



Memorando SUPRe № 07951/2025/SEADRA/DPPFAA

Delmiro Gouveia, 25 de outubro de 2025

À/Ao Senhor(a)
RENALLY DA SILVA MEDEIROS
Secretário(a) de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Abastecimento
SECRETARIA DE AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E ABASTECIMENTO

Assunto: EDITAL PAA

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO № 01/2025

PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA) MODALIDADE: COMPRA COM DOAÇÃO SIMULTÂNEA (CDS)

A Prefeitura Municipal de Delmiro Gouveia/AL, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com a Lei nº 14.628/2023, o Decreto nº 11.476/2023, a Portaria MDS nº 1.067/2025, a Portaria SESAN/MDS nº 191/2025, a Resolução GGPAA nº 3/2023 e a Resolução nº 2/2023, torna público o presente Chamamento Público destinado à seleção de agricultores familiares fornecedores e entidades socioassistenciais recebedoras, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), modalidade Compra com Doação Simultânea (CDS).

1. DO OBJETO

O presente Edital tem por objeto a seleção e habilitação de:

- a) **Agricultores familiares**, para fornecimento de gêneros alimentícios produzidos no município, observando a regra de **um agricultor por família**;
- b) Entidades socioassistenciais, para o recebimento e a distribuição gratuita dos alimentos adquiridos a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

Quadro 1. Especificações dos Produtos Alimentícios a Serem Adquiridos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) Municipal.



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.



Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.
01	ABÓBORA – inteira, sã, limpa, firme e isenta de sujidades e substâncias terrosas. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar danos que comprometam a qualidade e o consumo humano. Maturação adequada para o consumo no tempo médio previsto.	Kg
02	ACEROLA – fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente, em unidades fracionadas de 1 Kg cada.	Kg
03	ALFACE – do tipo crespa, lisa ou americana, frescas e sãs, sem machucões e sujidades nas folhas. Não será aceito no ato do recebimento se o produto apresentar parasitas ou larvas, se estiver danificada ou aparência nítida de resíduos de defensivos agrícolas ou outras substâncias tóxicas, transporte feito caixas engradados.	Kg
04	BANANA PRATA – in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante ou defensivos agrícolas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, com maturação adequada para consumo em até 05 (cinco) dias, sem manchas ou rachaduras.	Kg
05	BATATA DOCE – recém-colhida, inteira, lavada e higienizada, isenta de perfuração por pragas ou similar, resíduos terrosos, transportada em sacos higienizados, com características saudáveis mantidas. BEIJU – Preparado a partir da massa de mandioca, ralada e peneirada, levada ao forno ou frigideira, com consistência firme e sólida, textura macia, com adição	Kg
06	de coco no recheio e com odores característicos de mandioca e coco. A unidade deve pesar 500 gramas, acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica e de uso alimentar, constando as datas de fabricação e validade, peso e ingredientes. A produção deve ser com no máximo 24 horas de antecedência à entrega. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.	Kg
07	BERINJELA – Fresca, com casca sã, com cor e sabor característica da espécie, sem ruptura, com polpa intacta. Sem deformidades ou lesões causadas por pragas, doenças ou manuseio que comprometam sua aparência ou qualidade. BISCOITO SEQUILHO – biscoito de textura crocante que derrete na boca, com sabor suave e adocicado, produzido de forma artesanal, sem adição de	Kg
08	aromatizantes, emulsificantes, corantes e conservantes. De tamanho padronizado, fracionado em unidades de 250 gramas embaladas em embalagem plástica transparente, atóxica e de uso alimentar, constando as datas de fabricação e validade, peso e ingredientes. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.	Kg
09	CEBOLINHA – Fresca, colheita recente, tamanho uniforme, molhos com peso médio de 100 gramas devidamente higienizados, embalada e acondicionada em engradados vazados ou similares. Características organolépticas mantidas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg
10	CENOURA – Recém-colhida, inteira, lavada e higienizada, isenta de perfuração por pragas ou similar, resíduos terrosos, transportada em embalagens apropriadas, com características saudáveis mantidas.	Kg





