ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ATA DE ANÁLISE DE HABILITAÇÃO E PROJETOS DE VENDA — CHAMADA PÚBLICA № 001/2025

ATA DE ANÁLISE DE HABILITAÇÃO E PROJETOS DE VENDA CHAMADA PÚBLICA № 001/2025

Aos vinte e um dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e cinco (21/03/2025), às 10h00min, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Santa Maria/RN, situada à Rua Presidente Juscelino, nº 361 — Centro, reuniram-se os membros da equipe de apoio designada pela Portaria nº XXX/2025, para proceder à análise dos documentos de habilitação e dos projetos de venda apresentados pelos proponentes na Chamada Pública nº 001/2025, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à alimentação escolar, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 006/2020.

MANIFESTAÇÕES DURANTE A SESSÃO DE ABERTURA (13/03/2025)

Durante a análise, com base nas manifestações feitas na sessão de abertura ocorrida em 13/03/2025, o Sr. Francisco Cassimire de Farias, representante da Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Potengi, apresentou alegações contra os fornecedores Breno Daniel Alves, José Genilson Gomes do Nascimento e Pedro Paulo Martins de Oliveira Sales (grupo informal), alegando ausência de Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário nos documentos apresentados.

Após análise da equipe de apoio, com base nos itens 3.3 (Fornecedor Individual) e 3.4 (Grupo Informal) do edital, foi constatado que os alvarás não são exigidos, bastando a declaração de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme modelo constante no Anexo V do edital. Assim, as alegações não prosperaram e os fornecedores foram mantidos como habilitados.

Ainda com base nas alegações apresentadas na sessão de 13/03/2025, o Sr. Carlos Alberto Salvador da Silva, representante da AFCC — Associação dos Agricultores Familiares da Comunidade de Campinas, apontou que a Associação do Projeto de Assentamento e Reforma Agrária Riachão II não havia apresentado o extrato da CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar).

Contudo, conforme previsão do item **4.5 do edital**, que permite a complementação documental em até 5 dias, o representante da entidade imprimiu o documento **no ato da sessão**, regularizando a situação de imediato.

RESULTADO DA HABILITAÇÃO

Após análise dos documentos, foram considerados **habilitados todos os proponentes** participantes da Chamada Pública:

- · Breno Daniel Alves
- · José Genilson Gomes do Nascimento
- Pedro Paulo Martins de Oliveira Sales (grupo informal)
- · Associação do Projeto de Assentamento e Reforma Agrária Riachão II
- · Associação dos Agricultores Familiares da Comunidade de Campinas
- · Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Potengi

SITUAÇÕES ESPECIAIS SOBRE ITENS

- Os fornecedores Breno Daniel Alves, e Associação do Projeto de Assentamento e Reforma Agrária Riachão II solicitaram desistência do Item 12 — CARNE BOVINA SEM OSSO, que foi, portanto, considerado fracassado.
- · 0 Item 13 QUEIJO TIPO MUSSARELA não foi cotado por nenhum proponente, sendo declarado deserto.

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Em conformidade com o **item 9.1 do edital** e o **§ 3º do art. 35 da Resolução FNDE nº 06/2020**, a seleção dos fornecedores obedeceu à seguinte ordem de prioridade:

1. Fornecedores locais (Santa Maria/RN):

- · Breno Daniel Alves
- · José Genilson Gomes do Nascimento

2. Grupo formal da Região Imediata:

- · Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Potengi
- · Pedro Paulo Martins de Oliveira Sales (**Grupo informal**)

3. Grupos formais da Região Intermediária:

- · Associação do Projeto de Assentamento e Reforma Agrária Riachão II
- · Associação dos Agricultores Familiares da Comunidade de Campinas

A divisão dos itens respeitou essa ordem de prioridade, aliada à capacidade de fornecimento e aos preços compatíveis.

PRAZO PARA INTENÇÃO DE RECURSOS

O Município de Santa Maria/RN informa que será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da publicação desta ata, para apresentação de intenção de recurso, nos termos da legislação vigente.

Nada mais havendo a tratar, a Agente de Contratação e sua equipe lavraram a presente ata de análise, devidamente assinada, certificando-se que seja publicada no

Diário Oficial dos Municípios (FEMURN), a fim de garantir a devida publicidade dos atos administrativos.

Santa Maria/RN, 21 de março de 2025.

BRENA MERIZE DIAS

Agente de Contratação

JUECY DA FERNANDES AURINO DA SILVA

Membro Da Equipe De Apoio

JOSÉ DANILO VILELA DE MOURA

Membro Da Equipe De Apoio

ANEXO I - PLANILHA DE DIVISÃO DOS ITENS

A ata contém anexo com **tabela de divisão dos itens** entre os proponentes, especificando a quantidade fornecida por cada um, conforme critérios legais e disponibilidade ofertada.

