



**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2022/SSA**

**PROCESSO: 9022/2022**

**ABERTURA: 21/11/2022 às 09:00hs**

**OBJETO: CONVOCAÇÃO DE AGRICULTORES E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS QUE POSSUAM DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF OU CADASTRO NACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR (CAF) À APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS AO PROGRAMA DE ALIMENTA BRASIL – PAB NO MUNICÍPIO DE MAUÁ – SP.**

A Prefeitura do Município de Mauá, através da Secretaria de Segurança Alimentar, faz saber a todos a Chamada Pública Nº002/2022 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, no âmbito do Programa Alimenta Brasil – modalidade Compra para Doação Simultânea – PAB Municipal, com dispensa de licitação, para doação a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, conforme disposto no art. 34 da Lei Federal nº 14.284 de 29 de dezembro de 2021.

A Secretaria de Segurança Alimentar da Prefeitura do Município de Mauá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rio Branco, 808 – Vila Augusto – Mauá – SP. CEP 09310-110, inscrita no CNPJ: 46.522.959/0001-98, representado pelo Secretário Municipal – Sr. Carlos Gomes de Freitas, no uso de suas prerrogativas legais e, considerando o disposto no art. 37 da lei nº 14.287 de 29 de dezembro de 2021, e Termo de Adesão 0627/2013 celebrado entre a Prefeitura de Mauá e o Ministério da Cidadania Secretaria Nacional e Inclusão Social e Produtiva Rural e Plano Operacional nº4229/2022 vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Alimenta Brasil – de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar – CAF, incluídas suas organizações econômicas – cooperativas e associações, destinados a suplementação alimentar e nutricional, no período **29/06/2022 à 29/06/2023**.

**1. OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores e empreendedores familiares e de suas organizações econômicas – cooperativas e associações, para doação a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, atendidas pelo Programa Alimenta Brasil – Modalidade Compra para Doação Simultânea – CDS Municipal, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo relacionados:

ITEM	PRODUTO	QTDE – KG
1	ABÓBORA JAPONESA	4.000
2	ABÓBORA MORANGA	4.000
3	ABÓBORA PAULISTA	2.000
4	ABOBRINHA ITALIANA	1.008
5	ACELGA	550
6	ALFACE AMERICANA	550
7	ALFACE LISA OU CRESPA	550
8	BANANA NANICA	3.000



9	BANANA PRATA	2.000
10	BATATA DOCE ROSADA	4.000
11	BERINJELA HORTI	550
12	BETERRABA SEM FOLHAS	500
13	CENOURA	1.500
14	CHUCHU	500
15	COUVE	500
16	ESCAROLA	500
17	ESPINAFRE	500
18	GOIABA VERMELHA	1.000
19	LARANJA PERA	1.000
20	MANDIOCA	4.000
21	MANGA TOMMY ATKINS	2.000
22	MILHO VERDE – ESPIGA PALHA	1.500
23	REPOLHO	500
24	TANGERINA POKAN	2.000
<b>TOTAL</b>		<b>38.208</b>

(\*) Os preços adotados seguirão a tabela de referência da CONAB – CDS 2022 (tabela anexa)

## 1.1 ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO

1.1.1 Abóbora japonesa: Formato globular achatado, com gomos suaves, casca de espessura grossa ou fina, textura rugosa ou lisa, de cor verde e polpa amarela. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Defeitos proibidos: rachaduras, perfurações e cortes, danos por praga, podridão, danos por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência.

1.1.2 Abóbora moranga: Formato globular achatado, com gomos definidos, casca de espessura fina, textura lisa, de cor laranja escura, polpa de cor avermelhada, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida. Defeitos proibidos: rachaduras, perfurações e cortes, dano por praga, podridão, danos por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência.

1.1.3 Abóbora paulista: Formato cilíndrico e pescoço pequeno, casca com espessura fina, textura lisa, de cor creme e verde, polpa de cor alaranjada, medida de massa maior ou igual a 1,0 kg por unidade. Defeitos proibidos: fermento, perfurações e cortes, dano por praga, manchado e podridão, danos por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência.

1.1.4 Abobrinha italiana: Casca de cor verde clara e rajada, formato cilíndrico ou bojudo, medida de comprimento menor ou igual a 20 cm por unidade. Defeitos proibidos: fermento, podridão, dano por praga, virose, murcho e passado (sementes mais desenvolvidas).

1.1.5 Acelga: Folhas grandes e espessas, coloração externa verde clara a média, e interna branco-creme a amarelado, nervuras brancas, medida maior ou igual a 1,5 kg por unidade. Defeitos proibidos: fermentos, podridão, dano por praga, manchado, murcho e passado.

