

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

34
D

CHAMADA PUBLICA Nº. 01/2022

1. DO PREÂMBULO

1.1 - A Prefeitura do Município de São Miguel do Aleixo/SE, inscrita no CNPJ sob nº 13.114.533/0001-46, pessoa jurídica de direito público, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, e, considerando o disposto no LEI N.º 11.947, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO N.º 26 DO FNDE, DE 17/06/2013 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, vem realizar Chamada Pública para Projetos de Venda para fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar que serão utilizados na alimentação escolar do Município de São Miguel do Aleixo para o exercício 2022. Os Grupos Formais/Informais/Individuais deverão apresentar a documentação de Habilitação e o Projeto de Venda as 08:30hs do dia 10/02/2022, na Sala de Licitações, na Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, CEP: 49.535-000, São Miguel do Aleixo/SE

2. DO OBJETO

2.1 Projetos de Venda para fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar que serão utilizados na alimentação escolar do Município de São Miguel do Aleixo para o exercício 2022, conforme especificações e quantitativos constantes do item 2.2. Os Preços desta Chamada Pública serão os preços máximos a serem pagos ao Agricultor Familiar ou suas organizações pela venda dos gêneros alimentícios, ou seja, os preços não poderão exceder aos valores publicados.

2.2 DA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QUANT	VALOR UNIT EM R\$
1	ABACAXI in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, fresco, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deverá estar intacta e firme.	KG	1320	3,61
2	ABÓBORA in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo.	KG	580	3,54
3	ALFACE in natura de 1ª qualidade. Características gerais: tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Folhas verdes e frescas. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em molhos.	UND	285	2,51

CA

**ESTADO DE SERGIPE****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO**

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixelicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

35
D

	Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.			
4	AMENDOIN cozido de 1ª qualidade. Características gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderidos a casca	KG	110	14,34
5	BANANA PRATA in natura de 1ª qualidade, tamanho médio. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, maturação média, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deverá estar intacta e firme.	KG	1700	4,68
6	BATATA DOCE. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estar livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	1500	3,21
7	BEBIDA LÁCTEA pasteurizada (sabor: morango ou ameixa) - consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástica de polietileno atóxico resistente (embalagem de 1 L). Ingredientes: soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado, açúcar, polpa de fruta (preparado de morango), fermento lácteo, e estabilizantes. A base láctea deve representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Teor mínimo de proteína de origem láctea 1g/100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	L	3500	6,54
8	BETERRABA in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo.	KG	160	5,34

9

**ESTADO DE SERGIPE****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO**

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

36
D

9	BOLO DE BATATA DOCE. Ingredientes: Batata doce, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), leite de coco, açúcar e outros. Acondicionado em embalagem primária em papel envolvido por saco plástico atóxico transparente (embalagem de 60 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade máximo: 5 dias.	UND	4000	1,68
10	BOLO DE MACAXEIRA. Ingredientes: massa de macaxeira, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos, açúcar, margarina e sal. Acondicionado em embalagem primária em papel envolvido por saco plástico atóxico transparente (embalagem de 50 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade máximo: 5 dias.	UND	880	1,68
11	BOLO DE OVOS – tipo bacía – Sabor tradicional. Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), leite em pó, açúcar, margarina, ovos, e fermento. Acondicionado em embalagem primária em papel envolvido por saco plástico atóxico transparente (embalagem de 50 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade máximo: 15 dias.	UND	4000	1,61
12	CARNE BOVINA, de 1ª Qualidade, sem osso, limpa, congelada (à -18°C), sem capas de gordura, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	2800	35,01
13	CEBOLINHA in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, fresca, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Folhas verdes e frescas. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca e da maior parte possível de terra. Isenta de umidade externa anormal. Em maços. Acondicionada em sacos plásticos resistentes, em quantidade solicitada.	MOLHO	750	1,81
14	CENOURA in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo.	KG	1300	4,64

D

37
D**ESTADO DE SERGIPE****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO**Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

15	CHUCHU in natura de 1ª qualidade, tamanho médio. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo.	KG	300	5,18
16	COENTRO in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Folhas verdes e frescas. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em maços. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	MOLHO	960	1,81
17	COUVE-MANTEIGA in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Folhas verdes e frescas. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em molhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	MOLHO	700	1,81
18	FARINHA DE MANDIOCA: produto obtido pela desidratação e moagem de raízes de mandioca, tratadas por processos tecnológicos adequados e isentas do radical cianeto, submetido ao processo de torrefação. O produto ser da classe branca, seca e fina, do tipo 01. Deves estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou outros corpos estranhos. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 1kg)	KG	50	4,84
19	GOIABA in natura de 1ª qualidade, tamanho médio. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, maturação média, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deverá estar intacta e firme.	KG	940	4,84
20	INHAME: Características gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem	KG	300	6,34

