



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Eng.º Antonio de Castro Figueirôa, 100 - Fone: 4715-5500

CEP 18125-000 - Alumínio - SP

---

### **AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015**

A Prefeitura Municipal de Alumínio torna público para conhecimento dos interessados, a Chamada Pública para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações formais, com licitação dispensável. Os gêneros serão destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, considerando o disposto no artigo 21 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE 38/2009.

A sessão pública de processamento da Chamada Pública será realizada, no dia e horário abaixo indicados:

Local: Paço Municipal

Endereço: Av. Eng. Antônio de Castro Figueirôa, 100- Alumínio/SP

Data: 27/04/2015

Os envelopes com o projeto de venda e a documentação de habilitação e, deverão ser entregues até às 09:30 horas do dia 27/04/2015, no mesmo endereço supracitado.

Alumínio, 24 de março de 2015.

**VALDIR CARLOS TISÊO**  
**Diretor do Depto. Municipal de Governo**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

ESTADO DE SÃO PAULO  
Av. Eng.º Antonio de Castro Figueirôa, 100 - Fone: 4715-5500  
CEP 18125-000 - Alumínio - SP

---

## EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/ 2015

### EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA Nº 001/2015 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 21/2015

A Prefeitura Municipal de Alumínio, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Eng.º Antônio de Castro Figueirôa, 100, Centro – Alumínio/SP, inscrita no CNPJ sob nº 58.987.629./0001-57, representado neste ato pelo Prefeito Sr. José Aparecida Tisêo, no uso de suas prerrogativas legais, considerando os dispostos no § 1º do art. 14 da Lei 11.947/2009 e art. 25 e a Resolução FNDE/ CD nº 26/2013, comunica que se acha aberto nesta Prefeitura a realização de chamada pública determinada pelo art. 21 da Resolução FNDE/CD/MEC 26/2013, destinada a convocação de agricultores possuidores da Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP jurídica e/ou física ativa, oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para apresentação de propostas de fornecimento de produtos da agricultura familiar, por **dispensa de licitação**, com entregas semanais de gêneros alimentícios básicos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar– PNAE para o exercício de 2015.

#### 1. Objeto

- 1.1. O objeto da presente Chamada Pública é adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar por intermédio de organizações econômicas – cooperativas, associações ou agricultores informais, para atendimento a merenda escolar municipal.
- 1.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos estão expostos no anexo deste edital.

#### 2. Grupos Elegíveis

- 2.1. Serão aceitas propostas de grupos formais e/ou informais de agricultores familiares enquadrados no PRONAF, possuidores da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP física e/ou jurídica ativas.

#### 3. Da proposta

- 3.1. A presente chamada pública limitar-se-á ao montante de R\$ 116.083,45, para aquisição dos itens e seus respectivos quantitativos expostos no anexo I deste edital.
- 3.2. Depois de formalizadas, as propostas poderão sofrer variação quantitativa até 25% (vinte e cinco por cento), tanto por acréscimo quanto por decréscimo.

#### 3.3. Prazo para Apresentação de Propostas

- 3.3.1. Os grupos formais e/ou informais deverão apresentar a documentação para habilitação até o dia 27/04/2015, às 09:30 horas, junto a Assessoria de Gabinete

Licitações e Contratos desta prefeitura (Av. Eng. Antônio de Castro Figueiroa, 100 – Vila Santa Luzia – Alumínio/SP).

#### **4. Documentos a serem apresentados**

##### **4.1. Pessoa Jurídica:**

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Cópia autenticada em cartório ou por servidor, da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas, empreendedor familiar rural ou se pessoa física do agricultor familiar.
- c)** Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União, para pessoas jurídicas;
- d)** Cópia autenticada em cartório ou por servidor, 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, para pessoa jurídica;
- e)** Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (ANEXO), preenchido;
- f)** Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- g)** Declaração de capacidade de produção e transporte;
- h)** Para produtos de origem orgânica ou agroecológica apresentar documentação comprobatória de Certificação por entidade credenciada e reconhecida como certificadora;
- i)** Declaração de responsabilidade de controle e informação da DAP (anexo);
- j)** Termo de recebimento da agricultura familiar (anexo);
- k)** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