11	COENTRO – Folhas inteiras, verdes e frescas, lavadas e higienizadas sem aparecimento de machucados e coloração amarelada, molhos uniformes com peso médio de 100 gramas cada. Características saudáveis mantidas.	Kg
12	COUVE FOLHA – Folhas inteiras, verdes e frescas, lavadas e higienizadas sem aparecimento de machucados, furões causados por insetos e coloração amarelada, molhos uniformes com peso médio de 100 gramas cada. Características saudáveis mantidas.	Kg
13	COUVE-FLOR – folhas frescas, verdes, com inflorescência compacta e firme, sem áreas moles, bem formada e limpa, isenta de sujidades, parasitas, larvas, doenças ou danos mecânicos, sem resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes.	Kg
14	DOCE DE BANANA CASEIRO – pastoso, fabricado de forma artesanal a partir de bananas frescas e maduras, de origem da agricultura familiar local, com sabor e aroma característicos de banana, sem presença de sabores e odores estranhos. Deve conter como ingredientes apenas banana, açúcar e água, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser acondicionado em embalagens de material atóxico, adequado e resistente, em unidades fracionadas de 250 gramas, apresentando rótulo com ingredientes, peso, data de fabricação e data de validade. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.	Kg
15	DOCE DE GOIABA CASEIRO – pastoso, fabricado de forma artesanal a partir de goiabas frescas e maduras, de origem da agricultura familiar local, com sabor e aroma característicos de goiaba, sem presença de sabores e odores estranhos. Deve conter como ingredientes apenas goiaba, açúcar e água, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser acondicionado em embalagens de material atóxico, adequado e resistente, em unidades fracionadas de 250 gramas, apresentando rótulo com ingredientes, peso, data de fabricação e data de validade. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.	Kg
16	DOCE DE UMBU CASEIRO – pastoso, fabricado de forma artesanal a partir de umbu frescos e maduros, de origem da agricultura familiar local, com sabor e aroma característicos do umbu, sem presença de sabores e odores estranhos. Deve conter como ingredientes apenas umbu, açúcar e água, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser acondicionado em embalagens de material atóxico, adequado e resistente, em unidades fracionadas de 250 gramas, apresentando rótulo com ingredientes, data de fabricação e data de validade. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.	Kg
17	FEIJÃO CARIOCA – tipo 1, embalados em sacos brancos ou transparentes de 1 kg, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies.	Kg
18	FEIJÃO DE CORDA VERDE – grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isentos de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livres de	Kg

umidade. Embalagem em sacos brancos ou transparentes, virgens, de polietileno



com peso líquido unitário de 1 Kg.



- 19 **GELEIA DE GOIABA** gelatinosa, fabricada de forma artesanal a partir cocção Kg da goiaba (inteira ou em pedaços), com adição de apenas açúcar e água, concentrado até consistência gelatinosa, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser acondicionada em embalagens de material atóxico, adequado e resistente, em unidades fracionadas de 250 gramas, apresentando rótulo com ingredientes, peso, data de fabricação e data de validade. **É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.**
- GELEIA DE UMBU gelatinosa, fabricada de forma artesanal a partir cocção do umbu (inteiro ou em pedaços), com adição de apenas açúcar e água, concentrado até consistência gelatinosa, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Deve ser acondicionada em embalagens de material atóxico, adequado e resistente, em unidades fracionadas de 250 gramas, apresentando rótulo com ingredientes, peso, data de fabricação e data de validade. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.
- GOIABA frutos com maturação consistente e uniforme, sem danos físicos de qualquer espécie, isenta de parasitas, larvas, e outras avarias que comprometam a qualidade do produto. Transporte em caixas apropriadas, sem excesso de peso, mantendo as características saudáveis.
- 22 **LARANJA PERA** in natura, de 1ª qualidade, semiamadurecida, sem partes Kg moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Livre de resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes.
- 23 **LIMÃO COMUM** grau de maturação adequado para consumo imediato, apresentando polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, não apresentando danos por pragas ou doenças, manchas ou áreas moles. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas e embalados de forma a evitar danos por atrito ou pressão. Livre de resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes.
- 24 **LIMÃO TAITI** grau de maturação adequado para consumo imediato, apresentando polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, com casca lisa de cor verde intensa, de tamanho uniforme, não apresentando danos por pragas ou doenças, manchas ou áreas moles. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas e embalados de forma a evitar danos por atrito ou pressão. Livre de resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes.
- MACAXEIRA À VACUO macaxeira embalada à vácuo de 1ª qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, com adequações na colheita que proporcione maior vida útil. Embalada em sacos plásticos lacrados e rotulados, contendo a data na qual o produto foi embalado e validade, com peso unitário de 1 kg. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO. TEMPERATURA DE 0° Á 5° GRAUS
- MACAXEIRA COM CASCA raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, Kg fresca, inteiras, sem ferimentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.



