



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO nº 10/2026

A Prefeitura Municipal de Monte Alegre/RN, sediada na Avenida João de Paiva Nº 373, Centro, CEP: 59.182-000, Monte Alegre/RN, Torna público que, realizará licitação, para **Registro de Preços** na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, com critério de julgamento menor preço por **LOTE**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), Lei Federal nº 14.770 de 2023, Decreto Municipal nº 003/2024, LC Nº 123/06, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro designado através da **Portaria nº. 20/2025 - GP, de 02 de Janeiro de 2025**, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃO INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E DEMAIS SECRETARIAS
DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:	Dia 06/05/2026 às 09:00h (horário de Brasília).
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	Dia 13/05/2026 às 23:59h (horário de Brasília).
DATA E LIMITE PARA PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:	Dia 13/05/2026 às 23:59h (horário de Brasília).
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	Dia 18/05/2026 às 10:00h (horário de Brasília).
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	Dia 18/05/2026 às 10:01h (horário de Brasília).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO.

DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO EDITAL:

1. DO OBJETO:

- 1.1. O objeto da presente licitação é o AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 1.2. A licitação será dividida em LOTES, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos LOTES forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participante são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

- 3.1. Poderão participar deste Pregão as empresas enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte (ME e EPP), nos termos da LC nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014 e ampla concorrência, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.





4. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO DOS PARTICIPANTES:

4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 4.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 4.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 4.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 4.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 4.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 4.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 4.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 4.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- 4.2.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 4.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 4.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 4.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 4.2.5. Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- 4.2.6. Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;
- 4.2.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 4.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 4.2.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 4.2.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.





4.2.11. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

4.3.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

4.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstrações de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos (2) dois últimos exercícios sociais, comprovando:

4.3.3. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinada por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente autenticado ou registrado pela Junta Comercial do Estado sede da empresa no Conselho Regional de Contabilidade;

4.3.4. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

4.3.5. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned} LG &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ SG &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ LC &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

4.3.6. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

4.3.7. O Pregoeiro, antes de se manifestar com relação à **Qualificação Econômico-Financeira** das empresas participantes do certame, caso haja necessidade, poderá solicitar parecer técnico junto a **Secretaria Municipal de Finanças e setor contábil** da **Prefeitura Municipal de Monte Alegre/RN**, para que possa subsidiá-la em seu julgamento.

4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.4.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

4.4.2. O licitante ganhador do **LOTE 01 (CEREAIS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO)** devem apresentar:

4.4.3. Certificado de Vistoria do veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pelo órgão competente do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora. Assim como a documentação do Responsável Técnico (RT) do local. O RT pode ser um técnico profissional ou outro funcionário designado devidamente capacitado.

4.4.3.1. Se o RT do estabelecimento for um técnico profissional:

a) apresentar certidão de regularidade profissional em seu conselho de classe;
b) apresentar certidão, declaração ou documento similar emitido por seu conselho de classe afirmando que o profissional está habilitado para exercer a função de RT no referido estabelecimento.

4.4.3.2. Se o RT do estabelecimento for outro funcionário designado devidamente capacitado:

a) Apresentar certidão de regularidade profissional em seu conselho de classe;

b) Apresentar certidão, declaração ou documento similar emitido por seu conselho de classe afirmando que o



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



profissional está habilitado para exercer a função de RT no referido estabelecimento.

C) Apresentar contrato firmado ou documento equivalente que comprove o vínculo do funcionário com a licitante, tais como: contrato de trabalho (CTPS/contrato), ficha/livro de registro de empregados, eSocial ou outro documento idôneo que demonstre a relação laboral/funcional vigente, garantindo que o RT designado integra o quadro da empresa durante a execução contratual.

4.4.4. O licitante ganhador do **LOTE 02 (HORTFRUIT E OVOS DE GALINHA)**, devem apresentar o Certificado de Vistoria do veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

4.4.5. O licitante ganhador do **LOTE 03, (POLPA DE FRUTA)**, devem apresentar Alvará Sanitário de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado. Assim como seus registros no ministério da agricultura.

4.4.6. O licitante ganhador do **LOTE 04 ((CARNES, AVES, LÁCTEOS E CONSERVAS)** deve apresentar, obrigatoriamente, comprovação de inspeção do estabelecimento. Esse documento poderá ser um dos listados a seguir:

- a) Título de Registro na Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) OU;
- b) Título de Registro no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal (SEIPOA/RN) OU;
- c) Título de Registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI- POA);

4.4.7. Os licitantes ganhadores dos **lotes 01, 02, 03, 04**, devem apresentar Alvará de localização/funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão competente do Estado ou do Município onde estiver instalado. E **Certificado de Vistoria de Veículo (CVV)** para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/1983).

4.4.8. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

4.4.9. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





4.4.10. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

4.5. OUTROS DOCUMENTOS:

4.5.1. Declaração de adimplência emitida pelo Município de Monte Alegre/RN.

OBS: Esta documentação pode ser solicitada através do e-mail adm@montealegre.rn.gov.br, presencial ou por telefone. Solicitem com antecedência a documentação.

5. DO CADASTRO DE RESERVA:

5.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, nos termos do [Art. 82, VII, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

5.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

DAS CONDIÇÕES GERAIS DO EDITAL:

6. DO CREDENCIAMENTO:

6.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

6.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

6.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

6.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7. DA IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

7.1. Não poderão disputar esta licitação:

7.1.1. Os licitantes que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.1.2. Os licitantes que se enquadrem no [Art. 14, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

7.1.3. Os atentos públicos de órgão ou da entidade licitante ou contratante, nos termos do [§ 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

8.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.



8.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

8.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

8.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

8.3.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

8.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

8.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

8.5.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

8.5.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 7.3 ou 7.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Título IV, da Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

8.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.9.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

8.9.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

8.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

9.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

9.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

9.1.2. Marca de cada item ofertado, quando for o caso;

9.1.3. Fabricante de cada item ofertado, quando for o caso;

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





- 9.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 9.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 9.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 9.6. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste edital.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 10.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 10.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 10.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 10.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,01 (um centavo)**.
- 10.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 10.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO.
- 10.11. Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 10.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.





- 10.11.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.12.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.13.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.14.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.15.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 10.16.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.17.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 10.17.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.17.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.17.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 10.18.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 10.18.1.** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 10.18.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.18.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 10.18.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 10.18.5.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 10.19.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 10.20.** Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o município de Monte Alegre/RN.

11. DA FASE DE JULGAMENTO:

- 11.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei Federal nº](#)





14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/).

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei Federal nº 8.429, de 1992](#).

11.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

11.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

11.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

11.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a LC nº123/06.

11.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

11.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1. Se enquadrarem nos casos previstos no [Art. 59, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

11.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.8.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

11.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

11.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

11.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

11.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

11.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

11.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

11.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

11.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.





11.16. Quando for o caso, será solicitado amostra(s) do primeiro classificado, assim, quando não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

12.1. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por emitidos pela internet.

12.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021](#)).

12.4. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

12.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

12.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.6. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

12.6.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

12.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.7.1. Em caso de apresentação incompleta dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá abrir diligência, no prazo máximo de 02 (duas) horas, para que a empresa sane a pendência detectada.

12.8. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

12.8.1. Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no momento do cadastro da proposta.

12.8.2. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.8.3. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

12.11. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

12.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.



12.13. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

13. DAS INTENSÕES E DOS RECURSOS:

13.1. A Intenção de recorrer no sistema, ocorrerá em dois momentos distintos, uma logo após a declaração de arrematantes no processo e a outra, após o término da fase de habilitação, não podendo o prazo ser inferior a 10 (dez) minutos, conforme previsão do Art. 165, §1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021 e Art. 40 da IN 73/2022.

13.2. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará os prazos e a forma dispostos no [art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

13.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema: www.portaldecompraspublicas.com.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, se enquadra nas previsões contidas no [Art. 155, incisos IV, V, VI, VIII, IX, X, XI e XII da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

14.2. Os licitantes que incorrerem nas infrações previstas no item anterior, após o devido processo administrativo, estarão sujeitas às sanções previstas no [Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar diretamente no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br) o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, nos termos do [Art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

16. DA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL OU EQUIVALENTE:

16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. O sistema gerará automaticamente a ata da sessão pública no sistema eletrônico.

17.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

17.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

17.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



17.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura de Monte Alegre/RN.

17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

17.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico (www.portaldecompraspublicas.com.br).

17.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta da ARP;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO IV – Dados da Empresa.

Monte Alegre/RN, 06 de maio de 2026.

Wellington Benevides Praxedes
Pregoeiro Municipal



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL. ESSA MEDIDA É ESSENCIAL PARA GARANTIR A OFERTA DE REFEIÇÕES NUTRITIVAS E BALANCEADAS, PROMOVENDO A SAÚDE E O BEM-ESTAR DOS ESTUDANTES E DEMAIS BENEFICIÁRIOS DOS SERVIÇOS PÚBLICOS NO MUNICÍPIO DE MONTE ALEGRE/RN.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. A aquisição de itens alimentícios para o atendimento das repartições públicas que oferecem alimentação aos seus usuários é fundamental para garantir qualidade das refeições ofertadas à população de Monte Alegre/RN. A oferta de refeições nutritivas e balanceadas em escolas, unidades de saúde, hospital e centros de atendimento da assistência social contribui diretamente para o bem-estar e qualidade de vida dos cidadãos que utilizam esses serviços.