##### **4.2. Pessoa Física (se for o caso):**

- a.** CPF (Cadastro de Pessoa Física).
- b.** Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante.
- c.** Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
- d)** Para produtos de origem orgânica ou agroecológica apresentar documentação comprobatória de Certificação por entidade credenciada e reconhecida como certificadora;
- e)** Declaração de responsabilidade de controle e informação da DAP (anexo);
- f)** Termo de recebimento da agricultura familiar (anexo);
- g)** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

#### **5. Do Julgamento**

##### **5.1. Da Comissão Responsável**

**5.1.1.** Será designada uma Comissão responsável pela análise das propostas dos projetos de venda da agricultura familiar, composta por (MEMBROS DA EDUCAÇÃO/ MEMBROS DA AGRICULTURA/ MEMBROS DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO),

que terá a incumbência de selecionar e classificar os projetos conforme os critérios estabelecidos nos itens 5.2.1 a 5.2.3 deste edital.

## **5.2 Critérios de Seleção de Projetos**

**5.2.1** – As propostas serão classificadas pelo critério de **menor preço**, sendo que após aberto os envelopes e verificado, num primeiro momento, o menor valor do item, seguindo os critérios de prioridade de localização (art. 13 conjugado com o inciso V do art. 2º da Lei 11.947/2009, e os §§ 3º e 4º. do art. 25 da Resolução FNDE/CD/MEC 26/2013), o grupo formal e/ou informal poderá ofertar preço igual à proposta vencedora, desde que o vencedor não esteja classificado em igualdade de prioridade prevista no item 5.2.2, situação em que será classificada como a melhor proposta.

**5.2.2** – Persistindo o empate nos preços o critério de desempate deverá obedecer a seguinte ordem:

### **I – Primeira Etapa: nível local - municipal:**

**1º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;

**2º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;

**3º** Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;

**4º** Agricultor de produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal, a Entidade com maior número de agricultores familiares;

**5º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;

**6º** Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;

**7º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Formal, priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;

**8º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;

**9º** Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios;

### **II – Se não esgotadas as ofertas na primeira etapa, segue-se a segunda - nível Estadual:**

**1º** Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;

- 2º Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 3º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;
- 4º Agricultor de produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal, a Entidade com maior número de agricultores familiares;
- 5º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 6º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;
- 7º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Formal, priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;
- 8º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 9º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios;

III – Se não esgotadas as ofertas na segunda etapa, segue-se a terceira - nível Nacional:

- 1º Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;
- 2º Agricultor produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 3º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;
- 4º Agricultor de produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, vinculado a Grupo Formal, a Entidade com maior número de agricultores familiares;
- 5º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas, de Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 6º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios, de assentamentos de reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e das comunidades quilombolas;
- 7º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Formal, priorizando a Entidade com maior número de agricultores familiares;
- 8º Agricultor produtor de gêneros alimentícios, vinculado a Grupo Informal em projeto de Venda Unificado;
- 9º Agricultor informal produtor de gêneros alimentícios;

5.2.3 - Caso persistir o empate das propostas de preços de grupos e/ou agricultores de critérios idênticos, será adotado obrigatoriamente como critério de desempate, o sorteio, no ato de reunião.

5.2.4 - Cada proposta classificada estará limitada em seu montante à quantidade de agricultores com DAPs físicas ativas, multiplicado por R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), limitado a quantidade ofertada exposta no anexo I.

5.2.5 - O saldo de itens remanescentes das propostas classificadas vencedoras em razão da falta de agricultores com DAPs físicas ativas deverá ser ofertado a outros classificados, seguindo a ordem de classificação, sempre respeitando os critérios estabelecidos neste edital.