Kg

Kg

Kg



- 27 **MAMÃO COMUM** de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho Kg e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maturação homogênea entres os frutos, dando condições de consumo no período de uma semana.
- MANGA ESPADA de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, frescas, com polpa firme e intacta, sem partes amolecidas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maturação homogênea entres os frutos, dando condições de consumo no período de uma semana.
- 29 **MARACUJÁ** do tipo amarelo azedo, colhido com no máximo 2 dias da data da Kg entrega, firmes, com maturação adequada para consumo em até 7 dias, tamanho uniforme, casca firme e lisa de cor amarelo intenso, livre de materiais como terra, folhas e parasitas de qualquer espécie. Transportado em caixas de plástico higienizadas, mantendo-se com a qualidade própria da espécie.
- 30 **MAXIXE** espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e Kg coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades. Transportado em caixas apropriadas.
- 31 **MELANCIA** espécie redonda para aplicação alimentar, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e com peso mínimo 6 Kg, com polpa vermelha, firme e intacta, com sabor e aroma característicos da espécie, livre de resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes. Deve estar pronta para consumo imediato ou em até 5 dias.
- MELÃO tipo amarelo, redondo, com casca de coloração amarelo intenso, sem áreas verdes, sem rachaduras, cortes ou perfurações, com polpa clara, intacta, firme e suculenta, sabor doce, apresentando tamanho e coloração uniformes. Livre de contaminantes físicos e químicos, sem sujidades, podridão, larvas, manchas e danos causados por pragas ou doenças.
- 33 **MILHO EM ESPIGA COM PALHA VERDE** milho verde na espiga, tenras e Kg macias, de tamanho uniforme, livres de parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de agrotóxicos ou outros contaminantes.
- PÃO DE MACAXEIRA formato uniforme, casca levemente dourada e homogênea, miolo branco ou levemente amarelado, macio e úmido, massa aerada e leve, sabor e aroma característicos de pão de macaxeira, sem sabores ou odores estranhos. Fabricado com macaxeira cultivada por agricultores familiares locais, a partir de processo artesanal, sem insumos de produtos industrializados, apresentado em unidades de 60 gramas, embalado em embalagem plástica individual, atóxica, resistente, lacrada e identificada com o nome do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e validade. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO.
- PIMENTA DE CHEIRO de cor uniforme (verde claro, amarelo, laranja ou vermelho), com aroma intenso, sabor suave, polpa fina, oca por dentro e com poucas sementes, livre de pragas, doenças, podridão, mofo, sujidades e resíduos de agrotóxicos, pronta para o consumo ou com validade de até 10 dias, embaladas em embalagem plástica individual, atóxica, resistente e com unidades fracionadas de 150 gramas.



Kg

Kg

Kg

Kg



e intacto, sem lesões de origem física por motivo de manuseio incorreto, isento de matéria terrosa ou restos de outras plantas, embalado em compartimento apropriado e transportado em caixas tipo engradados sem excesso de volume e peso, para não comprometer a qualidade do produto. 37 PINHA – in natura, fresca, inteira, sadia, limpa e livre de parasitas, pragas e Kg sujidades. No ponto ideal para o consumo, madura, firme, sem rachaduras ou danos físicos que possam comprometer a qualidade interna. Polpa branca e macia, doce, aromática, transportada em embalagens que garantam a proteção e integridade do produto. 38 QUIABO – selecionado, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem Kg física por motivo de manuseio incorreto, isento de matéria terrosa ou restos de outras plantas, com grau de maturação que permita a manipulação, livre de parasitas e pragas, embalado em compartimento apropriado e transportado em caixas tipo engradados sem excesso de volume e peso, para não comprometer a qualidade do produto. 39 **TOMATE** – selecionado, firme, de tamanho e coloração uniformes, com 60 a Kg 70% de maturação, sem defeitos ou lesões de origem física por motivo de