D

**ESTADO DE SERGIPE****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO**

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

38
D

	rachaduras ou cortes da casca. A polpa deverá estar intacta e limpa			
21	LARANJA de 1ª qualidade, tamanho médio. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida, maturação média, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deverá estar intacta e firme.	UND	7900	0,51
22	LEITE DE COCO - produto obtido do coco pasteurizado e homogeneizado, composição nutricional com 15% de gordura. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 mL), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fardo com 12 unds.	UND	300	6,01
23	MACAXEIRA À VACUO. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem descascadas em embalagem à vácuo de polietileno atóxico transparente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	1200	6,01
24	MAMÃO in natura de 1ª qualidade – Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida e madura, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	420	3,54
25	MANGA in natura de 1ª qualidade – Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida e madura, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	400	4,68
26	MELANCIA in natura de 1ª qualidade – Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida e madura, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte	KG	3800	1,94

D

**ESTADO DE SERGIPE****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO**

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: alexilicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

39

	possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deve estar intacta e firme.			
27	MILHO VERDE in natura de 1ª qualidade. Características gerais: espiga suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem isentos de sujidades, larvas, parasitas e outros corpos estranhos.	UND	750	1,34
28	PIMENTÃO in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A hortaliça deverá estar intacta e limpa.	KG	300	5,84
29	QUIABO in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo.	KG	320	6,34
30	REPOLHO VERDE in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A hortaliça deverá estar intacta e limpa.	KG	540	5,64
31	TANGERINA in natura – Características Gerais: ser suficientemente desenvolvida e madura, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	UND	7450	0,88



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

410
D

32	TOMATE in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo. Deve apresentar-se em início de maturação.	KG	1100	5,08
33	VAGEM in natura de 1ª qualidade. Características Gerais: ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades, de resíduos de fertilizantes, sujidades ou corpos estranhos aderidos a casca, e livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal. O legume deverá estar intacto e limpo. Deve apresentar-se em início de maturação.	KG	170	7,52

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

(Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020).

*Os preços apresentados na Chamada Pública são previamente definidos pela Entidade Executora, e são esses os preços que serão praticados no âmbito dos contratos de aquisição de produtos da agricultura familiar, ou seja, o preço NÃO é critério de classificação, não há disputa de preços.

3. DA FONTE DE RECURSO

3.1 Transferido de forma automática pelo FNDE.

4. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020.

a) RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR

Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto. (Projetos de Vendas).

b) DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS

O fornecedor deve declarar, ainda, que possui autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis." (Projetos de Vendas).

4.1.1 DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

4.1.2 Os envelopes, não transparentes, deverão estar lacrados e identificados, com a seguinte inscrição:

D



41
@

ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO
Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: alexicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022
ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO
COMISSÃO ESPECIAL DA CHAMADA PÚBLICA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022
ENVELOPE Nº 2 – PROJETO DE VENDA
COMISSÃO ESPECIAL DA CHAMADA PÚBLICA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)

4.1.3 As certidões positivas de débito serão aceitas se, com teor de negativa.

4.1.4 Os documentos relativos à Habilitação (Envelope nº 1) e ao Projeto de Venda (Envelope nº 2) serão apresentados em envelopes separados, em original, por qualquer processo de cópia simples, desde que os originais estejam presentes para as devidas conferências. Os documentos retirados via INTERNET podem ser apresentados em CÓPIA sem a devida autenticação, podendo a Comissão, caso veja necessidade, verificar sua autenticidade.

4.2. DO ENVELOPE Nº 01 - 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 Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias

III - A Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de PRODUÇÃO PRÓPRIA, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda;

IV – Declaração de Responsabilidade pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Fornecedores Individuais.

4.3. DO ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (organizados em grupos)

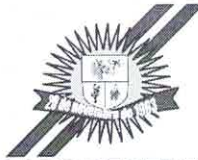
O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - A Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de PRODUÇÃO PRÓPRIA, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda;

Handwritten signature



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

42

IV – Declaração de Responsabilidade pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Fornecedores Informais.

4.4. DO 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 Jurídica para Associações e Cooperativas, emitido nos últimos 60 dias.

III - Cópia do RG e CPF do representante legal da empresa licitante.

IV- QSA da Cooperativa / Composição do Quadro Societário da Cooperativa e das Associações;

V - Lista dos Associados COM DAP e SEM DAP;

VI- Prova de Regularidade (Certidão) com a Fazenda Municipal, estadual e icms, Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;

VII - Prova de Regularidade (Certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

VIII - Cópia do Estatuto da Cooperativa ou Associação;

IX- Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial do Estado, no caso de COOPERATIVAS, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de ASSOCIAÇÕES;

X - A Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de PRODUÇÃO PRÓPRIA, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda;

XI – Declaração de Responsabilidade pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Grupos Formais e seus Cooperados.