5.2.6. Definido o(s) projeto(s) vencedor(es) o contrato deverá ser assinado pelo proponente no prazo de (XX) dias.

## **6. Local e periodicidade de entrega dos produtos**

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em local designado pela prefeitura, segundo cronograma de entrega, sendo gêneros não perecíveis a entrega será mensal em um único local (prédio da Merenda Escolar: Rua dos Pinheiros, 201 – Jardim Olidel) e gêneros perecíveis semanalmente ponto a ponto (direto na cozinha das escolas e creche).

## **7. Critério para definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios (facultado apresentar este tópico no edital – não há obrigação)**

7.1. A presente chamada pública adotará como critério para aquisição, os preços dos gêneros alimentícios, definidos na seguinte forma:

7.1.1. Média de 3 (três) cotações dos preços praticados no mercado varejista ou atacadista, priorizando as feiras de agricultores familiares apuradas nos termos da Resolução nº 26/2013, ou ainda por conveniência econômica poderá adotar;

7.1.2. a média dos preços praticados no mercado atacadista nos 12 (doze) últimos meses;

7.1.3. os preços apurados nas licitações da prefeitura, e em vigor;

7.1.4. os preços vigentes apurados em 3 (três) mercados atacadistas locais e regionais.

## **8. Recurso administrativo:**

8.1. Encerrada a sessão, os interessados poderão interpor recurso contra quaisquer etapas desta CHAMADA PÚBLICA, manifestando imediata e motivadamente a respeito, constando o registro das razões em ata, inclusive formalizando por meio de requerimento no prazo de 3 (três) dias, a contar da ocorrência.

8.2. O recurso terá efeito suspensivo, sendo que seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **9. Adjudicação:**

9.1. Esgotada as fases, não havendo interposição de recurso(s) ou julgado(s) e decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

## **10. Homologação:**

**10.1.** Compete à autoridade competente homologar esta CHAMADA PÚBLICA.

## **11. Do resultado final**

A Comissão Permanente de licitação do Município de (Município) dará publicidade da classificação das propostas, inclusive informando os participantes sobre o resultado final.

## **12. Da contratação**

**12.1** - A assinatura do contrato deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da homologação do certame.

**12.2** – A proponente vencedora que recusar-se a assinar o contrato será responsabilizada na forma da legislação em vigor, inclusive sendo passiva de multas e restrições para contratar com o poder público.

**12.3** - O grupo formal vencedor deverá apresentar o projeto de venda para a agricultura familiar, caso necessite adequá-lo ao contrato, até 3 (três) dias após a homologação do certame, na forma do **anexo (projeto de venda)**, assinado, e regularmente preenchido, consolidando o(s) dado(s) do item vencedor da sua proposta de preços, desmembrado cada agricultor e identificando-os de forma analítica no projeto.

**12.4** - Caso a DAP de algum agricultor associado ao Grupo formal for desativada durante a execução, a contratada deverá substituí-lo por outro agricultor associado e com DAP física ativa.

**12.5** - Não havendo agricultor associado ao Grupo Formal, com DAP física ativa para a substituição de que trata o subitem 9.4, ocorrerá supressão do contrato e do projeto de venda, relativo aos itens e quantidades vinculados ao agricultor com DAP desativada.

**12.6** - As consultas/pesquisa de regularidade da DAP jurídica, serão decorrer da execução do contrato, sempre antevendo a liquidação da despesa.

**12.7** - A vigência do contrato será de 1 (um) ano.

## **13. Pagamento**

**13.1.** O pagamento será realizado no prazo de até 10 dias após o recebimento da documentação necessária.

## **14 - Emissão do documento fiscal**

As notas fiscais deverão constar a expressão “**Produto da Agricultura Familiar /PNAE**” e o CPF do agricultor, indicar os dados bancários para o respectivo pagamento.

## **15 – Local de entrega dos produtos**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com cronograma pré-estabelecido, sendo para gêneros não perecíveis a entrega deverá ser em um único local (prédio da Merenda Escolar: Rua dos Pinheiros, 201 – Jardim Olidel) e gêneros perecíveis semanalmente ponto a ponto (direto na cozinha das escolas e creche (endereço das escolas e creche no anexo).

