



## **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA nº 01/2024**

Chamada Pública nº 01/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE. Este Edital está em total atendimento à normatividade aplicável à espécie, em especial a Resolução ME/FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020 e posteriores alterações.

A Prefeitura Municipal de Maceió, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Desembargador Almeida Guimarães, nº 87, Pajuçara, CEP 57030-160, Maceió – Alagoas, inscrita no CNPJ sob nº 12.200.135/0001-80, representada neste ato pelo Prefeito João Henrique Caldas, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, com sede na Rua General Hermes, nº 1199, Cambona, CEP 57.017-000, Maceió – Alagoas, inscrita no CNPJ nº 19.406.627/0001-75, e sob a responsabilidade da Comissão Colegiada de Seleção para Chamada Pública, nos termos da portaria nº 0251/2023 de 21 de julho de 2023, publicada no D.O.M. em 24 de julho de 2023, vem realizar Chamada Pública para aquisição gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante o ano letivo de 2024.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 20 dias corridos após a publicação do Edital, das 08h às 14h, na sala da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, localizada na sede da Secretaria Municipal de Educação.

### **1. OBJETO**

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O quantitativo dos itens solicitados é baseado no número de alunos matriculados no ano anterior, de acordo com o censo (pág. 10 e 11 - Processo: 6500.4815.2024), para suprir os dez meses letivos, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo e conforme o preconizado na Lei 11.947/ 2009 do FNDE, que define que no mínimo 30% dos recursos Federais devem ser utilizados na compra de itens da Agricultura Familiar. O cardápio escolar da Rede Municipal de Ensino de Maceió é custeado por Recursos Federais e Recursos Próprios.



QUADRO 01. Especificação dos gêneros alimentícios, quantitativos e valores dos itens a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. 2024	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	<p><b>ABACAXI</b>  <b>Nome Científico:</b> <i>Ananas comosus L. Merril</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso Mínimo Unitário:</b> 1,5 kg</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	4.776	6,51	31.091,76



<p><b>2</b></p>	<p><b>ABÓBORA DE LEITE</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Cucurbita moschata</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 1,2 kg.</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	<p>Kg</p>	<p>11.210</p>	<p>6,38</p>	<p>71.519,8 0</p>
-----------------	--	-----------	---------------	-------------	-----------------------



<p><b>3</b></p>	<p><b>BANANA COMPRIDA</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Musa cavendishi</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 150 g</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monobloco plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto, conforme quantidade solicitada.</p>	<p>Kg</p>	<p>3.839</p>	<p>8,20</p>	<p>31.479,80</p>
-----------------	---	-----------	--------------	-------------	------------------



<p><b>4</b></p>	<p><b>BANANA PRATA OU PACOVAN</b>  <b>Nome Científico:</b> <i>Musa acuminata</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 70 - 90g.</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monobloco plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto, conforme quantidade solicitada.</p>	<p>Unid.</p>	<p>149.260</p>	<p>0,67</p>	<p>100.004,20</p>
-----------------	--	--------------	----------------	-------------	-------------------



5	<p><b>BATATA DOCE</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Ipomoea batatas</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 300g.</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	44.610	5,40	240.894,00
---	--	----	--------	------	------------



6	<p><b>CARÁ</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Dioscorea Alata</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. <b>Peso médio por unidade:</b> 500g.</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	22.205	8,17	181.414,85
---	--	----	--------	------	------------



7	<p><b>CEBOLA BRANCA</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Allium caepa</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 140g.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	11.980	7,60	91.048,00
---	---	----	--------	------	-----------



8	<p><b>CENOURA</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Daucus carota</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 190 g.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	11.675	8,64	100.872,00
---	--	----	--------	------	------------



9	<p><b>CHUCHU</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Sechium edule</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 360 g.</p> <p><b>Embalagem/transporte:</b> A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto</p>	Kg	8.454	6,33	53.513,8 2
---	---	----	-------	------	---------------



