



**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 07.002/2022-CH**  
**CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 07.002/2022-CH**

**Chamada Pública n.º 07.002/2022-CH para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar do Empreendedor Familiar Rural para Atender a Rede de Ensino, de acordo com a Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013.**

A Prefeitura Municipal de Novo Oriente – Ceará, com sede na Rua Deocleciano Aragão, 15, inscrita no CNPJ sob o nº 07.982.010/0001-19, representação neste ato pelo (a) Ordenador de Despesas da Secretaria de EDUCAÇÃO, a Sra. MARIA DO SOCORRO VIEIRA SOUSA TEIXEIRA, CPF nº 431.417.303-34, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14 da Lei 11.947/2009 e Resolução FNDE/CD n.º 26/2013 e n.º 04/2015, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE, com Dispensa de Licitação, Lei n.º 11.947 (16/06/2009), Resolução n.º 26 do FNDE (17/06/2013) e Resolução n.º 21 (16/11/2021), durante o período letivo de 2022. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia **31 de janeiro de 2022, às 09:00**, no setor de Licitação na Rua Deocleciano Aragão, 15, Centro, Novo Oriente – Ceará.

**1. OBJETO**

O objeto da presente é a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar do Empreendedor Familiar Rural para Atender a Rede de Ensino, de acordo com a Lei nº 11.947, de 16/06/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

LOTE DE HORTIFRUTIGRANJEIROS											
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT TOTAL	CRE CHE	PRÉ- ESCOLA	FUNDA- MENTAL	QUILO MBOLA	AEE	EJA	VLR UNT	VLR TOTAL
01	ALFACE – Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, <i>In natura</i> em unidades “pés” de 100 a 200 gramas.	PÉS	1.500	275	275	800	50	50	50		
02	BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce,	KG	8.200	1.475	1.475	5.000	100	100	50		

	aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.											
03	<b>BATATA DOCE</b> – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, para transporte, em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	KG	3.000	400	400	2.000	100	50	50			
04	<b>BETERRABA</b> – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	KG	1.080	300	250	400	30	50	50			
05	<b>CENOURA</b> – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. Acondicionada para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	KG	2.362	606	606	1.000	50	50	50			
06	<b>CHEIRO-VERDE</b> – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 50 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual.	MAÇO	1.500	275	275	800	50	50	50			
07	<b>CEBOLA</b> – <i>In natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas.	KG	1.500	350	500	500	50	50	50			
08	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> – Quebradilha em embalagem primária plástica transparente de 1 kg, acondicionadas em fardos de 30 kg. Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou armazenamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da agricultura.	KG	900	150	200	400	50	50	50			

09	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b> – Massa pronta para tapioca, ingredientes: fécula de mandioca, água, sal e conservador sorbato de potássio, não contendo glúten. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionadas em fardos de 20 kg, não furadas, não estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatória apresentação do alvará sanitário do fabricante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.350	345	345	500	60	50	50
10	<b>FEIJÃO CAUPI (CORDA)</b> – Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.350	345	345	500	60	50	50
11	<b>GOIABA</b> – De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	2.250	500	500	1.100	50	50	50
12	<b>JERIMUM (ABÓBORA)</b> – de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Unidade 1 kg.	KG	2.500	650	700	1.000	50	50	50
13	<b>LARANJA PÊRA</b> – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg.	KG	2.250	350	500	1.000	300	50	50
14	<b>MACAXEIRA</b> – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	KG	3.500	900	900	1.500	100	50	50

15	<b>MAMÃO (FORMOSA)</b> – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	KG	6.300	1.500	1.500	3.000	100	100	100
16	<b>MANGA</b> – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	KG	9.000	1.350	1.350	6.000	100	100	100
17	<b>MELANCIA</b> – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	KG	9.000	2.500	1.200	5.000	100	100	100
18	<b>MILHO VERDE</b> – Em pacotes com 10 espigas de primeira qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1.800	475	475	700	50	50	50
19	<b>PIMENTÃO VERDE</b> – Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	KG	1.600	325	325	800	50	50	50
20	<b>PIMENTINHA DE CHEIRO</b> – Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, vigorosa e uniforme com alto enfolhamento. Com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	KG	800	175	175	300	50	50	50