## **16 – Sanções administrativas**

A inexecução total ou parcial do contrato poderá implicar sanções de advertência, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, além das sanções especificadas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

#### **17. Fatos supervenientes**

Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes que possam vir a prejudicar o processo, a Comissão Permanente de Licitações, poderá adiá-lo estabelecendo novos prazos para eventuais ajustes e nova realização.

#### **18. Disposições gerais**

**18.1.** Informações sobre esta Chamada Pública poderão ser obtidas junto ao Departamento de Licitações no horário de das 9h00 às 16h00, de segunda a sexta feira.

**18.2.** A apresentação da proposta (**projeto de venda**) de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste EDITAL e seus ANEXOS.

**18.3.** A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos correlacionados em qualquer fase da CHAMADA PÚBLICA.

**18.4.** Este Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) da(s) proponente(s) adjudicatária(s), farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição.

**18.5.** Os casos omissos neste EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA serão solucionados pela COMISSÃO PERMANENTE, com base na legislação, subsidiariamente, nos termos da legislação federal e princípios gerais de direito.

**18.6.** Durante o certame, a COMISSÃO PERMANENTE poderá solicitar esclarecimentos de consultoria profissional, para tomada de decisão, relativo esta forma de contratação.

**18.7.** Será competente o Foro da Comarca de Mairinque - UF, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas desta CHAMADA PÚBLICA.

Alumínio/SP 24 de março de 2015.

**VALDIR CARLOS TISÊO**  
**Diretor do Depto. Municipal de Governo**



## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios

- Os gêneros alimentícios ofertados deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MSe pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento - MAPA.
- Os produtos adquiridos deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, observando a legislação pertinente e as disposições contidas nos §§ 2º, 3º e 4º da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013.
- As **hortaliças** com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas.
- As **polpas de frutas** deverão estar devidamente rotulados e transportados em veículos refrigerados, mantendo suas características no ato da entrega. As polpas de frutas devem estar congelados e de acordo com as normas exigidas pela legislação vigente.
- Os **produtos estocáveis** devem ser entregues em embalagens apropriadas, devidamente vedadas e rotuladas, sem danos oriundos do transporte e conforme especificações de cada item.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**Polpa congelada de maracujá:** Ingredientes: 100% polpa da fruta congelada -Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**Características Gerais:** A polpa de maracujá congelada deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição, conforme Instrução Normativa 01, de 07/01/2000 – ANEXO I – MAPA e NTA 21, Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.

**Características Físico-Químicas:** Açúcar não redutor (sacarose): ausência.

**Características Toxicológicas:** Corante(s): ausência e Conservante(s): ausência.

**Características Organolépticas:** Aspecto: característico, congelado; Cor: amarelado; Odor: característico do maracujá; Aroma: próprio do maracujá, conforme a NTA 21, Decreto 12.486, de 20/10/1978 – Código Sanitário do Estado de São Paulo.

**Prazo de Validade: Congelado: (- 18°C) – mínima:** 2 anos a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 90 dias da data de fabricação.

**Embalagem primária:** Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. **Peso Líquido:** 1 Kg ou 2 Kg do produto. **Devem constar no mínimo as seguintes informações:** Denominação de venda

do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA.

**As hortaliças:** Próprias para consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições:

- Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal;
- Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar manipulação; transporte e armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo definido pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica;
- Estarem isentas de: substâncias terrosas, resíduos, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Isentos de parasitos, insetos, larvas e outros animais nos produtos ou embalagens;
- Apresentar odor, sabor, textura ou aparência característicos da espécie;
- Enfermidades: Serão tolerados pequenos defeitos físicos, desde que não ultrapassem 5% do peso total do produto. Defeitos graves não serão tolerados. Padrões microbiológicos de acordo com legislação.

**Arroz longo fino**, agulhinha tipo 1, subgrupo polido, não ser de safra recente. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Produto 100% natural. Prazo de validade de 12 meses. Isento de mofo, de odores estranhos, insetos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico.

