



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CHAMADA PÚBLICA PNAE Nº 01/2023 - ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 01/2023 DE 02 DE JANEIRO DE 2023

Chamamento Público para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com Dispensa de Licitação, Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 06 do FNDE, de 08/05/2020.

O Prefeito Municipal de São José do Ouro, Estado do Rio Grande do Sul, em exercício, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados, que será realizada Dispensa de Licitação, por meio de CHAMADA PÚBLICA, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos Arts. 29 a 49 da Resolução nº 06 do FNDE, de 08/05/2020, com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A sessão pública será realizada no Centro Administrativo Municipal, dia 19 de janeiro de 2023, às 09:00 horas, horário de Brasília/DF, (data e horário limite para entrega dos documentos), e será conduzida pela Comissão Municipal de Licitações designada pela Portaria Nº 175/2021.

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	Quant. Estimada	
1	Agnoline: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Cada embalagem de 01 Kg.	150	Kg
2	Alface: Tipo: variada (americana ou crespa). Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. Unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos.	200	Unidades
3	Beterraba: Legume in natura, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	40	Kg
4	Bolacha caseira ponta de chocolate: Bolacha caseira, com uma ponta de chocolate. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico,	55	Kg



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

	íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.		
5	Bolacha de milho: Bolacha caseira de milho. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	55	Kg
6	Broa de polvilho: Broa caseira de polvilho. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	55	Kg
7	Brócolis: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	60	unidades
8	Cenoura: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	40	kg
9	Couve chinesa: Couve chinesa in natura, fresca, tamanho comercial, de 1ª qualidade. Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas.	30	unidades
10	Couve-flor: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem acondicionada sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	60	unidades
11	Couve folha: Couve folha, em maço, in natura. Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas.	30	maços
12	Cuca caseira: Cuca caseira, sem recheio, feito de forma artesanal, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nasucas. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados itens (cucas) queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais. Peso mínimo 650g cada.	55	unidades



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

13	Kiwi: Fruta in natura. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas e livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transportes.	150	kg
14	Mandioca descascada: In natura. Aroma e cor da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade. Embaladas plástica atóxica, resistente e limpa. Cada embalagem 02 Kg.	150	kg
15	Massa caseira: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Cada embalagem de 01 Kg.	200	kg
16	Moranga cabotiá: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionadas sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	50	kg
17	Morango: Fruta in natura. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme. Embalados em bandejas.	200	kg
18	Morango congelado para suco: Fruta in natura congelado. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e Livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transporte.	100	kg
19	Ovos: Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	150	dúzias
20	Pastel assado: Pastel assado de carne moída tamanho médio. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados itens mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	5.000	unidades
21	Repolho verde: Legume in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	100	unidades
22	Rúcula: Rúcula in natura, fresca, tamanho comercial, de 1º qualidade. Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas.	40	maços



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

23	Suco de uva integral: Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo. Não alcoólico e não fermentado. Cor, sabor e aroma característicos. Livre de odores, sabores estranhos, bem como substâncias proibidas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem de vidro. A embalagem deverá declarar, obrigatoriamente, a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Frascos de 1,5 litros.	200	unidades
24	Tempero verde: Cheiro verde, composto por salsa e cebolinha. Folhas íntegras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. Unidade em maço embalados em plástico limpo, novo e atóxico.	70	maços
25	Tortéi: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Cada embalagem de 01 Kg.	150	kg

2. FONTE DE RECURSO

Recursos repassados através do programa de Merenda Escolar do PNAE e complementação dos recursos pelo Município, quando necessário.

ORGÃO:	05 - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 - OUTROS GASTOS COM A EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2031	Manutenção da Merenda Escolar	
RUBRICA:	3.3.90.30.07.00.00	Gêneros de Alimentação	4457

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

3.2 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar**.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e em igual número de dias, os selecionados serão convocados para assinatura da ATA.

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

5.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – Grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – Grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – Grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – Grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

c) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

d) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Prefeitura de São José do Ouro, situada à Av. Laurindo Centenaro, nº 481, conforme pedidos e cronograma a ser apresentado pela Secretaria Municipal de Educação, na qual se atestará o seu recebimento.

6.2. O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pela Secretaria Municipal de Educação, sendo o prazo do fornecimento até o término das quantidades registradas.

7. PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias conforme Art. 40, XIV, "a" da Lei 8.666/93, após a apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 O Edital da presente Chamada Pública poderá ser obtido no Setor de Licitações, em horário de expediente, ou através do site <http://www.saojosedoouro.rs.gov.br/editais>.

7.2 Os critérios adotados para aferição dos preços de mercado, são os constantes nos **artigos 30 e 31** da Resolução nº 06 do FNDE, de 08/05/2020.

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

7.4 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

II - Para a comercialização com grupos 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\$ 20.000,00.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 02 DE JANEIRO DE 2023.

Antonio José Bianchin
PREFEITO MUNICIPAL