



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CHAMADA PÚBLICA PNAE Nº 02/2026 – ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 64/2026 DE 23 DE JUNHO DE 2026

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, 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 Nº 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 15 de julho de 2026, às 14:00 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 462/2026.

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:

Produto	QUANT. ESTIMADA	
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.	300	Unid.
Abobrinha (Abóbora de Verão): 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 atóxicos resistentes e transparentes.	100	Unid.
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



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Bolacha caseira ponta de chocolate: Bolacha caseira, com cobertura nas pontas. 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.	100	Kg
Bolacha rosca branca: Bolacha caseira, com cobertura. 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, validade e informações nutricionais.	50	Kg
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.	30	Unid.
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 rejeitadas cucas queimadas, 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, validade e informações nutricionais. Peso mínimo 650g	100	Unid.
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.	20	Maço
Couve chinesa: Couve chinesa 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.	20	Unid.



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Mini pizza: 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 pizzas mal assadas, 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	Unid.
Morango in natura 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.	150	Kg
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, envoltos em plástico filme.	300	Kg
Massa caseira: Massa caseira espaguete ou macarrão. 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.	250	Kg
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, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	300	Dúzia
Pastel assado frango: Pastel assado de frango 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 pasteis mal assadas, 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, validade e informações nutricionais.	4.000	Unid.



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Pastel assado calabresa: 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 pasteis mal assadas, 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, validade e informações nutricionais.	1.000	Unid.
Pepino Salada: 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 atóxicos resistentes e transparentes.	60	Kg
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.	80	Unid.
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	Unid.
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
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	Maço
Vagem: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniforme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	40	Kg



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

2. FONTE DE RECURSO

Programa de Merenda Escolar PNAE com complementação do Município, quando necessário.

ORGÃO:	05 – OUTROS GASTOS COM A EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM A EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2031	Manutenção da Merenda Escolar	
RUBRICA:	3.3.90.30.07.00.00	Gêneros alimentícios	3905

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.

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 - Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, devidamente registrada;
- 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;



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

- 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 do contrato.

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.

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).



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

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 rurais no seu quadro de associados, conforme DAP Jurídica;

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

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 até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

8.2 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 de maio de 2020.

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

8.4 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00.

SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 23 DE JUNHO DE 2026

VILMAR DE BIASI
Prefeito Municipal