- A. Declarar marca nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência.
- B. Embalagem primária transparente incolor, termossoldada. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 Kg.

Rotulagem de acordo com legislação vigente.

**Farinha de trigo**– Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).

**Feijão carioquinha tipo 1:** Feijão, carioquinha, tipo 1 “in natura”, constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

O produto feijão “in natura”, deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação.

Organolépticas:

- aspecto: grãos
- cor: característica da espécie
- odor: próprio

Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Toxicológicas:

- ausência de defensivos agrícolas organoclorados;
- Aflatoxinas: de acordo com legislação vigente.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. 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 mesmo.

Rotulagem de acordo com legislação vigente.

**Feijão preto tipo 1:** Feijão, preto, tipo 1 “in natura”, constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

O produto feijão “in natura”, deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação.

Organolépticas:

- aspecto: grãos
- cor: característica da espécie
- odor: próprio

Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Toxicológicas:

- ausência de defensivos agrícolas organoclorados;
- Aflatoxinas: de acordo com legislação vigente.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos.

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 mesmo.

Rotulagem de acordo com legislação vigente.

**Óleo comestível de soja** – Refinado, acondicionado em lata ou pet com 900 ml. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem secundária do produto deverá ser caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, capacidade 20 (vinte) unidades.

Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. O óleo será designado segundo sua classificação obedecida a seguinte restrição: O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleos vegetais obtidas de uma única espécie vegetal. Óleo refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. O óleo deverá apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias. O óleo de soja obedecerá aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: a) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. b) Deverá ser obtido de matérias - primas de origem vegetal em bom estado sanitário, c) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário vigente.

Rotulagem de acordo com legislação vigente.

**Leite longa vida**– Leite de vaca integral, sem adulterações, UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT), com teor de matéria gorda de no mínimo 3%; validade de 4 (quatro) meses, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com materiais adequados às condições previstas de armazenamento, que garantam proteção apropriada contra contaminações e conserve as propriedades do produto durante todo período de validade, contendo 1 litro, em conformidade com as normas da Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996, do Minist. da Agric. do Abastec. e da Reforma Agrária, bem como a Portaria MAPA nº 370, de 04/09/1997 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT. A embalagem deverá ser caixa cartonada de 01 litro.

No momento da entrega o produto deverá possuir, no mínimo, 80% do prazo de validade descrito na embalagem.

**Leite em pó integral e instantâneo** –O produto deve conter 15 % da IDR (ingestão diária recomendada) para adultos por 100 ml de produto reconstituído. A reconstituição com 13,5 g de pó e 90 ml de água = 100 ml de produto reconstituído.

Descrição do objeto

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.

Características do produto

O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

Organolépticas:

aspecto: pó uniforme, sem grumos

cor: branco amarelado

odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

Físico-químicas:

- Gordura: mínimo de 26,0% em peso

- Umidade: máximo de 3,5% em peso

- Proteína: mínimo de 26% em peso

- Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37% em peso.

- Caseína: mínimo de 20% em peso.

- Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso

MICROSCÓPICAS:

Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis.

ToxicológicaS:

- Ausência de Conservadores.

Prazo de Validade: mínimo de 12 (doze) meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta ) dias anterior a data de entrega.

Embalagem

A embalagem primária do produto deverá ser:

Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 01 Kg.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de modo a garantir a inviolabilidade da mesma.

#### Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.modo de preparo
- 7.condições de armazenamento
- 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) para armazenamento
- 9.carimbo do SIF
- 10.número de registro do produto no órgão competente.

**Macarrão com ovos tipo parafuso** – O produto deverá ser classificado como massa seca em formato de parafuso, com certificado de garantia ABIMA.

Produto obtido da farinha de trigo especial (*Triticumaestivum L.*) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B 9), ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum), contém glúten.

#### Características do produto

##### GERAIS

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05).

O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato parafuso.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico

.MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.

#### Embalagem

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g.

A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilos. 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 mesmo.

#### Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2) identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 3) data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4) lista de ingredientes embalagem primária inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados.
- 5) conteúdo líquido
- 6) condições de armazenamento
- 7) empilhamento máximo (na embalagem secundária)

**Suco de uva integral** – Suco de uva tinto integral é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva, sem adição de açúcares.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Decreto nº 99.066, de 08/03/1990, alterado pelo Decreto nº 6.344, de 04/01/2008, a Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 6871 de 04/06/09, Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº.12, de 02/01/01,

ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03 – MAPA, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 (observado o prazo previsto para adequação).

#### **Características gerais do produto**

O suco de uva integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. É a bebida não fermentada, obtida por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não deverá conter aromas e corantes de qualquer natureza. Poderá conter conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase. A conservação deverá ser garantida primordialmente pelo processo físico da pasteurização. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

#### **Sensoriais:**

aspecto: líquido

cor: vinho

sabor: próprio

aroma: próprio

#### **Microbiológicas:**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10.01.01 .

**Prazo de Validade:** Mínimo de 12 (doze) meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias.

#### **Embalagem**

A embalagem primária será do tipo Tetra Pak com um canudo plástico, vedada hermeticamente e conter 200ml do produto.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente

#### **AMOSTRAS**

Apresentar amostra com as fichas técnicas de acordo com o produto e embalagem a ser entregue.

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.

Quantidade: Ex: Agrião: 02 (dois) maços; alface: 02 unidades.

Arroz: 02 (duas) embalagens de no mínimo 02 Kg, Leite: 02 (duas) caixas, Óleo: 02 (duas) latas ou embalagens pet, Feijão (dois) pacotes de 01 Kg.

### **Identificação das Amostras**

<b>Amostra</b>
<b>P.M.Alumínio</b>
<b>Chamada Pública nº     /     - Agricultura Familiar</b>
<b>Participante:</b>
<b>Item:</b>

### **CONTROLE DE QUALIDADE**

Os produtos que não corresponderem às exigências serão devolvidos, ficando o fornecedor sujeito a substituir o produto diretamente na Unidade Escolar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação. Tal notificação independe da aplicação das penalidades previstas.

A Seção de Suprimentos e Merenda Escolar visitará a área de produção dos gêneros alimentícios sempre que necessário.

### **EMBALAGEM**

Os produtos deverão ser entregues em embalagens convencionais, isto é, polpa de maracujá em saco plástico atóxico, termossoldado e inviolável. Verduras em caixas plásticas vazadas devidamente higienizadas, sacos plásticos transparentes ou outra embalagem permitida pela legislação.

### **ENTREGAS**

As entregas de polpa de maracujá e hortaliças deverão ser efetuadas diretamente nas unidades escolares, semanalmente e de acordo com programação pré-estabelecida pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar.

Segue em anexo a relação das unidades escolares

Os veículos utilizados no transporte deverão atender legislação vigente.

O cronograma de entrega será fornecido semanalmente e se necessário quinzenalmente.

As guias de remessa deverão ser devolvidas à Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, devidamente assinadas.

Fica reservada a Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega dos produtos.

Os veículos utilizados no transporte deverão atender a legislação vigente.

**OS ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR DE JALECO LIMPO, PROTETOR PARA OS CABELOS E SAPATOS FECHADOS.**

DEVERÁ CONSTAR NA NOTA FISCAL OU EM DOCUMENTO ANEXO A MESMA, O NÚMERO DA DAP E CPF DO AGRICULTOR.

**Vanessa Pereira da Silva  
Nutricionista – CRN3-22.29**

## ANEXO I

### Polpa de fruta congelada e hortaliças

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO	UNIDADE	CÓDIGO	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL
01	Alface	Kg	1.11.04.0065.6	300	1.530 Kg
02	Cheiro verde	maço	1.11.04.0017.6	180	1.500 maços
03	Chicória	Kg	1.11.04.0058.3	300	1.200 Kg
04	Agrião	maço	1.11.04.0048.6	60	300 maços
05	Rúcula	maço	1.11.04.0040.0	60	300 maços
06	Couve manteiga	maço	1.11.04.0029.0	150	453 maços
07	Polpa de maracujá congelada	Kg	1.11.05.0048.0	180	1.100 Kg