21	TOMATE – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.	KG	1.600	325	325	800	50	50	50		
----	---	----	-------	-----	-----	-----	----	----	----	--	--

## LOTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT TOTAL	CRE CHE	PRÉ- ESCOLA	FUNDA- MENTAL	QUILO MBOLA	AEE	EJA	VLR UNT	VLR TOTAL
01	<b>BOLO CASEIRO</b> – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.	KG	3.000	900	900	1.000	100	50	50		
02	<b>MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS</b> – Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo PVC flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 5 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O mel utilizado no envase deverá ser aprovado pelo MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	2.500	625	625	1.100	50	50	50		

03	POLPA DE FRUTA – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	15.000	2.000	2.000	10.000	500	300	200		
04	PÃO CASEIRO – Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.	KG	5.000	750	750	3.000	200	100	200		

**LOTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT TOTAL	CRE CHE	PRÉ-ESCOLA	FUNDA-MENTAL	QUILO MBOLA	AEE	EJA	VLR UNT	VLR TOTAL
01	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) – De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 500g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250		
02	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE) – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha-escuro, em perfeito estado de conservação,	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250		



	sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.									
03	<p><b>CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos.</p> <p>Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg.</p> <p>Procedente de abatedouro com inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p>	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250	
04	<p><b>CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico.</p> <p>Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg.</p> <p>Procedente de abatedouro com inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção</p>	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250	

	(SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.									
05	<b>FILÉ DE PEIXE</b> – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250	
06	<b>GALINHA CAIPIRA</b> – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/vísceras, sem tempero, sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.	KG	15.000	4.000	4.000	6.000	500	250	250	
07	<b>OVOS CAPIRA</b> – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM,	BAN DEJA	3.500	875	875	1.500	100	100	50	



	acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.											
08	<b>QUEIJO TIPO COALHO</b> – Embalado em saco plástico, atóxico, transparente, limpo, não violado, pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de fabricação e validade. Com S.I.F. e registro no MAPA.	KG	500	110	100	200	30	30	30			

## 2. DATA, LOCAL, E HORA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES

Até o dia e hora abaixo discriminados, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Novo Oriente, os interessados entregarão dois envelopes distintos, sendo um de documentação – **HABILITAÇÃO** e outro de **PROPOSTA DE PREÇOS**, conforme modelo.

**Dia 31 de janeiro de 2021, até as 9:00 horas**

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE, ENDEREÇADA À:**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVO ORIENTE-CE  
ENVELOPE Nº 01 – DOMENTAÇÃO  
CHAMADA PÚBLICA Nº 07.002/2022-CH**

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE, ENDEREÇADA À:**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVO ORIENTE-CE  
ENVELOPE Nº 01 – DOMENTAÇÃO  
CHAMADA PÚBLICA Nº 07.002/2022-CH**

## 3. DATA, LOCAL E HORA PARA ABERTURA DOS ENVELOPES

No dia e hora abaixo discriminados, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Novo Oriente.

Dia 31 de Janeiro de 2022, até às 9:00 horas.

## 4. DAS CONSIDERAÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA CHAMADA PÚBLICA

**4.1** – Poderão participar desta Chamada Pública os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital.

**4.2** – Os fornecedores serão Agricultores Familiares e Empreendedores Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura

Familiar – DAP Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo, dos Grupos Informais de agricultores familiares detentores de DAP Física organizados em grupos.