Nas escolas da rede pública municipal, a alimentação escolar desempenha um papel essencial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, favorecendo o aprendizado e reduzindo os índices de evasão escolar, assegurando o que os alunos tenham energia e disposição para absorver o conteúdo pedagógico.

No hospital e nas unidades de saúde, a oferta de refeições apropriadas é indispensável para a recuperação dos pacientes internados e para a manutenção da saúde daqueles que necessitam de acompanhamento médico contínuo. Uma alimentação adequada auxilia no tratamento e recuperação mais rápida dos pacientes, prevenindo complicações e promovendo a saúde.

Além disso, as unidades de atendimento da assistência social acolhem pessoas em situação de vulnerabilidade, muitas das quais dependem dessas refeições para suprir suas necessidades básicas de alimentação. O fornecimento regular de alimentos nessas unidades representa um suporte essencial para a segurança alimentar e nutricional desses indivíduos, contribuindo para a inclusão social e dignidade humana.

Dessa forma, a aquisição desses itens alimentícios não apenas atende às exigências legais e nutricionais, mas também reforça o compromisso do município com a promoção da saúde pública, o direito à alimentação e a melhoria da qualidade de vida da população que depende dos serviços públicos.

2.2. A administração adota o parcelamento em lotes, por afinidade de uso, cadeia de suprimentos e logística, sem configurar fracionamento indevido. A medida amplia a competitividade, mitiga risco de desabastecimento e permite gestão e responsabilização setorializadas, preservando a vantagem global. Em consonância com a Súmula 247/TCU (viabilidade e conveniência do parcelamento: adjudicação por item/lote), o certame observará adjudicação por lote e julgamento pelo menor preço global do lote (art. 33, I, da Lei nº 14.133).

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Fornecimento continuado de gêneros alimentícios, sob demanda, por preço unitário por item e adjudicação por lote, conforme Matriz de Lotes e art. 40 da Lei nº 14.133/2021. Abrange: entregas programadas por Ordem de Compra; atendimento integral às especificações técnicas e sanitárias (ANVISA/MAPA, rotulagem, validade mínima e condições de conservação); rastreabilidade por NF-e e identificação de lotes; substituição imediata de itens não conformes, sem ônus; controle centralizado de prazos e comunicação; e ateste do efetivamente entregue.

3.1.1 Fornecimento continuado, sob demanda, por preço unitário por item e adjudicação por lote, conforme Matriz de Lotes. (Lei 14.133/2021, art. 40; art. 33, I).





3.1.2 Conformidade a ANVISA/MAPA; SIF/SIE/SIM quando couber; validade mínima ($\geq 2/3$), rotulagem regular, integridade e conservação.

3.1.3 Embalagens íntegras/adequadas; cadeia fria para perecíveis; risco e frete por conta da contratada até o recebimento definitivo.

3.1.4 Entregas fracionadas por Ordem de Compra, dentro das janelas indicadas; confirmação em 1 dia útil; substituição de não conformes em até 24 h, sem ônus.

3.1.5 NF-e, identificação de lotes/origem e guarda de registros pelo prazo contratual.

3.1.6 A medição ocorrerá por Ordem de Compra, pelo efetivamente entregue e atestado, observando-se a ordem cronológica das faturas. As medições poderão ser consolidadas mensalmente para fins de faturamento, sem prejuízo da cronologia de exigibilidade e do controle individual de cada entrega.

3.1.7 Quando solicitado, apresentação de amostras para verificação de aderência às especificações (antes da 1ª entrega ou a qualquer tempo).

3.1.8 Exigências conforme arts. 62–69 da Lei 14.133 (jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica), incluindo Certidão de Regularidade do FGTS; tratamento diferenciado a ME/EPP conforme LC 123/2006.

3.1.9 Penalidades e garantia contratual (se exigida) nos termos da Lei 14.133/2021 e minuta contratual; aplicação por lote quando cabível.

3.1.10 Observância à LGPD (Lei 13.709/2018); confidencialidade; práticas de sustentabilidade (documentos eletrônicos, descarte/reciclagem de embalagens).

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A contratação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, tipo menor preço, com julgamento pelo menor preço global por lote e adjudicação por lote, nos termos da Lei nº 14.133/2021 (arts. 28 e 33, I) e da regulamentação municipal aplicável, com etapa de lances em sistema eletrônico e negociação para assegurar a vantajosidade.

4.1. O critério de julgamento fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021 (pregão: art. 28; menor preço: art. 33, I; estimativa: art. 23). A opção por menor preço global por lote, com adjudicação por lote, decorre da necessidade de ganho de escala e eficiência logística (entregas frequentes, frete e armazenagem), redução de riscos de descontinuidade, e centralização de responsabilidade sanitária/qualidade em itens correlatos. A formação do preço observará a IN SEGES/ME nº 65/2021. No pregão, adota-se menor preço obrigatoriamente (IN SEGES/ME nº 73/2022, art. 4º, I). O agrupamento em lotes atende à Súmula TCU nº 247 (divisibilidade com economia de escala).

4.2. A proposta deverá apresentar preço unitário por item e o valor global do lote, com todos os tributos, encargos e custos inclusos, prazo de validade e condições de pagamento após o ateste, nos termos do art. 33, I.

4.3. A vantajosidade será evidenciada pela compatibilidade com a estimativa de preços do processo (conforme normas vigentes de pesquisa de preços do Município) e com parâmetros de mercado aplicáveis ao escopo e à região.

4.4. Admitem-se ajustes operacionais acessórios (ex.: prazos de relatório, canais de suporte/entrega) sem alteração do objeto e sem ônus. Vedam-se preços simbólicos, irrisórios ou condicionados.

4.5. Em caso de divergência entre o valor global do lote e a soma dos preços unitários, prevalecerão os preços unitários para recomposição do valor global, preservada a isonomia.

4.6. Será recusada a proposta que não identifique lote/itens, omite preços unitários ou o valor global do lote, exclua encargos obrigatórios ou contrarie este Termo de Referência e o edital.

5. DETALHAMENTO E JUSTIFICATIVA DO ITEM



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



Detalhamento do item e justificativa técnica da contratação, adaptados ao fornecimento continuado de gêneros alimentícios, divididos em lotes por afinidade (mercearia/cereais/panificação; proteínas; hortifrúti e ovos; polpas), com preço unitário por item, adjudicação por lote e entregas fracionadas por Ordem de Fornecedor, conforme especificações deste TR e do ETP. A medida demonstra aderência ao interesse público, assegurando o abastecimento regular das unidades municipais e a melhoria do atendimento à população, bem como o adequado funcionamento das estruturas administrativas. O parcelamento (Lei nº 14.133/2021, art. 40) amplia a competitividade, otimiza logística e reduz riscos de desabastecimento, com pagamento pelo efetivamente entregue e atestado, preservando economicidade, eficiência e vantajosidade, em estrita conformidade com o ETP e demais normas aplicáveis.

Item	Objeto/Especificação Técnica	Un. de Medida	Quantidade	Valor Unit.
LOTE 1				
1	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STEVIA. Ingredientes, água, steviosídeo e conservante sorbato de potássio, 90 ml.	Unidade	300	
2	ADOÇANTE DIETÉTICO contendo os seguintes ingredientes: Água, sorbitol, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina, conservantes, ácido benzóico, metilparbeno. Não contando quantidade significativa de carboidrato, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem com 100ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes sacarino sódico, com bico dosador.	Unidade	400	
3	AÇUCAR REFINADO, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de material terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente, Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses.	Unidade	100.000	
4	AMIDO DE MILHO produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matarias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p, embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	4.500	
5	ARROZ INTEGRAL longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxico, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. De acordo com a resolução 12/78 de cnpa. pacote 1kg	Unidade	430	
6	ARROZ BRANCO TIPO 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1kg e plástico atóxico, termo soldado. Isentos de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão a grão. A embalagem secundária deve ser fardo termo soldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto no caso de	Unidade	8.600	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificadas. embalagem com 1KG			
7	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15% isento de sujidades e materiais estranhos embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxico, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. embalagem com 1kg.	Unidade	65.000	
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS de embalagem primária plástica resistente e atóxica, embalagem secundária de papelão com identificação, Lote e validade (mínima de 6 meses). Produto Rico em Fibras. Sem adição de ingredientes, Sabor característico, resistente que garanta a integridade do produto. Embalagem de 170g.	Unidade	2.500	
9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1, coloração amarela esverdeada, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500ml	Unidade	160	
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER ou água e sal, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 350G	Unidade	3.100	
11	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA TRADICIONAL OU CHOCOLATE crocante, sabor levemente adocicado e característico, elaborado com farinha de trigo e amido de milho. Deve ser isento de gorduras trans, sujidades e parasitas. Embalagem atóxica de 350g, vedada com validade mínima de 180 dias e prazo de fabricação recente.	Unidade	2.100	
12	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER composição básica farinha de trigo integral, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em pct plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente pct 350g	Unidade	500	
13	CAFÉ EM PÓ - Características Técnicas: Café Torrado, moído, em pó, embalado a vácuo, com 100% de Pureza. Não deve apresentar sujidades, umidade, rendimento satisfatório, misturas e peso satisfatório, sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 250g à vácuo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC.	Unidade	5.000	
14	COLORAU- deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 6 a 1 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Pacote com 100g.	Unidade	13.450	
15	CANELA EM PÓ canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente,	Unidade	500	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e possuir 50g.			
16	CREME DE LEITE _ produto lácteo obtido a partir da gordura do leite de vaca, podendo ser UHT ou esterilizado, com teor de gordura característico, de cor branca, odor e sabor suaves, isento de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem cartonada (longa vida) ou lata de aproximadamente 200g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Caixa	390	
17	ERVILHA EM CONSERVA Ervilha verde em conserva simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniforme, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratada ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 170g drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação a de indicadores de processados defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados, enferrujados e estufados, não devem conter perfurações, principalmente nas costuras, não devem soltar a s com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna, atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de 6 meses a partir data de entrega.	Unidade	1.200	
18	ERVAS FINAS _Composto por mistura de ervas desidratadas (como salsa, cebolinha, orégano, manjeriço e outras), de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de aproximadamente 10g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	3.700	
19	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado, 100% natural. Ingredientes: Tomate, Sal e açúcar. Sem condimentos ou corantes. Embalagem: Deve estar intacta, em Embalagem de sachês de 340g não apresentando vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome e marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidade	1.500	
20	FARINHA DE MANDIOCA seca, branca, em pó, acondicionada em embalagem plástica, fechada com informação nutricional, data de validade, fabricação e lote de 1ª qualidade e em embalagem de 1kg	Unidade	3.500	
21	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Especificação: Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.Com ferro e ácido fólico.	QUILO	4.700	
22	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Especificação: Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.Com ferro e ácido fólico.	QUILO	2.350	