1.1.6 Alface Americana: Fresca, sem sinais de desidratação, em perfeito estado para consumo, de tamanho, aroma e cor características, livre de folhas externas sujas de terra, isentas de umidades externas anormais, odor e sabor estranhos. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, sujidades, parasitas e larvas, passado, murcho, com danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade.



1.1.7 Alface lisa ou crespa Fresca: Fresca, sem sinais de desidratação, em perfeito estado para consumo, de tamanho, aroma e cor características, livre de folhas externas sujas de terra, isentas de umidades externas anormais, odor e sabor estranhos. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, sujidades, parasitas e larvas, passado, murcho, com danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade.

1.1.8 Banana nanica: Casca amarelo-esverdeada de espessura fina, polpa branco-creme. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Defeitos proibidos: enfermidades, insetos e sujidades, danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, manchas ou defeitos na casca.

1.1.9 Banana prata: Casca amarelo-esverdeada de espessura média, polpa creme-rósea. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Defeitos proibidos: enfermidades, insetos e sujidades, danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, manchas ou defeitos na casca.

1.1.10 Batata doce rosada: Coloração da polpa crua creme, e cozida amarela, coloração da película rosada; compacta e firme, raízes novas, sem defeitos sérios, homogênea, limpa, sem manchas escuras, com tamanho e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol grave, fermento e brocado.

1.1.11 Berinjela horti: Formato oblongo bojudo, base depressiva, casca preta, cálice verde, polpa amarelo-esverdeada; medida de comprimento 20 a 25 cm por unidade; de primeira, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, dano por praga, fermento e deformação grave.

1.1.12 Beterraba sem folhas: Formato globular, ligeiramente cônico, casca vermelho-arroxeadada, polpa vermelho-arroxeadada com anéis concêntricos; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Defeitos proibidos: podridão, enfermidades, insetos e sujidades, danos por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência, rachaduras, perfurações e cortes na casca.

1.1.13 Cenoura: Casca alaranjada, formato cilíndrico a cônico, ápice arredondado a apontado, medida de comprimento de 200 até 240 mm por unidade; firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor laranja vivo. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou murcho, fermento, lenhoso ou deformação grave, danos causados por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência

1.1.14 Chuchu: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Formato, textura e coloração da casca de acordo com a variedade. A polpa deverá estar intacta e limpa. Defeitos proibidos: podridão, enfermidades, insetos, deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes, danos causados por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afete a sua aparência.



1.1.15 Couve: Folhas de boa qualidade, sem sinais de desidratação, formato orbicular e assimétrico, limbo verde-claro, pecíolo verde, nervura branco-esverdeada; medida de massa maior ou igual a 350 gramas por maço. Defeitos proibidos: folhas amareladas e murchas, danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade.

1.1.16 Escarola: Folha lisa, de coloração verde-clara, com o centro verde-amarelado; Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Defeitos proibidos: danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, podridão, sujidades, murcho, com parasitas e larvas.

1.1.17 Espinafre: Folhas pequenas, planas, lisas e triangulares, cor verde-escura; Fresco, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, em molhos graúdos, medida do maço com massa maior ou igual a 500 gramas. Defeitos proibidos: podridão, sujidades, cor amarelada e murcho, com parasitas e larvas, danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.

1.1.18 Goiaba vermelha: Variedade de polpa vermelha, casca verde a amarela. Defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, fermento e podridão, danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.

1.1.19 Laranja pera: Fruta in natura, tamanho médio e uniforme, formato elíptico ou esférico, casca de coloração laranja ou verde-alaranjada, e textura lisa ou levemente áspera, polpa laranja ou amarelada, ambas com ausência de umbigo; grau máximo de evolução, integra, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta. Defeitos proibidos: podridão, sujidades, danos por praga, fermento, murcho e imaturo, danos de origem física ou mecânica, oriundos de manuseio.

1.1.20 Mandioca: Grupo branco ou amarelo, casca de textura semi rugosa e coloração marrom, contra casca e polpa crua branca ou creme, polpa cozida de cor branco-amarelada ou amarela. Defeitos proibidos: passado, deformação grave e escurecimento, danos por praga, danos de origem física ou mecânica.

1.1.21 Manga tommy atkins: Casca laranja-amarelada, coberta com vermelho púrpuro-intensa, polpa amarelo-escura, médio teor de fibras, medida de massa de 500 a 650 gramas por unidade. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, fermento, imaturo, mancha grave de látex e podridão, danos de origem física ou mecânica.

1.1.22 Milho verde: Com palha de cor verde clara, grão amarelo-claro, sabor adocicado; medida de massa da espiga maior ou igual a 350 gramas. Frescos de ótima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Defeitos proibidos: passado, podridão e dano por praga, danos que lhe alterem a conformação e aparência, sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.

1.1.23 Repolho: Verde, liso, de primeira qualidade, com casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; folhas verdes e lisas; medida de massa maior ou igual a 1 quilo por unidade. Defeitos proibidos: sujidades, parasitos e larvas, deformação grave e escurecimento, danos por praga, danos de origem física ou mecânica.