#### **4.3 – HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS – ENVELOPES Nº 001**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupo Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015. Os Fornecedores deverão apresentar no Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO – os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

##### **4.3.1 – DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO:**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, bem como na hipótese de representação, apresentar instrumento procuratório autorizando o outorgado a agir em nome do outorgante, sob pena de inabilitação:

- a – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b – Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor (Anexo III);
- d – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- e – Apresentar certidão negativa de débitos municipais emitido pela Prefeitura Municipal de Novo Oriente; e
- f – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

##### **4.3.2 – DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA, ORGANIZADOS EM GRUPO:**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, bem como na hipótese de representação, apresentar instrumento procuratório autorizando o outorgado a agir em nome do outorgante, sob pena de inabilitação:



- a – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b – Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- d – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for os casos;
- e – Apresentar certidão negativa de débitos municipais emitidos pela Prefeitura Municipal de Novo Oriente; e
- f – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

#### **4.3.3 – DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA:**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, bem como na hipótese de representação, apresentar instrumento procuratório autorizando o outorgado a agir em nome do outorgante, sob pena de inabilitação:

- a – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b – O extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) – DAP Jurídica para associação e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c – A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT (declaração de que não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz);
- d – As cópias de estatuto e ata de posse de atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- f – Apresentar certidão negativa de débitos municipais emitido pela Prefeitura Municipal de Novo Oriente;
- g – A declaração do seu representante geral de responsabilidade pelo controle de atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- h – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados / cooperados; e

i – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

**4.3.4** – Devem constar nos projetos de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar o nome, CPF e nº da DAP FÍSICA de cada agricultor Familiar dos gêneros constantes no projeto.

#### **4.4 – ENVELOPES Nº 002 – PROJETO DE VENDA**

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 modelos propostos de acordo com a Resolução FNDE n.º 04/2015, ao que se segue:

**a** – Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do agricultor familiar ou associação/cooperativa, devidamente datada e assinalada;

**b** – Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições dos Anexos I, II, III, IV e V;

**c** – Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

#### **4.5 – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor(es) classificado(s), em primeiro lugar, deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Setor de Licitação, situada a Rua Deocleciano Aragão, 15, Centro, Novo Oriente/CE, até o dia/hora: 02/02/2022 até 09:00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

O resultado da análise será publicado em 2 dias após o prazo de apresentação das amostras.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE FORNECIMENTO	FAVORÁVEL/ DESFAVORÁVEL
01	ALFACE – Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, <i>In natura</i> em unidades “pés” de 100 a 200 gramas.		
02	BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.		
03	BATATA DOCE – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, para transporte, em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.		

04	<b>BETERRABA</b> – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.		
05	<b>CENOURA</b> – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. Acondicionada para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.		
06	<b>CHEIRO-VERDE</b> – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 50 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual.		
07	<b>CEBOLA</b> – In natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas.		
08	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> – Quebradinha em embalagem primária plástica transparente de 1 kg, acondicionadas em fardos de 30 kg. Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou armazenamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da agricultura.		
09	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b> – Massa pronta para tapioca, ingredientes: fécula de mandioca, água, sal e conservador sorbato de potássio, não contendo glúten. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionadas em fardos de 20 kg, não furadas, não estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatória apresentação do alvará sanitário do fabricante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
10	<b>FEIJÃO CAUPI (CORDA)</b> – Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados.		
11	<b>GOIABA</b> – De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.		
12	<b>JERIMUM (ABÓBORA)</b> – de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Unidade 1 kg.		
13	<b>LARANJA PÊRA</b> – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg.		
14	<b>MACAXEIRA</b> – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.		
15	<b>MAMÃO (FORMOSA)</b> – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.		

16	<b>MANGA</b> – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.		
17	<b>MELANCIA</b> – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.		
18	<b>MILHO VERDE</b> – Em pacotes com 10 espigas de primeira qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
19	<b>PIMENTÃO VERDE</b> – Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.		
20	<b>PIMENTINHA DE CHEIRO</b> – Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, vigorosa e uniforme com alto enfolhamento. Com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.		
21	<b>TOMATE</b> – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.		
01	<b>BOLO CASEIRO</b> – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 g, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.		
02	<b>MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS</b> – Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo PVC flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 5 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O mel utilizado no envase deverá ser aprovado pelo MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).		
03	<b>POLPA DE FRUTA</b> – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionado em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de		

	embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
04	<b>PÃO CASEIRO</b> – Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.		
01	<b>CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)</b> – De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 500g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.		
02	<b>CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE)</b> – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.		
03	<b>CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.		
04	<b>CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.		
05	<b>FILÉ DE PEIXE</b> – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, teor de água até		

	10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.		
06	<b>GALINHA CAIPIRA</b> – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/vísceras, sem tempero, sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.		
07	<b>OVOS CAPIRA</b> – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.		
08	<b>QUEIJO TIPO COALHO</b> – Embalado em saco plástico, atóxico, transparente, limpo, não violado, pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de fabricação e validade. Com S.I.F. e registro no MAPA.		