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



23	FEIJÃO BRANCO tipo macassar de 1ª qualidade embalagem de 1 kg, identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	QUILO	2.300	
24	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 Especificação: feijão carioca, tipo 1 novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico. Embalagem com 1kg.	Unidade	4.500	
25	FEIJÃO PRETO, TIPO 1. Especificação: Feijão preto de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90 a 98% grãos íntegros, cor característica a variedade. Embalagem de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses. embalagem com 1 kg.	Unidade	1.300	
26	FLOCOS DE MILHO FLOCÃO – Flocos de milho pré-cozidos (flocão), obtidos do grão de milho, próprios para preparo de cuscuz. Produto de cor amarela, com odor e sabor característicos, Textura flocada, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Composição: 100% milho, sem adição de conservantes ou corantes. Produto naturalmente sem gluten. Umidade máxima de 15%. Deve atender aos padrões microbiológicos vigentes. Embalagem plástica, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 500g com rotulagem conforme legislação (identificação do fabricante, lote, validade e informações nutricionais). Validade mínima de 6 meses a partir da data de Entrega.	Unidade	18.700	
27	GOMA DE TAPIOCA FRESCA primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico a vácuo, resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Fornecimento em pacotes de 01 quilo.	QUILO	1.500	
28	LEITE DE COCO Especificação: Leite de coco integral, embalagem com 200ml, com data de validade de no mínimo 12 meses	Unidade	500	
29	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL Especificação: Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. EMBALAGEM COM 395G	Unidade	400	
30	LEITE INTEGRAL EM PÓ Especificação: O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as Portarias 451/97 do Ministério da Saúde e 369/97 do Ministério da Agricultura e Abastecimento, bem como a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem: pacote com no mínimo 200 g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unidade	30.000	
31	LEITE DESNATADO EM PÓ, com baixo teor de gordura e calorias, fonte em proteínas e enriquecidos com vitaminas A, C, D e Ca. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as Portarias 451/97 do Ministério da Saúde e 369/97 do Ministério da Agricultura e Abastecimento, bem como a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem: pacote com no mínimo 200 g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unidade	1.100	
32	LEITE DESNATADO LÍQUIDO, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. litro	Unidade	850	
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE. Para dietas com restrição de lactose Ingredientes: leite integral, enzima lactase, fosfato, tri cálcio, vitaminas A, C, D	Unidade	700	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	e E, ferro, zinco e emulsificante de soja, Lectina de soja. Embalagem em saco de 300g.			
34	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - obtido a partir de leite de vaca, submetido a processo de pasteurização, com teor de gordura mínimo de 3%, aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, isento de sujidades, substâncias estranhas e microrganismos fora dos padrões legais, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem cartonada de 1 litro, íntegra, devidamente vedada e rotulada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.	Unidade	1.050	
35	LEITE (BEBIDA) A BASE DE SOJA SEM LACTOSE ORIGINAL - Especificação: Alimento com proteína isolada de soja rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco, e vitaminas A, B1, B2, B6, B12 e D, fonte de ácido fólico, fonte de vitaminas B5 e C, Não contém glúten, 300G.	Unidade	6.300	
36	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE _Especificação: elaborado exclusivamente à base de massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 400g a 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100.000	
37	MACARRÃO TIPO PENNE, Especificação: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade (não inferior a 6 meses). Embalagem de 400 G.	Unidade	2.060	
38	MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLA – especificação: com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e data de Validade. Embalagem com 400g.	Unidade	2.000	
39	MACARRÃO ESPAGETE ZERO GLUTEN_Elaborado a partir de farinhas alternativas (como arroz, milho e/ou outros cereais isentos de glúten), de cor, odor e sabor característicos, próprio para consumo humano, isento de glúten, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de aproximadamente 400g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	300	
40	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL SEM GLÚTEN_ Elaborado a partir de farinhas integrais e/ou cereais naturalmente isentos de glúten (como arroz integral, milho integral e/ou outros), de cor, odor e sabor característicos, próprio para consumo humano, isento de glúten, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de aproximadamente 400g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	300	
41	MANTEIGA – Produto obtido a partir do creme de leite pasteurizado, com ou sem sal, de consistência sólida, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e substâncias estranhas, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica ou pote de aproximadamente 500g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.000	
42	MARGARINA SEM LEITE OU CREME VEGETAL - O Produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.846/78) e Resolução /CD/FRNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Ingredientes: água, óleo vegetais, sal, vitaminas A D e E, corante	Unidade	2.100	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. NÃO PODERÁ CONTER LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO. sem gorduras trans e colesterol. características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem de 500g.			
43	MARGARINA, vegetal cremosa, com teor de lipídios de 65%, produzida a partir de óleos e gorduras vegetais, com utilização de óleos interesterificados, com sal, isenta de gordura trans (0g), apresentando baixo teor de gordura saturada, cor, odor e sabor característicos, textura homogênea, cremosa e sem sinais de ranço ou alterações. Embalagem primária em pote plástico atóxico, resistente, com tampa, contendo, 500g, íntegra e bem vedada, com rotulagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional conforme legislação vigente.	Unidade	5.300	
44	MILHO PARA PIPOCA, Tipo 1, classe amarela, constituído de grãos inteiros, são, limpos e secos, isentos de impurezas, sujidades e insetos, com umidade Máxima de 13%, próprio para consumo humano, com boa capacidade de expansão. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g, íntegra e devidamente rotulada, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de Entrega.	Unidade	2.550	
45	MILHO PARA MUGUNZÁ - Tipo 1, classe branca ou amarela, constituído de grãos inteiros, limpos, secos e selecionados, isentos de impurezas, sujidades, insetos e materiais estranhos, com umidade máxima de 13%, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g a 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	5.000	
46	MILHO VERDE EM CONSERVA, Preparado com grãos selecionados, íntegros e macios, imersos em salmoura (água e sal), isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem metálica (lata) ou sachê, íntegra, hermeticamente fechada, com peso drenado mínimo informado no rótulo, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.850	
47	OLEO DE SOJA - 100% vegetal, obtido de grãos de soja, submetido a processo de refino, claro, límpido, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica (PET) resistente, contendo 900ml, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	3.500	
48	PÓ PARA CANJQUINHA com açúcar, aromatizante, acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978, Embalagem de 200g.	Unidade	650	
49	REFRIGERANTE, bebida não alcoólica, gaseificada, obtida a partir de água potável, açúcar, extratos ou aromas naturais/artificiais, nos sabores cola, laranja e guaraná (referência: Coca-Cola, Fanta e Guaraná), próprio para consumo humano. Acondicionado em garrafa plástica (PET) de 2 litros, íntegra, hermeticamente fechada, devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



50	SAL IODADO Especificação: Para consumo doméstico, embalagem, contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	25.000	
51	VINAGRE BRANCO isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem de 500ml.	Unidade	350	
52	CONDIMENTO CHIMICHURRI. Composto por mistura desidratada de ervas e especiarias (como salsa, alho, cebola, orégano, pimenta e outros), de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de 12g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	4.000	
53	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - pó fino, homogêneo, embalagem plástica de 80g, com identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	1.400	
54	BOLO - sem recheio, preparado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e/ou outros ingredientes permitidos, de textura macia, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e devidamente protegida, com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade compatível com o produto.	KG	4.000	
55	PÃO DE CACHORRO QUENTE, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de textura macia e leve, miolo uniforme, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, bolores e materiais estranhos, próprio para consumo humano, com peso unitário padrão de aproximadamente a 40g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo 10 unidades padronizadas, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade compatível com o produto.	PACOTE	15.000	
56	PÃO SEDA PACOTE 600G Especificação: Pão seda, embalagem com 12 und de 50g cada pão, embalado no dia da entrega.	Unidade	5.000	
57	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. unidade de medida KG	QUILO	2.000	
58	AÇÚCAR DEMERARA_ obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar parcialmente refinado, de cristais dourados, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	500	
59	LEITE FLUIDO ZERO LACTOSE obtido a partir de leite de vaca, submetido a processo de deslactoseação por adição de lactase, mantendo suas características nutricionais, com teor de gordura mínimo de 3%, aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, isento de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem cartonada tipo	Unidade	120	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	longa vida (UHT) de 1 litro, íntegra, devidamente vedada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.			
60	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS) SABOR FRANGO _Obtida a partir de farinha de soja desengordurada, com adição de aromatizante sabor frango, de granulometria média ou fina, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica atóxica de 400g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.050	
61	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS) SABOR CARNE_ Obtida a partir de farinha de soja desengordurada, com adição de aromatizante sabor frango, de granulometria média ou fina, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica atóxica de 400g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.350	
62	CHÁ DE HORTELÃ_ composto por folhas de hortelã desidratadas, acondicionado em sachês individuais, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, com cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo humano. Embalado em caixa contendo 10 sachês de 1g cada, com embalagem íntegra e devidamente rotulada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200	
63	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES _ composta por mistura de cereais integrais (como aveia, flocos de milho e/ou arroz), oleaginosas e frutas secas, podendo conter adoçantes permitidos, de cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica atóxica de 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100	
64	FARINHA LÁCTEA _Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó, açúcar, vitaminas e minerais, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem metálica (lata) de aproximadamente 400g, íntegra, devidamente vedada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	150	
65	POLVILHO DOCE _obtido a partir da fécula de mandioca, de cor branca, fino, seco, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	150	
66	FARELO DE TRIGO_ obtido a partir da moagem do grão de trigo, rico em fibras, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	100	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