manuseio incorreto ou que prejudiquem o aproveitamento dos frutos, isento de matéria terrosa ou restos de outras plantas, sem partes moles, embalado em compartimento apropriado e transportado em caixas tipo engradados sem

PIMENTÃO VERDE – selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, firme Kg

- TOMATE CEREJA Frutos frescos, com maturação ideal para o consumo, tamanho conforme a variedade, com 60 a 70% de maturação, sem defeitos ou lesões de origem física por motivo de manuseio incorreto ou que prejudiquem o aproveitamento dos frutos, isento de matéria terrosa ou restos de outras plantas, sem partes moles, embalado e fracionado em embalagem plástica individual, atóxica e resistente, com unidades fracionadas de 250 gramas.
- 41 **UMBU** in natura, polpa macia e suculenta, de sabor agridoce a aroma marcante, com casca lisa de coloração uniforme, sem rachaduras, sujidades ou danos físicos que possam comprometer a qualidade interna, coloração verdeamarelada, pronto para o consumo.

A execução do Programa terá duração de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada conforme o desempenho das ações e a disponibilidade orçamentária.

Kg

Kg

2. DOS PRODUTOS

excesso de volume.

2.1. Tipos de produtos admitidos

Nos termos da **Resolução GGPAA nº 3/2023** e da **Portaria MDS nº 1.067/2025**, serão adquiridos produtos provenientes da **agricultura familiar**, incluindo:

- · Alimentos in natura, como hortaliças, frutas, raízes, tubérculos, grãos, legumes;
- **Produtos processados ou beneficiados** pela própria agricultura familiar, a exemplo de doces, geleias, pães de macaxeira e biscoitos; (necessário o alvará sanitário).



36

Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.



2.1.1. Acréscimo para produtos orgânicos

§ 1º Na ausência de referências de preços no mercado local ou regional, os produtos orgânicos poderão receber um acréscimo de até 30% (trinta por cento) sobre o valor praticado para produtos convencionais (mediante comprovação de certificado orgânico).

O acréscimo somente será concedido mediante comprovação documental da origem e certificação dos produtos orgânicos.

Essa medida tem por finalidade estimular práticas agrícolas sustentáveis, valorizar a produção local e incentivar a oferta de alimentos saudáveis e de qualidade, promovendo o desenvolvimento rural e a segurança alimentar.

O disposto neste item segue o previsto na **Resolução GGPAA** nº 3/2023 e na Portaria **MDS** nº 1.067/2025, que reconhecem e apoiam o fortalecimento da agricultura familiar de base sustentável e a transição agroecológica como diretrizes do Programa de Aquisição de Alimentos.

- 2.2. Diretrizes para seleção dos produtos
- · Assegurar que os alimentos sejam locais e sazonais, conforme a vocação agrícola do município;
- · Incentivar a diversificação da produção e o fortalecimento da agricultura familiar;
- Garantir o atendimento às **normas sanitárias e de segurança alimentar**, sendo vedada a entrega de produtos inadequados ao consumo humano.
 - 2.3. Controle e responsabilidade pela qualidade
- O agricultor é plenamente responsável pela qualidade e integridade dos produtos fornecidos;
- A entrega será **conferida no ato do recebimento** pela equipe da Secretaria, pela entidade beneficiada e pelo conselho Municipal de Segurança Alimentar (Comsea);
- · Produtos fora do padrão poderão ser recusados, sem direito a pagamento;
- · Cada entrega será **registrada no SISPAA**, com informações sobre tipo, quantidade, valor e conformidade dos alimentos.