#### 4.6 – DO JULGAMENTO (Ordem de Prioridade)

Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupos de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do País.

**4.6.1** – Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- a** – O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- b** – O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País;
- c** – O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

**4.6.2** – Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- a** – Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;



**b** – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 13 de dezembro de 2003;

**c** – Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

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 no itens 4.6 e 4.6.1.

**4.6.3** No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

**4.6.4** Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

#### **4.7 – LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE**

A Secretaria Municipal de EDUCAÇÃO de Novo Oriente, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a (a) nutricionista RT, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

Hortifrutigranjeiros, derivados lácteos, refrigerados e congelados, devem ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino (Escolas e Creches) localizadas na sede do município.

O dia e horário das entregas constarão no cronograma, que deverá ser seguido rigorosamente. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com o cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## 5. FONTE DE RECURSOS

Recursos provenientes do Convênio FNDE – PNAE.

## 6. PAGAMENTO

6.1 O pagamento será realizado após a publicação do contrato e a cada entrega dos produtos, mediante nota fiscal, através de cheque ao portador.

6.2 O valor pago anualmente a cada agricultor não poderá exceder a R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

## 7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 O participante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, retardar a assinatura/celebração do Contrato após sua convocação, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das sanções disciplinadas na legislação pertinente.

7.2 O participante que não cumprir o prazo de entrega aqui estipulado, será caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais cabíveis.

7.3 Em caso de atraso na entrega dos produtos, objeto deste chamamento público, poderá ser aplicado ao Contratado multa moratória de valor equivalente a até 1% (um por cento) sobre o valor total do produto, por dia útil excedente.

## 8. FATOS SUPERVENIENTES

8.1 Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Secretaria de Educação, poderá haver:

I – Adiantamento do processo;

II – Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

**9.1** O preço de aquisição será o preço médio por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, quando houver.

**9.2** A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

## 10. DISPOSIÇÕES GERAIS

**10.1** A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: no Portal de Licitações do Tribunal de contas do Estado ([www.tce.ce.gov.br](http://www.tce.ce.gov.br)), portal de licitações (<https://licitacoes.tce.ce.gov.br>) e na própria escola.

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

**10.3** 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/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

**a** – 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.

**b** – Para a comercialização com grupo formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

**10.4** A participação de associações no presente Edital de Chamada Pública será meramente de caráter representativo de seus associados, por se tratar de entidade sem fins econômicos. O contrato deverá ser firmado diretamente aos agricultores, individualmente, que emitirão nota fiscal em seu próprio nome. (Orientação fundamentada no “Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar – FNDE”).

**10.5** 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 8.666/1993.

**10.6** A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim se devidamente justificado e aceito.

**10.7** A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

**10.8** Para fruição do benefício de isenção do imposto sobre operações relativas à circulação de mercadorias e sobre prestação de serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação – ICMS, os fornecedores individuais, detentores de DAP física, os grupos informais de agricultores familiares e grupos formais de agricultores familiares, detentores de DAP jurídica, deverão estar devidamente cadastrados junto à Secretaria de Desenvolvimento Agrário – DAS, conforme dispõe a Lei Estadual nº 15.055 de 06 de dezembro de 2011.

## **11. FORO**

A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Novo Oriente para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes.

Novo Oriente/CE, 06 de janeiro de 2022



**MARIA DO SOCORRO VIEIRA SOUSA TEIXEIRA**  
Ordenadora de Despesas da Secretaria de Educação