67	macarrão talharim, massa com ovos, embalagem com 500 gr, hermeticamente vedado e resistente, contendo data de fabricação e validade	Unidade	1.000	
68	GELATINA EM PÓ _preparada a partir de gelatina comestível, açúcar ou adoçantes, aromatizantes e corantes permitidos, em sabores variados, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem contendo 12G, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	800	
69	GELATINA DIET SABOR UVA _isenta de açúcares, adoçada com edulcorantes permitidos, contendo gelatina comestível, aromatizantes e corantes autorizados, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem de aproximadamente 20g a 30g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200	
70	FERMENTO biológico, seco, embalagem com 500 gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Unidade	250	
71	ATUM EM CONSERVA _ preparado com pescado de espécie atum, em óleo comestível ou água e sal, em pedaços ou sólido, de textura, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem metálica (lata) hermeticamente fechada, com peso líquido de 170g, devidamente rotulada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	Lata	400	
72	FÓRMULA INFANTIL _De seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, tipo 2 (referência: NAN tipo 2), à base de leite de vaca, enriquecida com vitaminas, minerais e outros nutrientes essenciais, conforme normas da ANVISA, própria para consumo mediante orientação nutricional. Acondicionada em embalagem metálica (lata) de aproximadamente 400g, íntegra, devidamente vedada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade	50	
73	AÇÚCAR MASCAVO GRANULADO _ Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 Kg.	QUILO	80	
74	ACHOCOLATADO EM PÓ: Tradicional com leite, estabilizante apresentar amostra e ficha técnica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNP. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes aproximadamente 400g.	Unidade	900	
75	AMIDO DE MILHO COM AROMA NATURAL DE BAUNILHA _ Enriquecido com vitaminas e mineral, sabor tradicional data de fabricação. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro, Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de	Unidade	400	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Fornecimento em embalagem de 180g similar ao Cremogema.			
76	DOCE_Tipo goiaba elaborado a partir de polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes permitidos, de consistência firme, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada de aproximadamente 500g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.300	
77	LEITE FÓRMULA INFANTIL USADA EM CRIANÇAS DE 0 A SEIS MESES DE IDADE, tipo 1 (referência: NAN tipo 1), à base de leite de vaca, enriquecida com vitaminas, minerais e outros nutrientes essenciais, conforme normas da ANVISA, própria para consumo mediante orientação nutricional. Acondicionada em embalagem metálica (lata) de aproximadamente 400g íntegra, devidamente vedada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100	
78	MAIONESE_ Emulsão cremosa obtida a partir de óleo vegetal, ovos ou derivados, vinagre ou suco de limão, sal e demais ingredientes permitidos, de cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica de 500g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	800	
79	RAPADURA_ acondicionado em porções individuais, em papel celofane, Transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. embalagem com 450g.	Unidade	350	
80	SARDINHA _Especificação sardinha com óleo, sem conservantes, sem glúten. embalagem de 125 g, íntegra, sem amassados ou estufamentos, contendo informação nutricional, data de validade contato para atendimento ao consumidor, e registro em órgão competente.	Unidade	400	
81	BISCOITO ÁGUA_ especificação: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de sal, de textura crocante, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de aproximadamente 350g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	700	
82	Açafrão em pó (cúrcuma)_Obtido a partir da moagem do rizoma seco, de cor amarelo-intenso, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de aproximadamente 200G, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	180	
83	Alecrim Desidratado_ composto por folhas de alecrim desidratadas, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de aproximadamente 06g, íntegra e devidamente rotulada,	Unidade	80	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
84	MASSA DE ARROZ PARA MINGAU_ obtida a partir de farinha de arroz, podendo ser enriquecida com vitaminas e minerais, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica ou cartonada de aproximadamente 180g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	300	
85	MASSA DE MILHO PARA MINGAU_ obtida a partir de farinha de milho, podendo ser enriquecida com vitaminas e minerais, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica ou cartonada de aproximadamente 180g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	300	
86	MULTICEREAIS MINGAU _Composta por mistura de farinhas de cereais (como arroz, milho, aveia e/ou outros), podendo ser enriquecida com vitaminas e minerais, de fácil preparo, com cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica ou cartonada de aproximadamente 180g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	400	
87	AMEIXA EM CALDAS _Inteira sem caroço, preparada com frutas selecionadas, imersas em calda de açúcar, de cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem metálica (lata), hermeticamente fechada, com peso drenado de 150g, devidamente rotulada com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	150	
88	AMEIXA SECA INTEIRA SEM CAROÇO_ Obtida a partir de frutos selecionados e desidratados, de cor, odor e sabor característicos, com textura macia, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, própria para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica atóxica de aproximadamente 200g, íntegra e devidamente vedada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	150	
89	MANJERICÃO DESIDRATADO composto por folhas de manjeriço secas, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de aproximadamente 10g a 50g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	100	
90	CHÁ DE CAMOMILA_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	350	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



91	CHÁ DE ERVA DOCE_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	250	
92	CHÁ DE ERVA CIDREIRA_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	250	
93	CHÁ DE BOLDO_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	350	
94	CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	200	
95	CHÁ DE CARQUEJA_ Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento Caixa com 15 sachês.	Unidade	200	
96	OREGANO DESIDRATADO _composto por folhas secas e trituradas da erva orégano, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou sachê de aproximadamente 200g, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100	
97	PÃO DE FORMA (retangular)Integral Elaborado com farinha de trigo integral e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter grãos e sementes, de textura macia, miolo uniforme, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, bolores e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo o produto fatiado, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade compatível com o produto, 400g.	Unidade	900	
LOTE 2				