ITEM	DESCRIÇÃO	MED. DE FORNEC.	INDIVIDUAL QUANTIDADE	VAL. UNIT.	VALOR TOTAL	INDIVIDUAL QUANTIDADE			COOPERATIVA	VAL	GI VALOR	TOTAL
1	MACAXEIRA — Frescas de ótima qualidade, compacta, firme e de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e	KG	0	(R\$)	R\$ –	660	R\$ 3,50	R\$ 2.310,6	00 0	R\$ 3,50	R\$ –	
2	perfurações. Peso e tamanho padrão. BOLO DE OVOS — Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto		1000	R\$ 21,52	R\$ 21.520,00	₃ 1000	R\$ 21,52	R\$ 21.520,00	0	R\$ 21,52	R\$ —	

massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade.

	ALFACE — De 1º qualidade, isento									
	de partes pútridas,									
	não poderão estar murchos, maços de									
	1Kg cada,									
	acondicionados em sacos plásticos									
	transparentes.									
	Alface fresca,									
	tamanho e coloração uniforme, devendo									
3	car ham	KG (0	R\$ 11,00	R\$ -	0	R\$ R\$ -	300	R\$ 11.00	R\$ 3.300,00
-	desenvolvida, firme e intacta, isentam		-				11,00 K\$ -		,	
	de material terroso									
	e unidade externa anormal, livre de									
	resíduos de									
	fertilizantes,									
	sujidades, parasitas e larvas,									
	sem danos físicos e									
	mecânicos oriundos do manuseio e									
	transporte.									
	COENTRO — De 1º qualidade, isento									
	de partes pútridas,									
4	não poderão estar l murchos, maços de	UNIDADE (0	R\$ 2,00	R\$ –	600	R\$ 2,00 R\$ 1.200,0	0 0	R\$ 2,00	R\$ —
	400g cada,									
	acondicionados									
	em sacos plásticos transparentes (IN									
	NATURA).									
	BATATA DOCE — Frescas de ótima									
	qualidade,									
	compacta, firme e de coloração									
	uniforme, aroma,									
	cor e sabor típico da espécie, em									
	perfeito estado de									
5	desenvolvimento. Não serão k	KG (9	R\$ 3,00	R\$ _	Θ	R\$ 3,00 R\$ -	660	R\$ 3 00	R\$ 1.980,00
3	permitidos danos		O	πφ 3,00	ΙΨ	· ·	ηφ 3,00 ηφ	000	πφ 3,00	πφ 1.500,00
	que lhe alterem a conformação e									
	aparência. Isento									
	de: sujidade, insetos, parasitas,									
	larvas, rachaduras,									
	cortes e perfurações. Peso e									
	tamanho padrão.									
	TAPIOCA — Unidade									
	de tapioca pronta sem conservantes,									
	embalada em sacos									
	plásticos transparentes									
	Individuais,									
6	frescas, obtidas a partir de matéria ,	Unidade (ρ.	R\$ 5,41	D¢	Θ	R\$ 5,41 R\$ -	13000	R\$ 5,41	R\$
U	prima de primeira	JIII uaue	U	N\$ 3,41	ν Φ –	U	N\$ 3,41 N\$ -	13000	N\$ 3,41	R\$ 70.330,00
	qualidade. Serão rejeitados tapiocas									
	queimadas, mai									
	cozidas, amassadas, achatados ou									
	<pre>"embatumados",</pre>									
	secas ou com formação de mofo.									
	ABACAXI — In									
	natura, com grau de maturação adequado									
_	para o consumo, sem		_	D.	D.4		D+ 4.05 T:	2005	D	R\$
7	apresentar avarias h de casca,	KG (0	R\$ 4,00	K\$ -	0	R\$ 4,00 R\$ -	3000	R\$ 4,00	R\$ 12.000,00
	procedente de									
	espécies genuínas e sãs. Isento de									
	Jaji IJento de									

	lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.									
8	DOCE DE LEITE	KG	135	R\$ 21	, 59	R\$ 2.914.65	135	R\$ 21,59	R\$ 2.914,650	R\$ 21,59 R\$ -
	MARACUJÁ AZEDO — Maracujá extra AAA fresco, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou									
9	mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas. GOIABA — In natura,		0	R\$ 7,	71	R\$ —	300	R\$ 7,7	T R\$ 2.313,00300	R\$ 7,71 R\$ 2.313,00
10	com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	Θ	R\$ 5,6	56	R\$ —	Θ	R\$ 5,60	66 R\$ — 500	R\$ 5,66 R\$ 2.830,00
11	MAMÃO — In Natura, de 1ª qualidade — semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	e i KG	0	R\$ 3,3	30	R\$ —	1300	R\$ 3,31	80 R\$ 4.290,00300	R\$ 3,30 R\$ 990,00

