s/n Bairro: Centro

Polo 6

Número	CREI	Endereço
1	ANTONIETA ARANHA	Rua: Irmão Antonio Reginaldo s/n Bairro: Bessa
2	ANTONIO VARANDA	Rua: Manoel Arruda Cavalcante nº 05 Bairro: Manaíra
3	CREUZA PIRES	Rua: Raimundo Filho, s/n Bairro: São José
4	CRIANÇA FELIZ	Rua: Fábio Silva Lima, s/n Bairro: São José
5	DELEGADA M^a TEREZA	Rua: Armando Vasconcelos, s/n Bairro: Miramar
6	DONA TANA – M^a DA CONCEIÇÃO	Av. Tancredo Neves, s/n (Conj Esperança) Bairro: Padre Zé
7	JOÃO TOTA	Rua: Maria Ester Mesquita, s/n Bairro: Mandacaru
8	ODUVALDO BATISTA	Rua: Alfredo José de Atayde, s/n Alto Céu Bairro: Mandacaru
9	VICENTE CHAVES	Rua: Eng. Garibalde de Menezes, s/n Bairro dos IPÊS

Polo 7

Número	CREI	Endereço
1	GERTRUDES MARIA	Rua: Poeta Vitor Hugo, s/n Conj. da Paz Bairro: Jd. Veneza

2	GLAUCE BURITY	Rua: Estevão Brett, s/n Distrito Industrial
3	MARGARIDA Mª ALVES	Rua: Manoel Virgínio Rodrigues, 78 Bairro: Jd. Veneza
4	MAYARA LIMA	Rua dos Carteiros, 305 Bairro das Indústrias
5	NENZINHA C. LIMA	Conjunto Padre Ibiapina, s/n Bairro das Indústrias
6	FABIANA LUCENA	Bairro das Indústrias
7	MARIA EMÍLIA CORREIA	Rua: Cabo Verde, S/N Cidade Verde – Bairro das Indústrias

Polo 8

Número	CREI	Endereço
1	ALEXANDRE RAMALHO	Rua: Pref. Ernesto da Silveira, 397 Bairro: Funcionários I
2	CALULA LEITE	Rua: Luiz de C. Costa, nº 428 Bairro: Conj. Esplanada
3	LUZIA DO TAIPA	Rua: Projetada, s/n Bairro: Gervásio Maia (Colinas do Sul)
4	MANOEL SOARES	Rua: Mª de Lourdes Pereira Meireles, s/n – Nova República Bairro: Geisel
5	Mª DA PENHA M. DE MELO	Rua: Antonio Correia Costa Bairro: Funcionários II
6	MARIA DE NAZARÉ	Rua: Laudina da Cunha Santos, s/n Bairro: Funcionários III
7	Mª DO SOCORRO RODRIGUES	Rua: José de Carvalho S/N Colinas do Sul II
8	MARIA RUTH	Rua: Antonio Dias Pacheco, 19 Bairro: João Paulo II CEP -58076-247
9	NOÊMIA TRINDADE	Rua: Terezinha de O. Justo, s/n Bairro: Funcionários IV
10	SANTA TEREZINHA	Rua: Antônio B. Santana, s/n - Bairro: Funcionários II
11	STELINA NUNES	Rua: Ariosvaldo T. Campos, s/n Bairro: Conj. Ernani Sátyro

12	VIOLETA FORMIGA	Conjunto Taipa, s/n Bairro: Costa e Silva
13	TERESA CRISTINA	Rua Cidade Jardim Jericó, S/N Bairro - Mumbaba III

Polo 9

Número	CREI	Endereço
1	ADALGISA VIEIRA	Rua: Siqueira Campos, s/n Bairro: Cruz das Armas

RELAÇÃO DAS ESCOLAS CONVENIADAS 2016

Número	Escola	Endereço
1	ESCOLA ESPECIAL ROSALIA MARIA LINS ARAUJO - APAE	Rua: Waldemar de Mesquita Accioly, S/N – Bancários CEP: 58051-420- João Pessoa-PB 3235-2080
2	INSTITUTO DOM ADAUTO	Rua: Antônio Soares, Nº 631, Bairro: Jaquaribe, João Pessoa-PB 3221-6533
3	INSTITUTO DOS CEGOS DA PARAIBA ADALGISA CUNHA	Av: Santa Catarina, Nº: 396, Bairro dos Estados, João Pessoa-PB



ANEXO III

MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO QUE SERÁ ENTREGUE AOS FORNECEDORES, A CADA SOLICITAÇÃO

DESTINO: (Nome da Escola ou CREI)

ENDEREÇO: (Endereço da Escola ou CREI)

Ponto de referência: (Ponto de referência da Escola ou CREI)

