

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 01/2017.

O CONSELHO ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO ALZIRA LISBOA, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua 07 de setembro, n.º 453, inscrita no CNPJ sob n.º 01.766.577/0001-71, representada neste ato pelo (a) Presidente (a), o (a) Senhor (a) **ADREZZA SOARES ESPINOLA DE AMORIM**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 26, da Resolução/CD/FNDE n.º 26, de 17/06/2013, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, EEE. Fundamental e Médio Alzira Lisboa, durante o **(período de 01 a 20 de fevereiro de 2017, até as 14h00)**, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores.

1. Para o processo de habilitação, os fornecedores da Agricultura Familiar ou do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com sua Declaração de Aptidão do PRONAF, (Fornecedores Individuais, Fornecedores dos Grupos Informais e Fornecedores dos Grupos Formais), deverão entregar ao (Conselho Escolar) os documentos prescritos no art. 27 da Resolução/CD/FNDE n.º 26/2013

1.1. Dos **DOCUMENTOS PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS**, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

a) a prova de inscrição no cadastro de Pessoa Física – CPF;

b) o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;

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

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

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção do agricultor familiar ou do empreendedor familiar rural, relacionada no projeto de venda.

1.2. Dos **GRUPOS INFORMAIS** de Agricultor Familiar e Empreendedor Familiar Rural deverão entregar:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

b) cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante; emitido nos últimos 30 (trinta) dias.

c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção do agricultor familiar ou do empreendedor familiar rural, relacionada no projeto de venda.

1.3. Dos **GRUPOS FORMAIS** da Agricultura Familiar e de Empreendedor Familiar Rural constituído em Cooperativas e Associações deverão entregar:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) **cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas; emitido nos últimos 30 (trinta) dias;**

c) cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;

d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

e) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos da produção de agricultores familiares rurais ou dos empreendedores familiar rurais, relacionada no projeto de venda e que esteja vinculada a associação, cooperativa ou qualquer outra forma de associação.

2. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 24 da Resolução CD/FNDE n.º38, de 16/07/2009, alterada pela Resolução CD/FNDE/25 de 04/07/2012.

3. Gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar:

Itens	Unida de	Quantidade	Preço a ser Pago
LARANJA. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	KG	400	2,00
BANANA PACOVAN de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	400	2,65
ABACAXI - de 1ª qualidade, tamanho médio ou grande. Transportados em monoblocos plásticos frestado.	KG	600	1,90
ACEROLA - de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	300	4,00
BATATA DOCE de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	600	2,25
MAMÃO de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	200	2,25
MARACUJÁ produto natural, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	200	4,50
FARINHA MANDIOCA seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 50kg.	KG	60	4,16
FEIJÃO MULATINHO tipo 1 – novo, grão inteiro, aspecto brilhoso,	KG	60	8,00

liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.			
COCO - de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.	KG	250	2,30
COENTRO , hortaliça classificada como verdura cor verde ou mecânica.	KG	20	8,06
FEIJÃO MACASSAR SECO novo constituído de grãos inteiros e sadios, isento de sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg.	KG	80	6,00
MELANCIA - de 1ª qualidade, unidade com peso aproximado de 3kg, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosa, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	KG	400	0,70
MACAXEIRA de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	700	2,56
MANGA ESPADA Boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole.	KG	700	1,75
PIMENTÃO verde de primeira, tamanho e coloração uniforme sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	15	4,90
GOMA - Em pacotes de 1 kg; com data de fabricação e validade.	kg	350	4,00
CENOURA - de primeira "in natura", apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	40	3,00
CARNE BOVINA SEM OSSO - A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	kg	30	20,33
COLORAU CASEIRO - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem de 1 a 2kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem	kg	10	20,00
CEBOLA - 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 05 a 10kg , em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem.	kg	70	2.20
TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	kg	70	3,00
CHUCHU - de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg	10	2,20
PÃO - KG - com unidade pesando em média 50 gramas, fresco com características organolépticas próprias. Um (1) Kg com em média 20 unidades. Tamanho uniforme e boa apresentação, entrega nas escolas quando solicitado, embalagem adequada para transporte.	kg	350	6,55
RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR - Produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote.	kg	150	2,00
QUEIJO MANTEIGA - de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 01kg, Com certificação SIF/SIM ou SIE. Prazo de validade mínimo de 45 dias.	KG	10	22,00
LEITE EM PÓ - embalagem aluminizada, pacote de 500g a 1Kg, acondicionado em caixas de 10 a 20 Kg, com data de fabricação e validade.	kG	60	19,50