10	<p><b>FEIJÃO DE CORDA VERDE CONGELADO</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Vigna unguiculata (L) Walp</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; umidade máxima de 15%; ausência de sujidades, mofo, parasitos e larvas.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo e congelado.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária/ transporte:</b> Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado resistente. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/ caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	1.835	15,87	29.121,4 5
11	<p><b>GOIABA</b>  <b>Nome Científico:</b> <i>Psidium guajava</i></p> <p><b>Características gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou</p>	Kg	4.436	7,25	32.161,0 0



	<p>embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 150g</p> <p><b>Embalagem/transporte:</b> A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>				
12	<p><b>INHAME</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Colocasia Esculenta</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 800g.</p> <p><b>Transporte:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	22.124	11,60	256.638,40



13	<p><b>MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA</b></p> <p><b>Nome científico:</b> <i>Manihot esculenta</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada.</p> <p><b>Peso líquido Máximo:</b> 5kg.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade.</p>	Kg	42.870	8,80	377.256,00
----	---	----	--------	------	------------



14	<p><b>MANGA ESPADA / TOMMY</b>  <b>Nome Científico:</b> Mangifera indica L.</p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 400g.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p>	Kg	4.873	5,53	26.947,6 9
----	--	----	-------	------	---------------



15	<p><b>MELANCIA</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Citrus vulgaris</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 5Kg</p> <p><b>Embalagem/transporte:</b> Deve ser entregue a unidade fechada, transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	kg	9.816	4,28	38.453,6 0
----	--	----	-------	------	---------------



16	<p><b>PIMENTÃO VERDE</b>  <b>Nome Científico:</b> <i>Capsicum annum</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	5.680	6,77	38.453,6 0
----	---	----	-------	------	---------------



17	<p><b>TANGERINA/ PONKAN/ CRAVO</b>  <b>Nome Científico:</b> <i>Citrus reticulata blanco</i></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 167g.</p> <p><b>Transporte/ Embalagem:</b> Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Und	48.322	0,92	44.456,2 4
----	---	-----	--------	------	---------------



18	<p><b>TOMATE VERMELHO</b>  <b>Nome Científico: Solanum lycopersicum</b></p> <p><b>Característica Gerais:</b> Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou 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. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p><b>Peso médio por unidade:</b> 120g.</p> <p><b>Embalagem/ Transporte:</b> A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	13.060	7,13	93.117,8 0
----	---	----	--------	------	---------------



19	<p><b>AÇUCAR CRISTAL</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum</i> L.).</p> <p><b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b> Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máximo de 0,10%, umidade máxima de 0,07%.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote.</p> <p><b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente.</p>	Kg	11.430	5,67	64.808,10
----	---	----	--------	------	-----------



20	<p><b>ARROZ BRANCO TIPO 2</b>  <b>Nome científico:</b> <i>Oryza sativa</i>.  <b>Característica Organoléptica</b> e  <b>Físico-Química:</b> Grãos de arroz “in natura”, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quireras. Fator de cocção <math>\geq 2,4</math>, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente duas vezes e meia a quantidade de arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, limpo e vedado hermeticamente.  <b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente.</p>	Kg	26.310	6,48	170.488,80
----	---	----	--------	------	------------



21	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA, FINA</b>  <b>Ingredientes:</b> Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p><b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b>          Seca, fina, beneficiada, branca, <u>tipo 1</u>, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote.</p> <p><b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p>	kg	868	8,00	6.944,00
22	<p><b>POLPA DE ACEROLA</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p><b>Características gerais:</b> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p><b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno</p>	kg	1.620	13,13	21.270,60



	<p>de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>				
23	<p><b>POLPA DE MANGA</b>  <b>Ingredientes:</b> Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).  <b>Características gerais:</b> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).  <b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a</p>	Kg	1.825	14,35	26.188,7 5



	conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
24	<p><b>POLPA DE MARACUJÁ</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Maracujá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p><b>Características gerais:</b> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p><b>Peso líquido: 1 kg.</b></p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	1.312	20,70	27.158,4 0