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



98	ALFACE CRESPIA de primeira qualidade, in natura, com folhas íntegras, firmes e bem desenvolvidas, colhido recentemente, devendo apresentar grau de maturação adequado para consumo imediato. As folhas devem estar limpas, livres de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e detritos de origem vegetal ou animal. Por se tratar de produto fresco, deverá ser entregue com o máximo de frescor, colhido preferencialmente no dia da entrega ou no dia anterior, garantindo condições adequadas de consumo por no mínimo 48 horas após a entrega, quando armazenado sob refrigeração adequada. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, em especial as diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	MOLHOS	700	
99	ALHO in natura, de primeira qualidade, bulbo inteiro, nacional ou importado, íntegro, de tamanho médio a grande, apresentando boa formação, com casca seca, firme e aderida, coloração branca a levemente arroxeada, conforme a variedade. Os bulbos devem estar inteiros, sem brotação, sem dentes soltos e com estrutura firme. Não deve apresentar sinais de murcha, deterioração, apodrecimento, mofo, manchas, umidade excessiva ou danos mecânicos. Deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e corpos estranhos. O produto deve apresentar grau de maturação adequado, permitindo sua conservação por período razoável sob condições adequadas de armazenamento. Por se tratar de produto não perecível imediato, deverá ser entregue em boas condições de conservação, com vida útil mínima de 30 dias, quando armazenado em local seco, fresco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme regulamentação da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto às condições de produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	2.400	
100	ABACAXI in natura, firme, com casca íntegra, coloração externa variando de verde a amarelada, conforme o grau de maturação, e coroa bem formada e aderida. Deve apresentar polpa de coloração amarelo-clara a amarelo-intensa, suculenta, sem sinais de fermentação ou sabor alterado. O fruto deve estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados). Não deve apresentar danos mecânicos, perfurações, áreas amolecidas, manchas escuras, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos e quaisquer corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	Unidade	1.500	
101	ABÓBORA in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio a grande, com casca íntegra, firme e resistente, coloração característica da variedade (verde, amarelada ou alaranjada), sem rachaduras ou danos. O produto não deve apresentar sinais de apodrecimento, áreas amolecidas, manchas, mofo, perfurações, danos mecânicos ou ataque de pragas. Deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto com boa durabilidade natural, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 7 (sete) dias após a entrega, quando armazenado em local fresco, seco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme	QUILO	2.300	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
102	BANANA PACOVÃ in natura, de primeira qualidade, em pencas, de tamanho médio a grande, alongados, com casca íntegra, coloração variando de verde a amarela, conforme o estágio de maturação. Os frutos devem estar em pencas bem formadas, com boa apresentação, não sendo aceitos frutos soltos, esmagados ou com danos mecânicos significativos. Não devem apresentar sinais de apodrecimento, fermentação, manchas escuras excessivas, mofo, perfurações ou ataque de pragas. Também não devem estar excessivamente verdes (imaturos) nem excessivamente maduros (passados). Devem estar livres de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas, larvas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando armazenado em condições adequadas. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	6.450	
103	BATATA INGLESA in natura, de primeira qualidade, tubérculo inteiro, fresco, com grau de maturação adequado para consumo, formato regular, com casca fina, íntegra e de coloração característica (amarelada a marrom-clara), limpa e firme. Não devem apresentar brotação (olhos germinados), esverdeamento, enrugamento ou sinais de envelhecimento. Não serão aceitos tubérculos com danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras, podridão, mofo ou ataque de pragas. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho e aparência. Produto com boa durabilidade natural, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 7 (sete) dias após a entrega, quando armazenado em local fresco, seco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	4.200	
104	BATATA DOCE in natura, de primeira qualidade, tubérculo inteiro, fresco, tamanho médio, formato regular, com casca íntegra, firme e de coloração característica (rosada, roxa, creme ou alaranjada, conforme a variedade), limpa e sem danos. Não serão aceitos tubérculos com danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas, podridão, mofo ou ataque de pragas. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho e aparência. Produto com boa durabilidade natural, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 7 (sete) dias após a entrega, quando armazenado em local fresco, seco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	3.000	
105	BETERRABA in natura, de primeira qualidade, raiz inteira, fresca, tamanho médio, formato globular ou levemente alongado, com casca íntegra, firme e de coloração vermelho-arroxeadada intensa, limpa e sem danos. Não devem apresentar sinais de murcha, enrugamento, brotação, áreas amolecidas, manchas, rachaduras, podridão, mofo ou ataque de pragas. Não serão aceitas	QUILO	1.500	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	raízes com danos mecânicos, cortes ou perfurações. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado em condições adequadas (local fresco, seco ou sob refrigeração). O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.			
106	CEBOLA TIPO BRANCA in natura, de primeira qualidade, bulbos de cebola de tamanho médio, formato globular, com casca externa seca, fina e de coloração branca ou levemente amarelada, bem aderida. Não devem apresentar brotação, murcha, enrugamento ou sinais de envelhecimento. Não serão aceitos bulbos com danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras, podridão, mofo ou ataque de pragas. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto com boa durabilidade natural, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 10 (dez) dias após a entrega, quando armazenado em local seco, fresco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	4.400	
107	CENOURA in natura, de primeira qualidade, raiz inteira, fresca, de tamanho médio, formato cilíndrico e alongado, com casca lisa, íntegra e de coloração alaranjada intensa, limpa e sem danos. Não devem apresentar sinais de murcha, enrugamento, brotação, rachaduras, bifurcações excessivas, áreas amolecidas, manchas, podridão, mofo ou ataque de pragas. Não serão aceitas raízes com danos mecânicos, cortes ou perfurações. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado em condições adequadas (local fresco, seco ou sob refrigeração). O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	5.300	
108	CHUCHU in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio, formato característico (piriforme), com casca lisa ou levemente rugosa, íntegra e de coloração verde clara a verde escura, conforme a variedade. Não devem apresentar sinais de murcha, enrugamento, brotação, rachaduras, áreas amolecidas, manchas, podridão, mofo ou ataque de pragas. Não serão aceitos frutos com danos mecânicos, cortes ou perfurações. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado em condições adequadas (local fresco, seco ou sob refrigeração). O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	1.200	
109	COENTRO in natura, de primeira qualidade, os molhos de coentro com folhas íntegras, firmes e frescas, de coloração verde uniforme, com talos tenros e suculentos. Devem apresentar aroma característico, sem sinais de murcha ou envelhecimento. Não devem apresentar folhas amareladas, murchas,	MOLHOS	1.600	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	queimadas, rasgadas ou com danos mecânicos. Não serão aceitos produtos com sinais de apodrecimento, manchas, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e corpos estranhos. Produto altamente perecível, devendo ser entregue fresco, colhido preferencialmente no dia da entrega ou no dia anterior, com vida útil mínima de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega, quando armazenado sob refrigeração adequada. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
110	COCO SECO in natura, de primeira qualidade, inteiros, de tamanho médio a grande, com casca externa dura, íntegra e de coloração marrom característica. Devem apresentar endocarpo (casca interna) firme e sem rachaduras. Não serão aceitos frutos com rachaduras, perfurações, presença de mofo, sinais de apodrecimento, odores estranhos ou ataque de pragas. O produto deve estar livre de sujidades, resíduos de terra em excesso, parasitas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho, aparência e qualidade. Produto com boa durabilidade natural, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 15 (quinze) dias após a entrega, quando armazenado em local seco, fresco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	Unidade	1.000	
111	GOIABA VERMELHA in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, e tamanho médio, formato arredondado ou levemente ovalado, com casca íntegra, lisa ou levemente rugosa, de coloração verde a amarelada, conforme o grau de maturação. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras, sinais de apodrecimento, fermentação, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho, coloração e aparência. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	1.350	
112	LIMÃO THAITI in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, formato arredondado a levemente ovalado, com casca fina, lisa, íntegra e de coloração verde a verde-amarelada, conforme o grau de maturação. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos em excesso) ou muito maduros (amarelados em excesso e com perda de firmeza). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho, coloração e aparência. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 5 (cinco) dias após a entrega, quando mantido em condições	QUILO	800	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
113	LARANJA TIPO PÊRA in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, formato arredondado a levemente ovalado, com casca fina a média, lisa ou levemente rugosa, íntegra e de coloração alaranjada ou verde-amarelada, conforme o grau de maturação. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados, secos ou com fermentação). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 5 (cinco) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	3.000	
114	MACAXEIRA (aipim/mandioca de mesa) in natura, de primeira qualidade, raiz inteira, fresca, de tamanho médio a grande, formato cilíndrico ou alongado, com casca externa marrom e película interna clara, ambas íntegras e aderidas. Não devem apresentar sinais de deterioração, como escurecimento interno (manchas pretas ou azuladas), áreas endurecidas, fibras excessivas, apodrecimento, mofo ou odores desagradáveis. Não serão aceitas raízes com danos mecânicos, cortes profundos, perfurações, rachaduras ou sinais de fermentação. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Não devem apresentar sinais de deterioração, como escurecimento interno (manchas pretas ou azuladas), áreas endurecidas, fibras excessivas, apodrecimento, mofo ou odores desagradáveis. Não serão aceitas raízes com danos mecânicos, cortes profundos, perfurações, rachaduras ou sinais de fermentação. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	3.000	
115	MARACUJÁ in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio, formato ovalado ou arredondado, com casca íntegra, firme, de coloração amarela (característica do maracujá amarelo), podendo apresentar leve enrugamento superficial indicativo de maturação adequada. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos excessivamente verdes (imaturos) ou deteriorados (com fermentação, odor alcoólico ou polpa comprometida). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, manchas escuras extensas, mofo, podridão ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. de tamanho médio, formato ovalado ou arredondado, com casca íntegra, firme, de coloração amarela (característica do maracujá amarelo), podendo apresentar leve enrugamento superficial indicativo de maturação adequada. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 5 (cinco) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de	QUILO	1.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
116	MELANCIA in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio a grande, formato arredondado ou alongado, com casca íntegra, firme, de coloração verde com listras ou manchas características da variedade. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos), com polpa esbranquiçada ou sem sabor, ou excessivamente maduros (passados, com polpa amolecida ou fermentada). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	5.750	
117	MAÇÃ VERMELHA in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, de tamanho médio, formato arredondado, com casca lisa, íntegra e de coloração vermelha intensa ou mesclada com tons amarelados, conforme a variedade. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados, com polpa farinácea ou amolecida). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, manchas escuras extensas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 7 (sete) dias após a entrega, quando armazenado em condições adequadas de refrigeração. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	700	
118	MAMÃO TIPO FORMOSA in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio a grande, formato alongado, com casca íntegra, firme, de coloração verde a amarelo-alaranjada, conforme o grau de maturação. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos totalmente verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados, com polpa amolecida ou fermentada). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras extensas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	2.250	
119	MELÃO TIPO CANTALOUPE in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio, formato arredondado, com casca espessa, rendilhada (reticulada), de coloração bege a amarelada, característica da variedade. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo	QUILO	1.200	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros (passados, com polpa amolecida, fermentada ou com odor alterado). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras extensas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 4 (quatro) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
120	PIMENTÃO VERDE in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio, formato característico (cônico ou blocado), com casca lisa, brilhante, íntegra e de coloração verde uniforme. Não devem apresentar sinais de murcha, enrugamento, áreas amolecidas, manchas, queimaduras de sol, perfurações, cortes, rachaduras ou danos mecânicos. Não serão aceitos frutos com sinais de apodrecimento, mofo, presença de insetos ou deterioração. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	900	
121	TOMATE in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio, formato arredondado ou levemente alongado, com casca lisa, íntegra, firme e de coloração vermelha uniforme ou em início de maturação (verde-avermelhado), conforme o ponto adequado para consumo. Não devem apresentar sinais de murcha, enrugamento, áreas amolecidas, manchas, rachaduras, perfurações, danos mecânicos ou deformações. Não serão aceitos frutos com sinais de apodrecimento, mofo, fermentação, presença de insetos ou deterioração. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 3 (três) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	4.100	
122	REPOLHO ROXO in natura, de primeira qualidade, hortaliça inteira, fresca, de tamanho médio, formato arredondado, com folhas sobrepostas, firmes e compactas, de coloração roxa intensa e uniforme. Não devem apresentar folhas externas excessivamente danificadas, rasgadas, perfuradas ou com presença de manchas escuras, mofo, apodrecimento ou ataque de pragas. Não serão aceitos produtos com sinais de fermentação, odor desagradável ou deterioração avançada. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado sob condições adequadas de refrigeração. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	620	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