1.1.24 Tangerina ponkan: Formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina, albedo espesso, coloração da casca e polpa laranja; tamanho médio e uniforme, firmes e com brilho, polpa firme e intacta. Defeitos proibidos: podridão, passado, fermento, imaturo, dano por pragas, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

## 2. DOS PRODUTOS



- 2.1 As frutas, legumes e verduras devem estar de acordo com as suas características, devendo ter tamanho, cor e conformação uniformes, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, ferimentos ou podridão;
- 2.2 Não serão aceitos produtos em estado de deterioração, com defeitos, podridão, manchas, ou abaixo do padrão mínimo de qualidade;
- 2.3 Caso não corresponda às exigências do Edital, o produto será recusado e será encaminhado um relatório com fotos notificando a recusa do produto;
- 2.4 No relatório será apontado em quilogramas a quantidade do produto recusado;
- 2.5 Na terceira reincidência da recusa o agricultor estará sujeito a ser excluído automaticamente do Programa.
- 2.6 Os produtos deverão ser acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades ou em caixas de papelão quando estabelecida como padrão para o produto (exemplo maçã, goiaba entre outras);
- 2.7 Não serão permitidas caixas de madeira.

### 3. AGRICULTORES FAMILIARES ELEGÍVEIS

- 3.1 Serão aceitas propostas de agricultores familiares, grupos formais ou informais de agricultores enquadrados no PRONAF ou CAF;
- 3.2 Em caso de insuficiência dos recursos financeiros disponíveis para aquisição de alimentos de todos os agricultores familiares proponentes serão utilizados critérios de priorização especificados no item 6 deste edital.

### 4. PRAZOS PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão encaminhar a documentação para habilitação e Projeto de Venda, de forma digitalizada no e-mail: **banco.alimentos@maua.sp.gov.br** ou de forma presencial, em envelope lacrado, na Secretaria de Segurança Alimentar de Mauá, situada À Rua Rio Branco, 808 – Vila Augusto – Mauá – SP; CEP: 09310-110, no período de **27/10/2022 a 18/11/2022 até as 17:00 horas**.

### 5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO A SEREM APRESENTADOS PELOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

**5.1 Agricultor Individual** – Os documentos de habilitação para agricultor familiar individual deverão ser entregues em um único envelope, que deverá conter sob pena de inabilitação:

1. Cópia do RG (Registro Geral) e do CPF (Cadastro de Pessoa Física), em frente e verso. Caso o nº do CPF conste no RG, não será necessário sua apresentação. O RG não poderá ser substituído por outro documento;
2. Cópia do Talonário Fiscal em nome do agricultor;
3. Proposta de Fornecimento de Alimentos para o Agricultor Individual, conforme modelo do anexo I deste edital;
4. Cópia da DAP principal ou CAF emitida nos últimos 60 dias;
5. Extrato da DAP ou CAF emitido nos últimos 60 dias;
6. Relatório que comprove a Inscrição no Cadastro Único (CadÚnico), caso o agricultor familiar se enquadre no item 3.1 deste edital;
7. Termo de Compromisso do beneficiário fornecedor.
8. Na hipótese dos produtores certificados (orgânicos e agro ecológicos) apresentarem o comprovante/certificação.



## 5.2 Grupo Formal e Informal, Associações e Cooperativas Formalizadas ou Não Formalizadas

– Os documentos de habilitação para Grupo Formal ou Informal deverão ser entregues em um único envelope, que deverá conter sob pena de inabilitação:

- a) Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Cópia do Estatuto e Ata de posse da Atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Na hipótese de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia de Contrato Social, registrado em cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- c) Cópia do talonário Fiscal de cada agricultor familiar participante da proposta;
- d) Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e Registro Geral (RG) de cada agricultor familiar participante da proposta;
- e) Proposta de Fornecimento de Alimentos para Grupo Formal ou informal, conforme anexo II deste edital;
- f) Relação de agricultores participantes da Proposta do Grupo Formal ou Informal, conforme anexo III deste edital;
- g) Declaração de Compromisso do responsável do Grupo Formal ou Informal, pelos agricultores participantes da proposta, conforme anexo V deste edital;
- h) Cópia da DAP principal ou CAF de cada agricultor familiar participante do grupo Formal ou Informal emitida nos últimos 60 dias;
- i) Extrato da DAP ou CAF de cada agricultor familiar participante do grupo Formal ou Informal emitida nos últimos 60 dias;
- j) Relatório que comprove a Inscrição no Cadastro Único (CadÚnico), caso o agricultor familiar se enquadre no item 3.1 deste edital;
- k) Termo de Compromisso de cada Agricultor Familiar participante.