2.4. Inclusão de novos produtos

 No ato da inscrição, o(a) agricultor(a) poderá indicar produtos cultivados em sua propriedade que não estejam previstos na listagem inicial deste edital, para análise de viabilidade técnica e inclusão, desde que observadas as exigências de segurança alimentar, qualidade e origem na agricultura familiar.





3. DOS PARTICIPANTES E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

3.1. Agricultores familiares

Poderão participar agricultores(as) que atendam aos seguintes requisitos:

- a) Possuir **CAF ativo** (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) ou **DAP válida emitidos no território de Delmiro Gouveia-AL**;
- b) Ser residente e produtor no município de Delmiro Gouveia/AL;
- c) Ser o **único representante da unidade familiar** participante do Programa (vedada a inscrição de mais de um membro da mesma família);
- d) Respeitar o limite anual de R\$ 5.625,00 (cinco mil, seiscentos e vinte e cinco reais) por unidade familiar;
- e) Entregar produtos em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade;
- f) Estar em dia com as obrigações fiscais e cadastrais.

Prioridades: conforme o art. 4º da Resolução GGPAA nº 3/2023, serão priorizados:

- 1. Agricultores(as) inscritos no CadÚnico;
- 2. Mulheres agricultoras;
- 3. Indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais;
- 4. Negros e assentados da reforma agrária;
- 5. **Jovens rurais** entre 18 e 29 anos.

Item	Critério	Indicador	Elementos de Pontuação	
			Situação	Pontos
1	Gênero	Mulheres trabalhadoras rurais portadoras de DAP/CAF, aptas a créditos e programas do PRONAF.	Agricultor(a) Individual	10
2	Cad'Único	Agricultor(a) familiar inserido(a) no Cad'Único (cadastro vigente)	o.Agricultora Individual	09
3	Grupos Especiais	Agricultor(a) familiar pertencente a Grupo Especial	Agricultor(a) Individual	08
4	Grupo "B,V" do PRONAF	Agricultor(a) familiar pertencente ao grupo "B,V" do PRONAF	Agricultor(a) Individual	07
5	Jovem Rural	Agricultor(a) familiar jovem com idade compreendide entre 18 e 29 anos.	a Agricultor(a) Individual	06
6	Composição Familiar	Agricultor(a) familiar que apresentar na composição familiar um número superior a 04 membros residentes no mesmo estabelecimento, comprovadamente na DAP/CAF física.	Agricultor(a) Individual	05

Entende-se como Grupo Especial os agricultores familiares: quilombolas, comunidades indígenas, e assentados da reforma agrária (comprovados com CAF A).



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.



3.2. Entidades recebedoras

Poderão participar:

- a) Entidades públicas ou privadas sem fins lucrativos, inscritas no Conselho Municipal de Assistência Social (CMAS) ou reconhecidas pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar (COMSEA);
- b) Organizações que **atendam famílias em situação de vulnerabilidade**, como CRAS, CREAS, cozinhas comunitárias, associações e demais instituições socioassistenciais.

Critérios de seleção:

- 1. Regularidade documental e cadastral;
- 2. Capacidade técnica e sanitária para armazenar e distribuir alimentos;
- 3. Atendimento prioritário a famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com foco em crianças, idosos e pessoas com deficiência;
- 4. Comprometimento com o controle social e a transparência na destinação dos alimentos;

4. DOS PRAZOS E EXECUÇÃO

As inscrições estarão abertas de **24/10/2025 a 30/10/2025**, das **08:00h às 12:00h e das 14:00 às 17:00h**, na sede da **Secretaria Municipal de Agricultura**, situada à [avenida mestre Henrique, n°1018, bairro novo.

No dia **24/10/2025 das 09:00 às 11:00**, será feira uma reunião com os agricultores interessados, para sanar dúvidas sobre o edital. Ocorrerá no Memorial de Delmiro Gouveia-AL, praça Delmiro Gouveia, centro.

A execução do Programa terá vigência de **12 (doze) meses**, conforme a **Portaria SESAN/MDS nº 191/2025**, podendo ser prorrogada mediante justificativa.

As entregas dos agricultores e a distribuição dos alimentos às entidades ocorrerão de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Unidade Executora Municipal.