123	REPOHO VERDE in natura, de primeira qualidade, hortaliça inteira, fresca, e tamanho médio, formato arredondado, com folhas sobrepostas, firmes e compactas, de coloração verde clara a verde intensa, uniforme. Não devem apresentar folhas externas excessivamente danificadas, rasgadas, perfuradas ou com presença de manchas escuras, mofo, apodrecimento ou ataque de pragas. Não serão aceitos produtos com sinais de fermentação, odor desagradável ou deterioração avançada. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar padrão de uniformidade quanto ao tamanho, coloração e qualidade. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado sob condições adequadas de refrigeração. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	720	
124	INHAME in natura, de primeira qualidade, tubérculo inteiro, fresco, de tamanho médio, formato característico da espécie, com casca externa marrom a castanho-escura, íntegra, firme e sem sinais de deterioração. Não devem apresentar brotações, áreas amolecidas, rachaduras profundas, perfurações, cortes, manchas escuras internas ou externas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. Não serão aceitos produtos com odor desagradável, textura viscosa ou qualquer sinal de deterioração avançada. O produto deve estar livre de sujidades, terra em excesso, resíduos de fertilizantes, parasitas e corpos estranhos. Produto com boa durabilidade relativa, devendo ser entregue em condições adequadas de conservação, com vida útil mínima de 7 (sete) dias após a entrega, quando armazenado em local fresco, seco e ventilado. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	500	
125	UVA VERDE in natura, de primeira qualidade, apresentada em cachos, fresca, de tamanho médio, bem formados, com bagas firmes, arredondadas, de coloração verde clara a verde-amarelada, uniforme, característica da variedade. As bagas devem estar íntegras, firmes, bem aderidas ao engaço, com película lisa e sem sinais de murcha ou desidratação. Devem apresentar polpa suculenta, sabor doce a levemente ácido e odor característico. Não serão aceitos cachos com bagas soltas em excesso, amassadas, rachadas, com manchas escuras, sinais de fermentação, mofo ou apodrecimento. Não devem apresentar presença de insetos, larvas ou qualquer tipo de contaminação. O produto deve estar livre de sujidades, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 5 (cinco) dias após a entrega, quando armazenado sob refrigeração adequada. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	430	
126	COUVE FLOR in natura, de primeira qualidade, hortaliça inteira, fresca, de tamanho médio, com inflorescência (cabeça) compacta, firme, bem formada, de coloração branca a levemente creme, uniforme, protegida por folhas verdes externas. As flores devem estar bem unidas, sem separações, esfrelamento ou sinais de abertura. As folhas externas devem estar verdes, firmes e sem sinais de murcha excessiva. Não devem apresentar manchas escuras, pontos amarelados intensos, sinais de apodrecimento, mofo, presença de insetos ou	QUILO	200	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	danos mecânicos significativos. Não serão aceitos produtos com odor desagradável, deterioração ou qualquer sinal de comprometimento da qualidade. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e corpos estranhos. de tamanho médio, com inflorescência (cabeça) compacta, firme, bem formada, de coloração branca a levemente creme, uniforme, protegida por folhas verdes externas. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com vida útil mínima de 3 (três) dias após a entrega, quando armazenado sob refrigeração adequada. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.			
127	MANGA KEITT in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, fresco, de tamanho médio a grande, formato ovalado, com casca lisa, íntegra e firme, de coloração predominantemente verde, podendo apresentar leves tonalidades amareladas ou rosadas conforme o grau de maturação. Os frutos devem estar no ponto de maturação adequado, não sendo aceitos frutos verdes em excesso (imaturos) ou excessivamente maduros (passados, com polpa amolecida, fermentada ou com odor alterado). Não devem apresentar danos mecânicos, cortes, perfurações, rachaduras, áreas amolecidas, manchas escuras extensas, sinais de apodrecimento, mofo ou presença de insetos. O produto deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de substâncias nocivas, parasitas e corpos estranhos. Produto perecível, devendo ser entregue fresco, com grau de maturação que permita consumo por no mínimo 4 (quatro) dias após a entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e demais órgãos competentes, quanto à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	200	
LOTE 3				
128	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor ACEROLA, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais, acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.	Unidade	15.000	
129	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor GOIABA, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais,	Unidade	15.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.			
130	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor CAJÚ, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais, acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.	Unidade	15.000	
131	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor CAJÁ, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais, acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem	Unidade	13.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.			
132	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor MARACUJÁ, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais, acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.	Unidade	12.000	
133	POLPA DE FRUTA NATURAL sabor UVA, congelada, de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, maduras e sadias, isenta de adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais, acondicionada em embalagem de 1 kg (um quilo), adequada para consumo humano. Não deve apresentar sinais de fermentação, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, sabor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente. O produto deve ser mantido congelado, em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, sem interrupções, e preservando a qualidade do produto. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 3 (três) meses no ato da entrega. O produto deve atender às normas vigentes da legislação sanitária, conforme diretrizes da ANVISA e MAPA (quando aplicável), quanto à produção, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização de alimentos.	Unidade	5.000	
LOTE 4				
134	CHAMBARIL BOVINO RESFRIADO, com osso, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, Corte bovino obtido da parte da perna (músculo com osso), apresentando carne de coloração vermelho-vivo, textura firme, com presença de osso central (corte transversal), contendo	KG	5.000	128