Obs: A solicitação elencada no item III e IV se faz necessária para demonstrar a correta formação jurídica das Cooperativas, em respeito ao disposto no art. 47, da Lei nº 5.764/1971, que assim destaca:

"A sociedade será administrada por uma Diretoria ou Conselho de Administração, composto exclusivamente de associados eleitos pela Assembleia Geral, com mandato nunca superior a 4 (quatro) anos, sendo obrigatória a renovação de, no mínimo, 1/3 (um terço) do Conselho da Administração".

4.5 AINDA, TODOS OS INTERESSADOS deverão incluir no Envelope de Habilitação Nº 01, além dos documentos citados no Item 4, QUANDO PROPUSEREM A FORNECER:



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

43

4.5.1 Produto de origem vegetal in natura, dispensado a apresentação de certificados, ficando à cargo da comissão de análise a aprovação no momento da entrega das amostras dos produtos;

4.5.2. Produto de origem animal (carnes, ovos, mel, leites e derivados), a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

4.5.3. Produtos de origem vegetal processado (massas, pães, bolachas, doces de fruta, farinha, mandioca descascada, etc.), o Alvará Sanitário;

4.5.4. Sucos e Polpas de Frutas, o Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

4.5.5. Em casos de serviços de processamento dos alimentos descritos no item 4.5.2, 4.5.3 e 4.5.4 fiquem à cargo de empresas terceirizadas, apresentar Certificação de Prestação de Serviço, Alvará Sanitário da empresa prestadora;

4.5.6. Produto qualificado como Sustentável ou Orgânico, a documentação comprobatória da respectiva certificação de produção orgânica ou selo de sustentabilidade, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

4.6. Em caso de DESCONFORMIDADE de qualquer um dos documentos constantes dos itens 4.2, 4.3, 4.4 e 4.5, Art. 36 § 4º será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização da documentação, mediante análise da Comissão Julgadora, devendo ser agendada a nova data, local e horário (após decorrido o prazo) para apresentação da documentação em Desconformidade e para a abertura do Envelope nº 2 – Das Propostas.

4.7. Na AUSÊNCIA de documentação prevista no Edital nos itens 4.2, 4.3, 4.4 e 4.5, o interessado será INABILITADO. Não podendo ser suprida essa ausência no prazo quinquenal estipulado no item 4.6, que versa somente sobre DESCONFORMIDADE.

4.8 O direito garantido no dispositivo anterior diz respeito a vícios de forma e não poderá resultar em prejuízo à competitividade e/ou modificação da situação fática retratada no documento considerado irregular.

5. DO ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA (Relação de produtos a serem adquiridos no período).

5.1 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 Anexos da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, não podendo alterar sua original configuração.

5.1.1 A Relação dos Proponentes e o Resultado da Seleção dos projetos de venda serão apresentados em sessão pública e registrada em Ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos.

5.1.2 Sendo a Ata afixada, no mesmo dia, no Quadro Mural da Prefeitura.



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

44
D

5.3 O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

5.4 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal;

5. Os participantes poderão ser convocados a prestarem esclarecimentos ou informações complementares, verbais ou por escrito, a respeito de documentos ou propostas apresentadas, sem que isso implique em modificações de condições originalmente propostas, sendo esse item de autonomia da Comissão Julgadora.

6. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

6.1 Qualquer pessoa física ou jurídica é parte legítima para impugnar o presente edital se constatada irregularidade na aplicação da Lei, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação.

6.2 Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante a administração o interessado que não o fizer no prazo estipulado acima.

6.3 Não será reconhecida impugnação sem nome/razão social, CPF/CNPJ, endereço, telefone, data, assinatura do impugnante e sendo pessoa jurídica, deverá estar acompanhada de documento que comprove a representatividade de quem assina a impugnação.

6.4 No caso de impugnação encaminhada por e-mail, cabe ao interessado certificar-se do recebimento, não cabendo a Comissão de Licitação nenhuma responsabilidade por falha na transmissão via internet.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

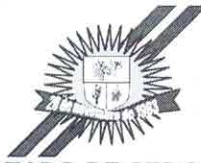
Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

7.1 § 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

7.2 § 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

7.3 § 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

D



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

45
D

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.

7.4 § 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar 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 15 cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na (s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º 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.

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 Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º 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 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.

7.4 Caso o projeto de venda selecionado não contemple a totalidade dos itens descritos no Item 2.2 deste Edital, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos § 1º e § 2º Art. 35 Resolução Federal nº 6, de 08 de maio de 2020, até que se totalize a demanda da Prefeitura.

Logo, a adjudicação dar-se-á por ITEM.