25	<p><b>BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO</b>  <b>Ingredientes:</b> Leite integral e/ou semi- desnatado e/ou desnatado, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango.</p> <p><b>Características Organolépticas e Físico-Química:</b> Consistência líquida e viscosa; sabor e odor característicos. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos ou não biológicos.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 20 dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem Primária:</b> Embalagem asséptica.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 900 (novecentos) ml.</p> <p><b>Transporte:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Unid.	4.037	6,50	26.240,50
26	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>  <b>Ingredientes:</b> leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p><b>Características gerais:</b> Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 200g.</p>	Kg	65.155	8,50	553.817,50



	<b>Embalagem secundária:</b> Deve ser acondicionada em fardo resistente.				
27	<p><b>MANTEIGA</b>  <b>Ingredientes:</b>  Manteiga com sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p><b>Característica Organolépticas e Físico-Química:</b> Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Umidade máxima 16,0%.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 200g.</p> <p><b>Transporte:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Unid.	19.966	12,75	254.566,50



28	<p><b>QUEIJO COALHO</b>  <b>Ingredientes:</b> Obtém-se por coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias.</p> <p><b>Características gerais:</b> Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio.  Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p><b>Peso líquido:</b> 01 kg.</p> <p><b>Condição de conservação e comercialização:</b> queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C.</p> <p><b>Transporte:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	1.826	38,50	70.301,0 0
----	--	----	-------	-------	---------------



29	<p><b>QUEIJO MUÇARELA</b>  <b>Ingredientes:</b> Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p><b>Características Organolépticas e Físico-Química:</b> Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p><b>Validade mínima:</b>  O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Deve ser <b>FATIADO</b>, em fatias com cerca de 30g cada, acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p><b>Transporte:</b> Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	7.228	45,67	330.102,76
----	---	----	-------	-------	------------



30	<p><b>BOLO DE LARANJA</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.</p> <p><b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b> Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 01kg.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.</p>	kg	14.268	21,83	311.470,44
31	<p><b>BOLO DE MASSA PUBA</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.</p> <p><b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b> Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais.</p> <p><b>Peso líquido:</b> 01kg.</p> <p><b>Validade mínima:</b> O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.</p>	kg	7.134	23,00	164.082,00



<b>32</b>	<b>BOLO DE CACAU E FRUTAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b>  <b>Ingredientes:</b> Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.  <b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b> Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. <b>Peso líquido:</b> 01kg.  <b>Validade mínima:</b> O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.	kg	933	33,00	30.789,00
<b>TOTAL R\$</b>				<b>3.900.231,24</b>	

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1. As despesas decorrentes das contratações relacionadas à presente Chamada Pública correrão por conta do seguinte programa: Função Programática 12.368.0020.2302.0009 – MANTER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, Natureza de Despesa 33 90 30 07 00 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO, Fontes de Recursos 1.552.000100 – PNAE PRÉ ESCOLA, 1.552.000101 – PNAE FUNDAMENTAL, 1.552.000102 – PNAE EJA, 1.552.000103 – PNAE CRECHE e 1.552.000104 – PNAE AEE.

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

### 3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP/ CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### 3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob



pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP/ CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP/ CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### **4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

- 4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II.
- 4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 10 dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/ CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP/ CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 03 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

### **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

- 5.1. 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.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
  - I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;



II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País. Conforme a Resolução 06 do FNDE de 2020.

5.3. 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;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP/ CAF(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP/ CAF(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/ CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/ CAF):

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/ CAF Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 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 5.1 e 5.2.

5.5. O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial do Município – DOM, no sítio eletrônico da SEMED: [www.maceio.al.gov.br/semmed](http://www.maceio.al.gov.br/semmed), bem como enviado por e-mail, para os participantes da Chamada Pública.

5.5.1 O(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s), nos moldes da minuta contida no Anexo V deste edital, em até 05 dias úteis. A referida minuta de contrato contempla a Lei nº 14.133/2021 e os termos da Resolução nº 6/2020.

5.5.2. O prazo previsto no 5.5.1. poderá ser prorrogado, a pedido do interessado, em igual período, por uma única vez, sob pena de desclassificação do proponente.

5.6. No ato da formalização contratual a Administração deverá emitir a respectiva Nota de Empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE.