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	medula óssea. Deve apresentar quantidade moderada de gordura, de coloração branca a levemente amarelada, firme e bem distribuída, sem excesso. A carne deve estar fresca, resfriada, sem sinais de congelamento prévio, com odor característico, sem presença de odores desagradáveis ou anormais. Não será permitido produto com sinais de deterioração, como coloração escurecida, esverdeada, presença de limo, viscosidade excessiva, fermentação ou qualquer indício de contaminação. O produto deve estar livre de hematomas, sujidades, resíduos de conteúdo intestinal, pelos, parasitas e corpos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas apropriadas para alimentos, resistentes, atóxicas, devidamente vedadas, podendo ser embalado a vácuo ou em bandejas com filme plástico. As embalagens devem conter 2kg (dois quilos) e identificação do produto, data de embalagem, prazo de validade, peso, identificação do estabelecimento produtor e selo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Deve ser acondicionado em embalagens plásticas apropriadas para alimentos, resistentes, atóxicas, devidamente vedadas, podendo ser embalado a vácuo ou em bandejas com filme plástico. O produto deve ser mantido e transportado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, limpos, higienizados e exclusivos para transporte de alimentos, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade do produto.			
135	OVOS DE GALINHA classificados como tipo a, de casca branca, limpa, íntegra, lisa ou levemente porosa, sem rachaduras, trincas ou sujidades excessivas. Cada unidade deve apresentar peso mínimo de 50g, com uniformidade no lote fornecido. Os ovos devem ser frescos, com câmara de ar reduzida, sem odor desagradável ou qualquer sinal de deterioração. Não serão aceitos ovos com casca quebrada, trincada, suja com fezes, sangue ou qualquer material estranho, nem ovos com alterações internas visíveis. Devem ser acondicionados em bandejas ou cartelas apropriadas (papelão ou plástico), com capacidade padrão (30 unidades), devidamente protegidos contra impactos. As embalagens devem conter identificação do produto, classificação, peso, data de classificação/embalagem, prazo de validade, número do lote, identificação do produtor e selo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Recomenda-se conservação em temperatura ambiente controlada ou sob refrigeração (preferencialmente entre 4°C e 15°C), conforme boas práticas de armazenamento. Os ovos devem apresentar prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, quando mantidos em condições adequadas de armazenamento. O produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado e inspecionado pelos órgãos competentes, atendendo às normas vigentes da legislação sanitária e de inspeção de produtos de origem animal.	Unidade	120.000	129
136	CARNE BOVINA in natura, TIPO PATINHO, RESFRIADA, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Obtido da parte traseira do animal, com baixo teor de gordura, apresentando coloração vermelho-vivo, textura firme e odor característico de carne fresca. A carne deve apresentar-se limpa, sem excesso de gordura, aponeuroses, cartilagens, nervos, linfonodos ou fragmentos ósseos. Não deve apresentar sinais de deterioração, como escurecimento, manchas esverdeadas, odor desagradável, presença de líquidos excessivos (exsudato) ou textura pegajosa. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos. O produto não deve apresentar indícios de congelamento prévio (cristais de gelo, alteração de textura ou coloração). A carne deve ser	QUILO	15.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, transparentes, resistentes e devidamente vedadas (a vácuo ou bandejas com filme plástico), contendo identificação do produto, peso 2kg (dois quilos), data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes.			
137	LOMBO PAULISTA RESFRIADO, podendo ser apresentado com ou sem osso, conforme especificação da contratante, com formato característico, coloração vermelho-vivo, textura firme e odor próprio de carne fresca. Deve apresentar marmoreio moderado, com capa de gordura uniforme e sem excessos. A carne deve estar limpa, sem presença de cartilagens, fragmentos ósseos soltos, linfonodos, nervos excessivos ou sujidades. Não deve apresentar sinais de deterioração, como escurecimento, manchas esverdeadas, odor desagradável, presença de líquidos excessivos (exsudato) ou textura viscosa ou pegajosa. O produto deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos, não apresentando indícios de congelamento prévio, como formação de cristais de gelo ou alterações de textura. A carne deve ser acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo), contendo identificação do produto, peso líquido de 2kg (dois quilos), data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes bovinas.	QUILO	15.000	
138	CARNE BOVINA IN NATURA, MOÍDA, proveniente de CORTES da parte DIANTEIRA (EX.: ACÉM, PALETA OU MÚSCULO), resfriada, de primeira qualidade, oriunda de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano, com teor de gordura moderado, coloração vermelho-vivo, textura homogênea e odor característico de carne fresca. A moagem deve ser realizada em condições higiênico-sanitárias adequadas, preferencialmente no mesmo dia da entrega ou conforme cronograma estabelecido, não sendo permitida a mistura com vísceras, cartilagens, ossos, sebo em excesso ou quaisquer materiais impróprios. O produto deve apresentar aspecto uniforme, sem grumos excessivos, sem presença de líquidos (exsudato) em excesso e sem sinais de oxidação ou escurecimento. Não deve apresentar odor desagradável, textura pegajosa, coloração alterada ou qualquer indício de deterioração. Deve estar isenta de parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos. Não deve apresentar indícios de congelamento prévio. A carne	QUILO	25.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	moída deve ser acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes e devidamente vedadas, em porções adequadas (conforme solicitação), contendo identificação do produto, peso líquido de 2kg (dois quilos), data de moagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade máxima de até 3 (três) dias após a data de moagem, respeitando as condições adequadas de armazenamento. No ato da entrega, o produto deve ter sido moído no mesmo dia ou, no máximo, no dia anterior. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes bovinas.			
139	CARNE BOVINA in natura, CORTE MÚSCULO, congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Corte bovino proveniente da parte dianteira ou traseira do animal (músculo), com presença característica de fibras musculares firmes e tecido conjuntivo, apresentando coloração vermelho-intensa e odor característico de carne própria para consumo. A carne deve apresentar-se limpa, com pouca gordura, sem excesso de aponeuroses, cartilagens, fragmentos ósseos ou nervos. O produto deve estar congelado de forma adequada, sem sinais de descongelamento prévio, recongelamento, queimaduras por frio, cristais de gelo excessivos ou alteração de cor. Não deve apresentar odor desagradável, manchas escuras ou esverdeadas, textura pegajosa ou qualquer indício de deterioração. Deve estar isento de parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes ou opacas, devidamente vedadas, contendo identificação do produto, peso líquido de 2kg (dois quilos), data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. O produto deve ser mantido congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade do produto. Deve apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, e no mínimo 6 (seis) meses no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes bovinas.	QUILO	22.500	
140	CARNE BOVINA in natura, CORTE "MINDINHA", resfriada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Corte bovino proveniente da região da costela, com ossos característicos e porção de carne entremeada com gordura, apresentando coloração vermelho-vivo, textura firme e odor próprio de carne fresca. Deve apresentar distribuição uniforme de carne e gordura, sem excesso de sebo. A carne deve estar limpa, sem presença de fragmentos ósseos soltos, cartilagens em excesso, linfonodos ou sujidades. Não deve apresentar sinais de deterioração, como escurecimento, manchas esverdeadas, odor desagradável,	QUILO	10.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	presença de líquidos excessivos (exsudato) ou textura pegajosa. O produto deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos, não apresentando indícios de congelamento prévio (como cristais de gelo ou alterações de textura). Deve ser acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo), contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes bovinas. Fornecimento 1 kg.			
141	CARNE BOVINA TIPO "CARNE DE SOL", proveniente de cortes da parte dianteira (ex.: acém, paleta), levemente salgada, resfriada, de primeira qualidade, oriunda de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Produto obtido a partir de cortes bovinos do dianteiro, submetidos a processo de salga leve e desidratação parcial, apresentando coloração vermelho mais escura, textura firme e odor característico. Deve apresentar teor de sal moderado, sem excesso, com distribuição uniforme. A carne deve estar limpa, sem presença de cartilagens, ossos, linfonodos, sujidades ou materiais estranhos. Não deve apresentar sinais de deterioração, como odor desagradável, manchas esverdeadas, mofo, textura pegajosa ou presença de líquidos em excesso. O produto deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos. Não deve apresentar sinais de fermentação ou rancificação. Deve ser acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo), contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação/processamento, prazo de validade, teor de sal (quando aplicável), lote e identificação do estabelecimento produtor. fornecimento em pacotes de 2kg. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos cárneos salgados.	QUILO	12.000	
142	CARNE BOVINA in natura, CORTE COXÃO MOLE, submetida a processo de salga, resfriada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Corte bovino tipo coxão mole, proveniente da parte traseira do animal, com fibras curtas e macias, apresentando textura firme e coloração vermelho-escura característica de produto salgado. O produto deve ser submetido a processo de salga moderada, com distribuição uniforme do sal, não sendo permitido excesso que	QUILO	8.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	comprometa a qualidade sensorial. Deve apresentar-se limpo, sem presença de ossos, cartilagens, linfonodos, nervos excessivos ou sujidades. Não deve apresentar sinais de deterioração, como odor desagradável, manchas esverdeadas, presença de mofo, textura pegajosa ou formação de líquidos excessivos. O produto deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos. Não deve apresentar sinais de fermentação, ranço ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo), contendo identificação do produto, peso líquido, data de processamento, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em 1kg. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos cárneos salgados.			
143	CARNE DE FRANGO in natura, CORTES DE COXA E SOBRECORA, resfriada ou congelada, de primeira qualidade, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Cortes de frango tipo coxa e sobrecoxa, com ou sem pele, conforme especificação da contratante, apresentando coloração característica (variando de branco a levemente rosado), textura firme e odor próprio. As peças devem estar íntegras, sem cortes excessivos, sem presença de penas, penugens, vísceras ou resíduos. Deve apresentar baixo teor de gordura e ausência de hematomas, manchas escuras, ossos quebrados expostos ou sinais de má manipulação. Não deve apresentar odor desagradável, textura pegajosa, alteração de cor ou qualquer indício de deterioração. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. No caso de produto congelado, não deve apresentar sinais de descongelamento prévio, recongelamento ou formação excessiva de cristais de gelo. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas, podendo ser embalagem primária (bandejas ou sacos) e secundária (caixas), contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em 1kg. Resfriado: entre 0°C e 4°C; Congelado: igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo do produto (resfriado ou congelado), garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Resfriado: mínimo de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega; Congelado: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, com no mínimo 6 (seis) meses no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes de aves.	UND	10.000	
144	CARNE DE FRANGO in natura, CORTE TIPO FILÉ DE PEITO, resfriado ou congelado, de primeira qualidade, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob	QUILO	10.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, obtido a partir do peito da ave, apresentando coloração característica (branca a levemente rosada), textura firme e odor próprio. As peças devem estar limpas, sem presença de cartilagens, ossos, pele, gordura excessiva, sangue coagulado ou resíduos de vísceras. Deve apresentar uniformidade no tamanho e espessura, conforme padrão comercial. Não deve apresentar sinais de deterioração, como odor desagradável, textura pegajosa, manchas escuras ou alteração de cor. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos. No caso de produto congelado, não deve apresentar sinais de descongelamento prévio, recongelamento ou formação excessiva de cristais de gelo. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas, podendo ser embalagem primária e secundária, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em embalagem de 1kg. Resfriado: entre 0°C e 4°C. Congelado: igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo do produto, garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Resfriado: mínimo de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega. Congelado: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, com no mínimo 6 (seis) meses no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes de aves.			
145	VÍSCERA COMESTÍVEL BOVINA, tipo FÍGADO, resfriada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Fígado bovino fresco, apresentando coloração vermelho-escura a marrom uniforme, textura macia e firme, e odor característico. Deve apresentar superfície lisa, íntegra, sem rupturas excessivas, sem presença de vesícula biliar aderida ou resíduos de bile. O produto deve estar limpo, sem presença de coágulos sanguíneos em excesso, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Não deve apresentar sinais de deterioração, como odor desagradável, manchas esverdeadas, textura pegajosa ou alteração de cor. Deve ser fornecido inteiro ou em porções/fatias, conforme solicitação da contratante. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes e devidamente vedadas, contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em embalagem de 1kg. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 3 (três) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal.	QUILO	2.000	
146	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, tipo LINGUIÇA DE FRANGO, obtido a partir de carne de frango moída e temperada, embutida em envoltório natural	QUILO	1.500	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	ou artificial, de primeira qualidade, sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Linguiça elaborada com carne de frango, podendo conter gordura, água, sal e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração característica, uniforme, textura firme e odor próprio, sem sinais de ranço ou deterioração. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, sem presença de cartilagens, ossos, fragmentos duros ou materiais estranhos. Não deve apresentar excesso de gordura, líquidos livres ou separação de fases. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. O produto não deve apresentar sinais de fermentação indesejada, mofo, odor desagradável ou alteração de cor. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo ou atmosfera modificada), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, registro no órgão competente e identificação do fabricante (CNPJ). Fornecimento em embalagem de kg. Resfriada: entre 0°C e 4°C. Congelada: igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo do produto, garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Resfriada: mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação. Congelada: mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos e às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.			
147	LINGUIÇA COMPOSTA POR CARNE SUÍNA, tipo LINGUIÇA CALABRESA, gordura suína, sal, condimentos, especiarias (ex.: pimenta calabresa), conservantes permitidos pela legislação vigente e água, quando aplicável. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme, aroma característico e sabor típico da linguiça calabresa. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, sem presença de ossos, cartilagens, fragmentos duros ou materiais estranhos. Não deve apresentar excesso de gordura, líquidos livres, separação de fases ou sinais de deterioração (ranço, mofo, odor desagradável, alteração de cor). Deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo ou atmosfera modificada), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, registro no órgão competente e identificação do fabricante (CNPJ). Fornecimento em 1kg. Resfriada: entre 0°C e 4°C. Congelada: igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo do produto, garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Resfriada: mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação. Congelada: mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de fabricação. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos e às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.	QUILO	800	
148	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, tipo PRESUNTO, obtido de carne suína selecionada, cozido, desossado, sem capa de gordura, de primeira qualidade,	QUILO	450	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	sob inspeção sanitária oficial, destinado ao consumo humano. Presunto elaborado a partir de cortes selecionados de pernil ou coxa suína, cozido, temperado com sal, açúcar, condimentos permitidos e conservantes autorizados pela legislação vigente. Deve apresentar coloração uniforme rosácea a rosada, textura firme, consistente, macia, succulenta, com odor e sabor característicos de presunto cozido. Não deve apresentar excesso de gordura, cartilagens, ossos, veias grossas, tecidos estranhos ou qualquer sinal de deterioração (mofo, odor desagradável, alteração de cor ou textura viscosa). O produto deve estar isento de parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo ou atmosfera modificada), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, registro no órgão competente e identificação do fabricante (CNPJ). Fornecimento em kg. Resfriado: entre 0°C e 7°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 7°C), garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos, bem como às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de presuntos e produtos cárneos industrializados.			
149	CARNE DE FRANGO in natura, corte de PEITO, sem osso, com ou sem pele, resfriado ou congelado, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, destinado ao consumo humano. Peito de frango apresentando coloração branca a levemente rosada, textura firme, uniforme e odor característico de carne fresca. Deve estar limpo, sem ossos, cartilagens, pele indesejada (quando solicitado sem pele), sangue coagulado, vísceras ou resíduos. Não deve apresentar sinais de deterioração, como odor desagradável, textura pegajosa, manchas escuras ou alteração de cor. O produto deve estar isento de parasitas, larvas, sujidades e corpos estranhos. No caso de produto congelado, não deve apresentar sinais de descongelamento prévio, recongelamento ou formação excessiva de cristais de gelo. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas, podendo ser embalagem primária e secundária, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em kg. Resfriado: entre 0°C e 4°C. Congelado: igual ou inferior a -18°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo do produto, garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega. Resfriado: mínimo de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega. Congelado: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, com no mínimo 6 (seis) meses no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes de aves.	QUILO	33.500	
150	PRODUTO LÁCTEO INDUSTRIALIZADO, tipo QUEIJO MUSSARELA, produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, de primeira qualidade, sob inspeção	QUILO	700	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	sanitária oficial, destinado ao consumo humano. Queijo mussarela com textura elástica, uniforme, sem grumos, com coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos de queijo fresco, suave e lácteo. Deve apresentar consistência adequada para fatiamento, derretimento e uso culinário. O produto não deve conter mofo, cristais de sal excessivos, cheiro ou sabor desagradável, presença de matérias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração. O teor de umidade, gordura e proteína deve estar em conformidade com a legislação vigente e normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para queijo mussarela pasteurizado. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, fechadas e rotuladas conforme legislação, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, registro no órgão competente e identificação do fabricante (CNPJ). Fornecimento em kg. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C, durante armazenamento e transporte. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo a temperatura adequada (0°C a 7°C), garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de queijos pasteurizados.			
151	CARNE BOVINA in natura, corte TIPO COSTELA, resfriada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, destinada ao consumo humano. Corte bovino proveniente da região da costela, com ossos característicos e carne entremeada com gordura, apresentando coloração vermelho-vivo, textura firme e odor próprio de carne fresca. A distribuição de carne e gordura deve ser uniforme, sem excesso de sebo. O corte deve estar limpo, sem presença de cartilagens soltas, linfonodos, nervos excessivos ou sujidades. Não deve apresentar sinais de deterioração, como escurecimento, manchas esverdeadas, odor desagradável, presença de líquidos excessivos (exsudato) ou textura pegajosa. O produto deve estar isento de parasitas, larvas e quaisquer corpos estranhos, não apresentando indícios de congelamento prévio. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, transparentes e devidamente vedadas (preferencialmente a vácuo), contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, lote e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento por kg. O produto deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 4°C. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, higienizados, mantendo temperatura adequada (0°C a 4°C), garantindo a conservação e integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de carnes bovinas.	KG	4.000	
152	PEIXE DO TIPO MERLUZA, in natura, limpo, sem espinhas, filetagem pronta para consumo, congelado, de primeira qualidade, proveniente de pescado saudável e inspecionado por órgão competente, destinado ao consumo humano. de	QUILO	550	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Município de Monte Alegre