MANGABA - de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	KG	100	3,00
AÇÚCAR CRISTAL 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais - emb. 5Kg	KG	400	2,30
ARROZ - tipo 1, sem glúten , contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. – emb. 5 Kg	KG	400	3,50
ARROZ BRANCO - sem glúten , contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. – emb. 5 Kg	KG	120	3,10
CARNE CHARQUE - — embalada conforme legislação vigente, com as características organolépticas preservadas, em sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos de 2,5 quilos a no máximo 5 quilos conforme solicitado. Com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra inspecionada e Alvará Sanitário	KG	150	23,00
EXTRATO TOMATE - simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 24 x 350g	KG	70	6,50
FUBA - DE MILHO , produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 1kg	KG	400	3,00
MACARRÃO - deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g	KG	150	4,00
ÓLEO DE SOJA - refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como de gомagem, neutralização, clarificação, frigerificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml	KG	40	4,00
AVO DE GALINHA CAPIRA OU GRANJA - O produto deverá apresentar CASCA FIRME, registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho	KG	120	7,15
PEITO DE FRANGO RESFRIADOS - tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. – embalagem de 15 a 20 kg com registro no SIF ou SISP.	KG	370	9,80
SAL - refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg	KG	40	1,20
TEMPERO COMPLETO - alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g:	KG	15	6,12

1g de carboidrato, máximo de 5mg colesterol, 1685mg de sódio - emb. 1kg			
VINAGRE DE ÁLCOOL - (Unidades com 750 ml) - Produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote.	KG	20	4,5
PROTEÍNA TEXTORIZADO de soja em embalagem de 500 kg	KG	120	9,50
CARNE MOÍDA - magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP - embalagem 1kg.	KG	60	9,50
BISCOITO DOCE -BISCOITO SALGADO tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. – emb. 400 a 500g	KG	80	8,15
BISCOITO SALGADO - BISCOITO SALGADO tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. – emb. 400 a 500g	KG	80	8,15
MARGARINA - cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	30	7,00
POLPA DE FRUTA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	10	8,00
IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - sabores variados, consistência cremosa, acondicionado em garrafa plástica de 1000ml, atóxica, estéril e fechada a vácuo; informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/ SIF/ SIE/DIPOA, com prazo de validade mínimo de 30 dias.	KG	20	4,00
MEL - Produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote.	KG	5	20,00
INHAME e 1ª qualidade, tamanho médio. Transportados em monoblocos plástico frestado.	KG	20	6,50

4. As amostras dos produtos deverão ser entregues até o **dia 20 de Fevereiro de 2017**, até as 11 hs, na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Alzira Lisboa, maiores informações na Rua 7 de setembro, n.º 453, Bairro São Jose em Jacaraú – PB, pelos telefones (83) 3295-1190,

no horário 08:h00 as 17h00. As especificações e as quantidades dos produtos estarão disponíveis nas Escolas.

5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Escola Estadual de Ensino Médio Alzira Lisboa situada a Rua 7 de setembro, n.º 453, no bairro São Jose, nos 1º dia útil de cada mês período de **fevereiro a Dezembro** de 2017.

6. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar ou do Empreendedor Familiar Rural para alimentação Escolar.

Jacaraú-PB, ao 01 dia do mês de Fevereiro de 2017.


Presidente da UEx
Presidente da UEX,
Andreza Soares E. de Amorim
Mat. 177 672-0
Pres do Conselho


Diretor da Escola.
Peron Bezerra Pessôc
Diretor Escolar
Aut 6.47