5.7. Será assegurado aos técnicos da Secretaria Municipal de Educação o direito de inspecionar as instalações dos selecionados, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão, antes e/ou após a adjudicação.

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**



- 6.1. Após fase de habilitação, serão exigidas amostras ao(s) fornecedor(es) selecionados, conforme o quadro 02, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a teste de atributos, especificamente Teste “Dentro/Fora”, segundo “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”, disponível no sítio eletrônico: [www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/limentacaomanuais](http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/limentacaomanuais).
- 6.2. Os produtos deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal) e a especificação do produto,
- 6.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta;
- 6.4. A análise ficará a cargo da Coordenação técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, a qual emitirá parecer em laudo devidamente assinado e identificado.
- 6.5. As amostras aprovadas estarão vinculadas às respectivas propostas e aos contratos, não podendo ser substituídos por outros produtos, salvo se prévia e formalmente requerido pela contratada e após análise e aprovação de amostra do produto substituto pela equipe da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar e ainda formalização de termo aditivo ao contrato;
- 6.6. A quantidade de uma unidade de cada produto deverá ser entregue, em data e hora a ser definida em Edital, na Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar/ Secretaria Municipal de Educação, com sede na Rua General Hermes nº 1199, Cambona, CEP 57017-000, Maceió-Alagoas

<b>Quadro 02. Amostras dos gêneros para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.</b>		
Nº	Produtos	Atributos a serem avaliados/ Aparência, Sabor, Textura
	Bebida láctea	
	Manteiga	
	Polpas de frutas	
	Queijo coalho	
	Queijo muçarela	
	Bolo (todos os sabores)	
	Farinha de mandioca	
	Arroz branco tipo 2	
	Leite em pó	
	Açúcar	

## **7. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**



- 7.1. As instituições contratadas deverão fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, conforme a legislação dos alimentos pertinente, quando houver, atendendo às especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade e mediante apresentação da Ordem de Fornecimento (OF) correspondente;
- 7.1.1. Cada Ordem de Fornecimento - OF conterá: a) Data de emissão e entrega; b) Quantidade do produto; c) Número de Ordem de Fornecimento (OF); d) Nome da Unidade Escolar a que se destina o produto; e) Valor unitário e valor total; f) Informações complementares, caso necessário;
- 7.1.2. As Ordens de Fornecimento serão enviadas ao fornecedor, preferencialmente, através de e-mail;
- 7.2. Serão emitidas, mensalmente, tantas Ordens de Fornecimento quantas forem necessárias;
- 7.3. As entregas deverão ser realizadas sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, dentro do horário estipulado pela Unidade Escolar contratante;
- 7.4. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir com as normas regulamentares da Vigilância Sanitária;
- 7.5. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, para conhecimento e providências;
- 7.6. Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não corresponda(m) ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, fica estabelecido o prazo máximo de 24 horas para a devida regularização, sem ônus para a Unidade Escolar contratante, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração;
- 7.7. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas cozinhas das unidades escolares indicadas no quadro constante no Termo de Referência (ANEXO I) e atestados pelo responsável do recebimento ou representante das unidades, sem qualquer ônus adicional à Contratante;
- 7.8. Para fins de operacionalização das aquisições da Chamada Pública, cada Zona corresponderá a uma Ordem de Fornecimento. As zonas foram definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió, conforme descrito na tabela constante no Termo de Referência (ANEXO I).

## **8. DA CONTRATAÇÃO**

- 8.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o **ANEXO V**, da mencionada Resolução do FNDE;
- 8.2. Os contratos que resultarão do presente Credenciamento terão prazo de duração de 12 (doze) meses, podendo ainda ser prorrogado a critério da Administração, caso não venha a adquirir a quantidade total prevista no Edital no prazo supracitado;
- 8.3. O prazo para assinatura do Contrato será de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação, sob pena de desclassificação e convocação do remanescente, seguindo a ordem de classificação.