### Gêneros Alimentícios – Estocáveis

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO	UNIDADE	CÓDIGO	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL
01	Arroz agulhinha tipo 1	Kg	1.11.01.0013.0	3.000 Kg	8.000 Kg
02	Feijão cariquinho tipo 1	Kg	1.11.01.0010.5	500 Kg	1.500 Kg
03	Feijão preto tipo 1	Kg	1.11.01.0131.4	350 Kg	1.000 Kg
04	Farinha de trigo	Kg	1.11.06.0007.8	100 Kg	300 Kg
05	Leite longa vida	Litro	1.11.06.0012.4	2.500 litros	6.000 litros
06	Leite em pó	Kg	1.11.06.0008.6	150 Kg	400 Kg
07	Óleo de soja refinado	Lt	1.11.01.0007.5	1.000 latas	3.000 Kg
08	Macarrão tipo parafuso	Kg	1.11.01.0029.6	200 Kg	600 Kg
09	Suco de uva	unidade		3.000 unidades	6.000 unidades

## ANEXO II

### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE CONTROLE E INFORMAÇÃO DA DAP

À Comissão Permanente de Licitações

Prefeitura Municipal de Alumínio

#### EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015

#### PROCESSO Nº 21/2015

(Nome da entidade), CNPJ \_\_\_\_\_, por meio do seu representante legal, o Sr. \_\_\_\_\_, (presidente, procurador), nacionalidade, estado civil, portador do RG \_\_\_\_\_, e do CPF \_\_\_\_\_, DECLARA assumir a responsabilidade:

1) De informar os itens e o volume de venda de cada produtor associado a esta entidade, bem como todo o(s) Projeto(s) de Venda para a Agricultura Familiar, anexo V da resolução FNDE/CD/MEC 26/2013, ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA/Secretaria do Desenvolvimento Agrário – SAF, ora vinculado (s) a esta CHAMADA PÚBLICA;

2) Pelo controle e acompanhamento dos limites de venda de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP/ano civil, estabelecido na resolução FNDE/CD/MEC 26/2013, de cada agricultor associado a esta entidade, e que nos casos de comprovação de excesso desse limite, seja no próprio projeto de venda ou em projeto vinculado a outro ente público o agricultor será excluído. Havendo associados produtores ainda não contemplados no projeto de venda vinculado ao contrato pactuado com este município, esta entidade indicará a entidade contratante, para aditivo, agricultor substituto para os mesmos produtos do agricultor excluído, sem prejuízo na execução do contrato. Não havendo agricultor associado ainda não contemplado, estamos cientes que os quantitativos relativos ao agricultor excluído serão suprimidos do respectivo contrato para nova oferta de compra.

2) Que o(s) agricultor(es) vinculado (s) a este objeto, cultivamos gêneros alimentícios ofertados, descritos e contemplados no Projeto de Venda para a Agricultura Familiar, anexo V da resolução FNDE/CD/MEC 26/2013, ora vinculado (s) a esta CHAMADA PÚBLICA;

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

CARIMBO CNPJ

Representante legal  
Cargo

**ANEXO III**  
**TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, representada por (nome  
do \_\_\_\_\_ Representante  
Legal), \_\_\_\_\_, CPF  
\_\_\_\_\_ recebeu em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ou durante o período de  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ do(s) nome(s) do(s)  
fornecedor(es) \_\_\_\_\_ dos produtos abaixo relacionados:

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

(\*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

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, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade,  
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 Prefeitura (quem recebe a mercadoria)