OSSO - Carne bovina congelada, tipo COXÃO MOLE, PATINHO ou ACÉM. Características do produto: carne bovina sem osso, com no máximo 10% de gordura (comprovada mediante laudo), embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, KG 0 R\$ 46,55 R\$ -0 0 R\$ 46,55 R\$ -R\$ -46,55 congelada sem gordura e sebo aparente, sem nervos, tendões. Carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável de 1º qualidade. Acondicionada em embalagens de 5kg e transportada em temperatura inferior a $^{\circ}5$ graus. QUEIJO TIPO MUSSARELA -Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, fermentado e coagulado. Acondicionada em R\$ 45,00 embalagens PVC 0 R\$ 45,00 R\$ -R\$ -R\$ 45,00 R\$ transparente de 2 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de fabricação e validade e peso líquido do produto de 1º qualidade. MELANCIA - IN NATURA, graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, R\$ 7,55 R\$ -KG 0 722 R\$ 7,55 R\$ 5.451,10878 R\$ 7,55 R\$ 6.628,90 transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete

CARNE BOVINA SEM

a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. POLPA DE FRUTA
MARACUJÁ EM PACOTE
DE 1 QUILO CADA —
Embalagem com
identificação do
produto, prazo de
validade, prazo de
validade e
Capacidade. O
produto deve ter
registro no
Ministério da
Agricultura. Peso
liquido de 1 Kg.
Validade de até 12
meses, devendo
passar pelos
processos de

KG

0

beneficiamento (etapas: recepção, pré-seleção, prélavagem e lavagem, seleção, descascamento e preparo do fruto, despolpamento, acabamento ou refino, tanque pulmão, embalagem, congelamento, armazenamento e distribuição). POLPA DE FRUTA ABACAXI EM PACOTE DE 1 QUILO CADA -Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, prazo de validade e

Capacidade. O produto deve ter

passar pelos processos de beneficiamento (etapas: recepção, pré-seleção,

16

produto deve ter
registro no KG 0 R\$ 13,09 R\$ - 0 R\$ - 520
Ministério da
Agricultura. Peso
liquido de 1 Kg.
Validade de até 12
meses, devendo

R\$ 20,00 R\$ -

0

R\$ 20,00

R\$ -

520

R\$ 20,00 R\$ 10.400,00

R\$ 13,09 R\$ 6.806,80

pré-lavagem e lavagem, seleção, descascamento e preparo do fruto, despolpamento, acabamento ou refino, tanque pulmão, embalagem, congelamento, armazenamento e distribuição).

POLPA DE FRUTA GOIABA EM PACOTE DE 1 QUILO CADA — Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, prazo de validade e Capacidade. 0 produto deve ter registro no Ministério da Ministerio da
Agricultura. Peso
liquido de 1 Kg.
Validade de até 12
meses, devendo
passar pelos
processos de
beneficiamento
(etapas: recepção,
préseleção, pré-

KG

0

pré-seleção, pré-lavagem e lavagem, seleção, descascamento e preparo do fruto, despolpamento, acabamento ou refino, tanque pulmão, embalagem, congelamento, armazenamento e distribuição).

R\$ 11,08 R\$ -R\$ 11,08 R\$ -R\$ 11,08 R\$ 5.761,60 520

18	de beneficiamento (etapas: recepção, pré- seleção, pré- lavagem e lavagem, seleção,		0	R\$ 15,72	R\$ —	Θ	R\$ 15,72	R\$ —	520		R\$ 8.174,40
18	Ministério da Agricultura. Peso liquido de 1 Kg. Validade de até 12 meses, devendo passar pelos processos de beneficiamento (etapas: recepção, pré- seleção, pré-	KG	0	R\$ 15,72	R\$ —	0	R\$ 15,72	R\$ —	520	R\$ 15,72	
	lavagem,										

POLPA DE FRUTA ACEROLA EM PACOTE DE 1 QUILO CADA — Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, prazo de validade e Capacidade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Peso liquido de 1 Kg. Validade de até 12 meses, devendo passar 19 pelos processos KG de beneficiamento (etapas: recepção, pré- seleção, pré- seleção, pré- lavagem e lavagem, seleção, descascamento e preparo do fruto, despolpamento, acabamento ou refino, tanque pulmão,	0 R	\$ 1,05 R\$ —	Θ	R\$ 11,05	520	R\$ R\$ 11,05 5.746,00
acabamento ou refino, tanque						
VALOR TOTAL	R\$ 24.434,6	55	R\$ 39.998,	75	R\$ 137.260),70

Publicado por:

Juecy Fernandes Aurino da Silva **Código Identificador:**97570E28

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 27/03/2025. Edição 3505

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/