## **9. DAS PENALIDADES**

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
- I - der causa à inexecução parcial do contrato;
  - II - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - III - Der causa à inexecução total do contrato;
  - IV - deixar de entregar a documentação exigida pelo contrato;



- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
  - VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
  - VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
  - XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:
- 9.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (**art. 156, §2º, da Lei 14.133/2021**);
  - 9.2.2. Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Maceió, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (**art. 156, §4º, da Lei 14.133/2021**);
  - 9.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos (**art. 156, §5º, da Lei 14.133/2021**).
  - 9.2.4. Multa:
    - 9.2.4.1. Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor do contrato;
    - 9.2.4.2. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no inciso III acima, a multa será de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato;
    - 9.2.4.3. Para infração descrita no inciso II acima, a multa será de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do contrato;
    - 9.2.4.4. Para infrações descritas nos incisos IV a VII, a multa será de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor do contrato;
    - 9.2.4.5. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;
    - 9.2.4.6. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
    - 9.2.4.7. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o **inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021**.
  - 10.3. A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a Contratante (**art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021**);
  - 10.4. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (**art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021**);
  - 9.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (**art. 157, da Lei nº 14.133/2021**);
  - 9.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (**art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021**);



9.6.1. Caso o valor da garantia eventualmente exigida seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pelo contratado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da contratante;

9.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

9.8. A Administração poderá, em situações excepcionais devidamente motivadas, efetuar a retenção cautelar do valor da multa antes da conclusão do procedimento administrativo;

9.9. aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do **art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021**, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

9.10. Na aplicação das sanções serão considerados (**art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021**):

9.10.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.10.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.10.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.10.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

9.10.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.11. Os atos previstos como infrações administrativas na **Lei nº 14.133/2021**, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na **Lei nº 12.846/2013**, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (**art. 159 da Lei nº 14.133/2021**);

9.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (**art. 160 da Lei nº 14.133/2021**);

9.13. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (**Art. 161 da Lei nº 14.133/2021**);

9.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do **art. 163 da Lei nº 14.133/21**;

9.15. Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades, salvo em caso de frustração de safra com laudo comprobatório de empresa credenciada no SIBRATER (Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural).

## 10. PAGAMENTO

10.1. Os produtos somente serão recebidos se estiverem conforme condições descritas nos itens 1 e 7, perante apresentação da Nota Fiscal e entrega de Termo de Recebimento e Aceite (Anexo VI). Deste, uma via ficará com a fornecedora e outra com a unidade de ensino;

10.2. Mediante apresentação de documentos específicos por parte da Contratada, a Administração terá um prazo de até 30 (trinta) dias úteis para efetuar pagamento;



10.3. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente, considerando para efeito de pagamento o dia da entrega da Ordem Bancária na unidade bancária;

10.4. Os documentos específicos a que se refere o item 8.2. deverão ser entregues, ao Fiscal do Contrato ou ao seu substituto legal, após cumprimento do serviço discriminado na Ordem de Fornecimento. Tais documentos são:

- a) Nota Fiscal;
- b) Ordem de Fornecimento;
- c) Termo de Recebimento e Aceite (por escola);
- d) Certidões de Regularidade para com as Receitas Federal e FGTS com os prazos de validade devidamente atualizados;

10.5. A apresentação de Nota Fiscal com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no parágrafo anterior implicará na sua devolução à Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.

10.6. À Administração se reserva o direito de recusar a efetivação do pagamento se, no ato da atestação do produto fornecido, este estiver em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Edital.

10.7. A Administração poderá deduzir do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos previstos neste Edital.

## **11. DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1. O edital da presente Chamada Pública poderá ser obtida na sala de Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, situada na sede da Secretaria Municipal de Educação de Maceió, ou pelo e-mail: [chamadapublica@semed.maceio.al.gov.br](mailto:chamadapublica@semed.maceio.al.gov.br), no horário das 08h às 14h, de segunda a sexta-feira.

11.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

11.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ CAF /Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ CAF /Ano/EEEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP/ CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP/ CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

11.4 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente.

11.5 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Modelo de Projeto de Venda

ANEXO III – Modelo de Declaração de Produção Própria

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Responsabilidade

ANEXO V – Minuta de Contrato

---

**Vanessa Maria Alencar de Albuquerque**  
**Presidente da Comissão Agricultura Familiar**