\_\_\_\_\_  
Representante do Grupo Fornecedor

## ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES

### **Escola Municipal “João de Almeida”**

Rua Benedito Vieira, 20 – Bairro Itararé

Fone: (11) 4715-2348

### **Escola Municipal “Profª. Isaura Krüger”**

Av. Santiago, 468 – Vila Industrial

Fone: (11) 4715-1860

### **Escola Municipal “Vicente Botti”**

Praça João de Castro Figueirôa, 02 – Vila Industrial

Fone: (11) 4715-3522

### **Escola Municipal “Comendador Rodovalho”**

Rua Antonio Dias, 20 – Vila Paulo Dias

Fone: (11) 4715-3556

### **Escola Municipal “José Joaquim da Silva”**

Rua Ilhéus, 51 – Vila Paraíso

Fone: (11) 4715-3674

### **Escola Municipal “Manoel Netto Filho”**

Rua Eduardo Grillo, 300 – Vila Pedágio

Fone: (11) 4715-1685

### **Escola Estadual “Honorina Rios de Carvalho Melo”**

Rua Floriano Vieira, 125 – Jardim Progresso

Fone: (11) 4715-3301

### **Escola Municipal “Eng.º. Antonio de Castro Figueirôa”**

Rua Luiz Martins, n.º 100, Jardim Olidel

Fone: (11) 4715-7262

### **Escola Municipal “Dr. Roberto Ney Novaes de Figueiredo”**

Rua Antonio Russo, 301 – Jardim Olidel

Fone: (11) 4715-7816

### **Escola Municipal “José Jesus Paes”**

Estrada Santa Rita, 5772 – Bairro Figueiras

Fone: (11) 4715-7939

**Creche Municipal “Benedita Furquim Dias”**

Rua Octávio Corrêa da Costa, n. 242, Vila Paraíso

Fone: (11) 4715-7635

**Prédio da Merenda Escolar – Almoxarifado (para entregas de não perecíveis)**

Rua Dos Pinheiros, 201 – Jardim Olidel

Fone: (11) 4715 5527 ou 4715 7411

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015**

<b>ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>	
Prefeitura Municipal de Alumínio	Avenida EngºAntonio de Castro Figueirôa, 100, Centro
CNPJ nº 58.987.629./0001-57	Departamento Municipal de Educação

<b>IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>		
<b>A – GRUPO FORMAL</b>		
<b>1. Nome do Proponente:</b>		
<b>2. CNPJ nº:</b>		
<b>3. Endereço:</b>		
<b>4. Município:</b>	<b>5. CEP:</b>	
<b>6. Nome do Representante Legal:</b>		
<b>7. CPF nº:</b>		
<b>8. Telefone: (    )</b>		
<b>9. Banco:</b>	<b>10. Nº da agência:</b>	<b>11. Nº da CC:</b>

<b>RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>	
<b>Nome do Agricultor Familiar:</b>	
<b>DAP:</b>	
<b>Produto(s):</b>	
<b>Quantidade/unidade:</b>	
<b>Total do Agricultor:</b>	
<b>Nome do Agricultor Familiar:</b>	
<b>DAP:</b>	
<b>Produto(s):</b>	
<b>Quantidade/unidade:</b>	
<b>Total do Agricultor:</b>	
<b>Nome do Agricultor Familiar:</b>	
<b>DAP:</b>	
<b>Produto(s):</b>	



<b>Quantidade/unidade:</b>		
<b>Total do Agricultor:</b>		
<b>TOTAL DO PROJETO (R\$)</b>		
<b>TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>		
<b>Produto</b>	<b>Quantidade/ unidade</b>	
<b>TOTAL DO PROJETO (R\$):</b>		
<b>FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>		
<b>Nome:</b>		
<b>CNPJ nº:</b>		
<b>DAP:</b>		
<b>Banco:</b>	<b>Nº da agência:</b>	<b>Nº da CC:</b>
<b>Nome:</b>		
<b>CNPJ nº:</b>		
<b>DAP:</b>		
<b>Banco:</b>	<b>Nº da agência:</b>	<b>Nº da CC:</b>
<b>Nome:</b>		
<b>CNPJ nº:</b>		
<b>DAP:</b>		
<b>Banco:</b>	<b>Nº da agência:</b>	<b>Nº da CC:</b>

<b>DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS</b>

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data

Assinatura do Representante do Grupo