5. DAS RESPONSABILIDADES

- 5.1. Dos agricultores
- I Fornecer alimentos de qualidade e próprios para o consumo humano;



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.



- II Cumprir os prazos, locais e quantidades definidos no cronograma;
- III Garantir o transporte e o acondicionamento adequados até a entrega;
- IV –Permitir a fiscalização e o acompanhamento técnico das Secretarias envolvidas, com o objetivo de verificar a origem, a autenticidade e as condições de produção dos alimentos fornecidos;
- **V** Observar o limite de R\$ 5.625,00 (cinco mil seiscentos e vinte e cinco reais) por família/ano e a regra de um agricultor por família;
- VI Comunicar à Secretaria qualquer ocorrência que afete a entrega dos produtos;
- VII Fica expressamente vedada a entrega de produtos que não sejam de produção própria da unidade familiar, sendo proibido o fornecimento de alimentos adquiridos de atravessadores, feiras, mercados ou Centrais de Abastecimento (Ceasas). A constatação dessa prática implicará na imediata exclusão do agricultor do Programa, sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.2. Das entidades recebedoras

- I Utilizar os alimentos exclusivamente para **fins sociais**, sendo vedada qualquer forma de comercialização ou desvio de finalidade;
- II Manter controle de recebimento e destinação, com registro das famílias atendidas;
- III Armazenar os produtos em condições adequadas de higiene e segurança;
- IV Assegurar que **somente uma pessoa por família** receba os alimentos;
- V Permitir **fiscalização e acompanhamento** pelos Conselhos Municipais, Secretarias e órgãos de controle;
- VI Apresentar **relatórios e termos de doação com registro das entregas e respectivas assinaturas** sempre que solicitado.

6. DO JULGAMENTO E RESULTADO

As propostas serão analisadas por **Comissão de Avaliação** designada por Portaria da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando os critérios previstos neste Edital.

O resultado preliminar será divulgado em até **01 (um) dia útil** após o encerramento das inscrições, com prazo de **2 (dois) dias úteis** para interposição de recursos.

No dia **05/11/2025**, serão divulgados os valores, as quantidades e os tipos, que cada agricultor selecionado irá entregar.

O resultado final será publicado no site oficial da Prefeitura de Delmiro Gouveia/AL e no Diário Oficial do Município.



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.



7. DA PUBLICIDADE

Em cumprimento ao princípio da **publicidade e transparência**, este Edital será amplamente divulgado:

- a) No Diário Oficial do Município;
- b) No site institucional da Prefeitura de Delmiro Gouveia/AL;
- c) Em **mural público** localizado na sede da Prefeitura, na Secretaria Municipal de Agricultura, na Secretaria de Assistência Social e nos CRAS;
- d) Opcionalmente, por **meios comunitários e eletrônicos**, como rádios locais, redes sociais oficiais e comunicados dos Conselhos Municipais.

A lista de agricultores e entidades selecionadas será publicada nos mesmos canais, garantindo a transparência e o controle social previstos na legislação do PAA.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação neste chamamento implica **aceitação integral** das condições estabelecidas neste

O descumprimento das obrigações poderá acarretar exclusão do programa e responsabilização administrativa, civil e criminal.

Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, em conjunto com o COMSEA e o CMAS.

Delmiro Gouveia/AL, 24 de outubro de 2025

RENALLY DA SILVA MEDEIROS

Secretária Municipal de Agricultura

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL BEZERRA SANDES** (***.074.004-**), **Agente Administrativo**, em 25/10/2025 10:57:41 (GMT-03:00), conforme fundamento no art. 4º, I, da Lei nº 1.379/2022 de 19 de dezembro de 2022.



Para verificar a validade da(s) assinatura(s), acesse o site https://supre.delmirogouveia.al.gov.br/autenticidade informando o identificador: **39HM-K58L-591Q-D45W**.





Documento assinado eletronicamente por **RENALLY DA SILVA MEDEIROS** (***.760.294-**), **Secretário(a) de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Abastecimento**, em 25/10/2025 11:10:16 (GMT-03:00), conforme fundamento no art. 4º, I, da Lei nº 1.379/2022 de 19 de dezembro de 2022.