Fornecedor: _____

Período: _____

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Obs.
01	Doce de Leite Tipo: doce de leite pastoso, sem corantes, embalagem plástica atóxica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pote		
02	Suco de Uva Tinto Integral Tipo: suco de uva tinto integral, não fermentado, obtido da parte comestível da uva fresca, madura, através de processo tecnológico adequado, ou de modo sulfitado, em concentração natural, sem qualquer adição de açúcar. Embalagem primária Bag de 3 litros, embalagem secundária, caixa de papelão impressa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Bag		
03	ABACAXI IN NATURA	Kg		
04	Abacaxi pérola de boa qualidade.	Kg		
05	ABÓBORA IN NATURA	Kg		
06	Abóbora de boa qualidade	Kg		
07	ALFACE IN NATURA	Kg		
08	Alface crespa de boa qualidade.	Kg		
09	BANANA IN NATURA	Kg		
10	Banana prata ou pacovan, com coloração amarela, com pequenas manchas de cor marrom e sem partes moles.	Kg		
11	BATATA DOCE IN NATURA	Kg		
12	Batata doce graúda de boa qualidade.	Kg		
13	BEBIDA LÁCTEA SABOR GRAVIOLA	Litro		
14	Bebida láctea sabor graviola	Litro		
15	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	Litro		
16	Bebida Láctea sabor morango	Litro		

17	CARNE DE PEIXE MECANICAMENTE SEPARADA	Kg		
18	Carne de peixe mecanicamente separada	Kg		
19	CEBOLA IN NATURA	Kg		
20	Cebola de boa qualidade	Kg		
21	CENOURA IN NATURA	Kg		
22	Cenoura de boa qualidade	Kg		
23	COENTRO IN NATURA	Kg		
24	Coentro de boa qualidade.	Kg		
25	COUVE FOLHA IN NATURA	Kg		
26	Couve Folha fresca de boa qualidade.	Kg		
27	GOIABA IN NATURA	Kg		
28	Goiaba de boa qualidade	Kg		
29	INHAME	Kg		
30	Inhame de boa qualidade	Kg		
31	LARANJA PERA IN NATURA	Kg		



ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO N.º

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Secretaria de Educação e Cultura, com sede na Rua Diógenes Chianca , 1777 – Água Fria - João Pessoa (PB), inscrita no CNPJ/MF sob n.º 08.806.721/0001-03, ÓRGÃO EXECUTOR, neste ato representada pela Secretária, Sra. Edilma Ferreira da Costa, brasileira, inscrita no Registro Geral n.º 1.601.374 SSP/PB e CPF/MF n.º 885.583.804-06, residente e domiciliada nesta Capital, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e por outro lado____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e n.º CPF), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei n.º 11.947/2009, no Decreto n.º 7.775, de 04/07/2012 e na Resolução/CD/FNDE n.º 26 de 17/06/2013 combinada com a Resolução/CD/FNDE n.º 4 de 02/04/2015, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 09001/2016, resolvem celebrar o presente contrato, mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

Constitui objeto da presente contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, destinada aos alunos das Escolas e Creis da Rede Municipal de Ensino, verba FNDE/PNAE, 2º semestre de 2016, de acordo com a chamada pública n.º 09001/2016, a qual consiste em parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE, conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA - os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no mínimo 30 dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

O início da entrega dos gêneros alimentícios ocorrerá imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, sendo o prazo do fornecimento até _____, _____ de 20____.
A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada nos locais, dias e quantidades estabelecidos, de acordo com a chamada pública n.º 09001/2016.

O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda, pela pessoa responsável pela alimentação, no local de entrega.

CLÁUSULA SEXTA:

Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida, ressalvados os casos em que não forem efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE, em tempo hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar, pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para as devidas comprovações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

O CONTRATANTE, em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares, poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato, sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

A multa aplicada, após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Decreto nº. 7.775, de 04/07/2012, pela Resolução/CD/FNDE nº. 26 de 17/06/2013 combinada com a Resolução/CD/FNDE nº. 4 de 02/04/2015, pela Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, e somente terão validade, se enviadas mediante registro de recebimento ou por e-mail transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

Este Contrato, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

O prazo de vigência do presente contrato de aquisição de que trata essa Chamada será de 05 (cinco) meses, contados da data de recebimento da Nota de Empenho pelo Contratado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:

É competente o Foro da Comarca de João Pessoa - PB para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

João Pessoa, ____de____ de 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADO

(Agricultores Familiares no caso de grupo informal)



ANEXO V

TERMO DE RECEBIMENTO

1. Atesto que a Secretaria de Educação e Cultura do Município de João Pessoa - PB, com sede na Rua Diógenes Chianca, 1777 – Água Fria - João Pessoa (PB), inscrita no CNPJ/MF sob nº. 08.806.721/0001-03, neste ato representada pela Sra. Secretária Edilma Ferreira da Costa, brasileira, inscrita no Registro Geral nº. 1.601.374 SSP/PB e CPF/MF nº. 885.583.804-06, residente e domiciliada nesta Capital, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) _____ nome(s) _____ do(s) _____ fornecedor(es)-

_____ os produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____

Entidade Articulado. _____

INTREPIDA AB ORIGINE