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

46
D

8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1 Qualquer participante poderá após a divulgação do resultado, através da Ata de Sessão Pública, que será afixada no Quadro Mural da Prefeitura e por e-mail dos proponentes, manifestar a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação de peça recursal, em similaridade ao disposto no Inciso XVIII, art. 4º. Lei Federal nº 10.520/2002, para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais participantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, mediante solicitação oficial.

A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado desta Chamada Pública, importará a preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

8.1.1 Caberá a Comissão Julgadora, analisar e posicionar quanto aos recursos apresentados.

9. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

9.1 As amostras dos gêneros alimentícios especificados nesta Chamada Pública deverão ser entregues em local previamente informado, pela prefeitura para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

9.2 Será obrigatória a apresentação de amostras do gênero alimentício solicitado. O fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar, após o encerramento da sessão, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, após convocação para apresentação das amostras.

9.3 O Prefeito Municipal designará uma Comissão com 03 (três) integrantes da Secretaria Municipal de Educação por Portaria, para atesto, recebimento e aprovação dos alimentos, com a finalidade de avaliar as amostras, levando em consideração a qualidade, validade e especificação dos produtos descritos no Projeto de Venda, durante toda a vigência do contrato. Caso as amostras apresentadas não sejam aprovadas, mediante as condições pré-estabelecidas no procedimento de testes, o fornecedor será desclassificado.

9.4 Os integrantes indicados, respeitando o poder discricionário, buscando atender o anseio público de obter alimentos de qualidade, terão a obrigação de emitir um Relatório de Aprovação dos gêneros alimentícios recebidos ou emitir uma Declaração rejeitando os mesmos quando esses não atenderem os requisitos estabelecidos no Projeto de Venda; em que as participantes terão o direito do contraditório e ampla defesa no prazo de 03 (três) dias úteis.

10. DO LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

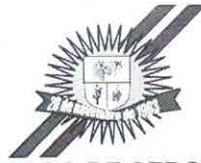
10.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em local determinado pela Prefeitura, de acordo com o cronograma expedido pela Secretaria de Educação, no qual se atestará o seu recebimento.

10.2 Quando do fornecimento, as quantidades poderão ser alteradas para mais ou para menos, bem como as datas podem ser modificadas de modo que atendam às necessidades da unidade, de acordo com a demanda mensal, tendo em vista o cenário de pandemia provocada pelo Corona vírus (Covid-19).

11. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1 A avença se efetivará por meio de contrato, com vigência de 12 meses, a contar de sua assinatura, cuja eficácia estará condicionada à efetiva publicação do extrato na imprensa oficial, conforme demanda mensal.

D



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

47
D

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos ou de acordo com a data de repasse, através de Transferência Eletrônica Identificada.

12.2. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, onerarão os recursos orçamentários e financeiros do exercício 2022, conforme abaixo:

20032 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME, 2021 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLA, 3390.30.00.00, 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20032 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME, 2022 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EJA, 3390.30.00.00, 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20032 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME, 2023 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL, 3390.30.00.00, 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20032 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME, 6306 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE, 3390.30.00.00, 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

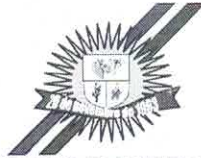
III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 13.1.

13.2 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.3 A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo

D



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixelicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, conforme Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/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/Ano/E.Ex;

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (quarenta mil reais), (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

14.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.3. A apresentação da proposta importa como plena aceitação de todas as cláusulas do Edital.

14.4. Os casos omissos neste Edital serão dirimidos pela CPL

15 DA ASSINATURA DO CONTRATO

15.1 O (s) selecionado (s) será (ão) convocado (s), para no prazo de até 05 (cinco) dias, assinar o (s) contrato (s).



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO ALEIXO

Praça Oliveira Campos, 347, Bairro Centro, – Tel.: (79) 3465-1000– CNPJ: 13.114.533/0001-46.
e-mail: aleixolicitacao@gmail.com - CEP: 49.535-000 – São Miguel do Aleixo- Sergipe.

4/9
①

15.2 Caso o (s) Convocado (s) não cumpra (m) o prazo estipulado, o selecionado deverá ser desclassificado, e o segundo selecionado deverá ser convocado.

16 APÓS A ASSINATURA DOS CONTRATOS

16.1 CABERÁ A COORDENAÇÃO REGIONAL, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a assinatura dos contratos, anexar de uma única vez, o RELATÓRIO (totalizando os valores por fornecedor e geral por CRE) e seus EXTRATOS DE CONTRATO no Processo MÃE da Chamada Pública, para publicação a ser realizado pela Gerência de Licitação;

16.1.1 CABERÁ À LICITAÇÃO, realizar a disponibilização de todos os contratos assinados e enviar para publicação no Diário Oficial do Município.

17 DA RESCISÃO DE CONTRATO

19.1 Poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

São Miguel do Aleixo/SE, 26/01/2022.

Jose Genisson Barreto
Presidente da CPL