## 6. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES

Os critérios para classificação das propostas seguirão a seguinte ordem, levando em consideração o plano operacional do Ministério da Cidadania nº 4.229/22:

I. Prioridade de acesso ao programa os agricultores e empreendedores familiares rurais inseridos no CadÚnico;

II. Agricultores e empreendedores familiares rurais do Município, região ou estado, nessa ordem de prioridade;

III. Dos fornecedores acima, no mínimo 40 (quarenta) % destes deverão ser mulheres, e caso não sendo possível, a habilitação seguirá a ordem do certame;

IV. No mínimo 5 (cinco) % de propostas de fornecedores de produtos orgânicos, desde que devidamente registrados em órgãos oficiais, e caso não sendo possível, a habilitação seguirá a ordem do certame.

## 7. DA ORGANIZAÇÃO DAS COMPRAS

7.1 A operação das compras será desenvolvida através de agendamento com prazo não inferior a dez dias da entrega, ocasião em que serão programados os produtos e quantidades a ser entregue a Secretaria de Segurança Alimentar.

7.2 Todas as entregas deverão vir acompanhadas de romaneio dos produtos constando pesagem da carga total do caminhão e romaneio individual, identificando o agricultor que está entregando os produtos de forma detalhada: tipo de produto, peso e com assinatura do produtor.

7.3 A Unidade Executora poderá estipular, em todas as entregas, as quantidades a serem entregues em kg de todos os produtos que irão compor a cestas de alimentos;



7.4 Serão considerados como doação produtos enviados nas seguintes condições:

7.4.1 Sem acompanhamento do romaneio tanto geral como individual;

7.4.2 Outras variedades de hortifruti que não constam no projeto de venda.

## **8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DE PRODUTOS**

8.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Banco de Alimentos de Mauá, Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto – Mauá – SP, na data previamente agendada pela Secretaria, na qual o Coordenador do PAB e/ou Nutricionista realizará a conferência da mercadoria (pesagem e qualidade) e atestará o recebimento.

8.2 A Secretaria de Segurança Alimentar poderá oferecer apoio logístico aos agricultores fornecedores mediante acordo prévio entre as partes para viabilizar o transporte dos produtos no endereço acima mencionado.

8.3 O agricultor individual e grupo formal ou informal deverá entregar um cronograma de entrega de seus produtos contendo a safra especificada de cada produto e previsão de colheita.

8.4 O agricultor individual e o grupo formal ou informal se compromete a entregar os produtos em local adequado para carga e descarga de mercadorias, em único endereço, com ajudantes para auxiliar no carregamento e com embalagens próprias nos padrões de mercado.

8.5 A estimativa de entrega de produtos está sujeita a alterações em acordo com a sazonalidade dos produtos.

## **9. FORMA DE PAGAMENTO**

9.1 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar até o dia 25 de cada mês, tendo seus pagamentos realizados por intermédio de instituição financeira oficial, mediante autorização da Secretaria Nacional de Inclusão Social e Produtiva (SEISP), com base nas informações de aquisição de alimentos inseridas pela Unidade Executora no Sistema de Gestão do Programa Alimenta Brasil (SisAlimenta) até o dia 10 do mês subsequente, exceto se houver problemas sistêmicos (SisAlimenta instável ou fora do ar) ou de cunho financeiro;

9.2 Caso as notas fiscais não sejam entregues até o dia 25 do mês corrente, o pagamento será efetivado somente no mês subsequente à data do pagamento, ou seja, 40 dias após o mês correspondente de entrega;

9.3 O pagamento dos beneficiários fornecedores deverá ser precedido de comprovação da entrega dos alimentos, por meio de Termo de Recebimento atestado pela Unidade Executora.

## **10. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**10.1** Informações sobre esta Chamada Pública poderão ser obtidas na Secretaria de Segurança Alimentar de Mauá através dos telefones: 4512-1491 ou 4512-7777 em horário comercial de segunda a sexta-feira, através do site [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br) ou ainda através do e-mail [banco.alimentos@maua.sp.gov.br](mailto:banco.alimentos@maua.sp.gov.br);

**10.2** O limite de venda para o agricultor familiar individual será R\$ 12.000,00 por DAP/CAF/ano;

**10.3** Serão selecionados 9 agricultores fornecedores, que serão inseridos nos SisAlimenta. Os demais integrarão o cadastro reserva;

**10.4** Compete ao Agricultor Individual e ao responsável pelo Grupo Formal ou Informal, o controle sobre o limite financeiro de fornecimento de produtos;

**10.5** Os preços de cada produto será estabelecido pela Tabela CONAB anexada a este edital;

**10.6** Todos os agricultores, individuais, grupos formais ou informais que apresentarem proposta a este edital, com a documentação requerida em anexo, poderão fornecer produtos ao Programa – PAB, respeitada a ordem indicada nos critérios de priorização dos agricultores.