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	merluza com aparência íntegra, coloração branco-perolada uniforme, sem manchas escuras ou descoloração. Deve apresentar textura firme, sem odor desagradável, amolecimento excessivo ou sinais de deterioração. O produto não deve conter espinhas remanescentes, vísceras, sangue coagulado ou quaisquer corpos estranhos. A filetagem deve ser uniforme em tamanho e espessura, sem fragmentação ou rasgos excessivos. O peixe deve estar livre de parasitas, larvas, mofo, cristais de gelo excessivos ou sinais de congelamento. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, vedadas, contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, lote, prazo de validade e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento em kg. O produto deve ser mantido congelado a -18°C ou temperatura inferior, desde a produção até o consumo final. O transporte deve ser realizado em veículos isotérmicos ou refrigerados, garantindo a manutenção da cadeia de frio (= -18°C) e a integridade do produto até o local de entrega. Deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, com no mínimo 6 (seis) meses no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA, do MAPA e da legislação de produtos pesqueiros quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização.			
153	PEIXE IN NATURA, CORTADO EM POSTAS UNIFORMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, proveniente de pescado saudável, inspecionado por órgão competente, destinado ao consumo humano. Postas de peixe, limpas, sem vísceras, espinhas grandes ou sangue coagulado, apresentando coloração característica da espécie (branco, rosado ou amarelado, conforme espécie), textura firme e odor próprio de peixe fresco. O produto deve apresentar uniformidade de tamanho e espessura, com cortes precisos, sem fragmentação ou rasgos excessivos. Não deve apresentar sinais de deterioração, mofo, odor desagradável, textura pegajosa, descoloração ou presença de parasitas, larvas ou corpos estranhos. No caso de produto congelado, não deve apresentar sinais de congelamento ou cristais de gelo excessivos; no caso de resfriado, deve ser mantido em temperatura adequada para conservação. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente vedadas, identificadas com espécie, peso líquido, data de embalagem, lote, prazo de validade e identificação do estabelecimento produtor. Fornecimento por kg. Resfriado: 0°C a 4°C. Congelado: = -18°C. ser transportado em veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a temperatura adequada conforme o tipo de conservação (resfriado ou congelado), garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. Resfriado: mínimo de 3 a 5 dias a partir da data de entrega. Congelado: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, com no mínimo 6 meses de validade no ato da entrega. O produto deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM), conforme legislação vigente. Deve atender às normas da ANVISA, do MAPA e da legislação de produtos pesqueiros quanto à produção, processamento, armazenamento, transporte e comercialização.	QUILO	650	
154	FRANGO ABATIDO INTEIRO_ Eviscerado (sem vísceras), resfriado ou congelado, de procedência inspecionada, com pele íntegra, de cor, odor e aspecto característicos, isento de sujidades, resíduos e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra	QUILO	400	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE****Município de Monte Alegre**

Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, Monte Alegre/RN
CEP: 59.182-000 - CNPJ: 08.365.900/0001-44



	e devidamente vedada, com peso variável, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (S.I.E. ou S.I.F.), lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.			
155	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO_ obtido a partir de queijo parmesão curado e desidratado, de cor, odor e sabor característicos, textura seca e granulada, isento de sujidades e materiais estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de aproximadamente 50g a 1kg, íntegra e devidamente rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200	
156	QUEIJO COALHO 1ª QUALIDADE_ Produto obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, de consistência firme e textura macia, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e devidamente vedada, com peso variável, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (S.I.E. ou S.I.F.), lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.	QUILO	200	
157	QUEIJO RICOTA 1ª QUALIDADE _Obtido a partir do soro do leite de vaca, com ou sem adição de leite, de textura macia e cremosa, cor branca, odor e sabor suaves característicos, isento de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e devidamente vedada, com peso variável, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (S.I.E. ou S.I.F.), lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.	QUILO	150	
158	COALHADA DESNATADA_ Produto lácteo obtido a partir de leite desnatado fermentado por culturas lácticas específicas, de consistência cremosa, cor branca, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem plástica ou pote atóxico de 240G, íntegra e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (S.I.E. ou S.I.F.), lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.	Unidade	500	
159	IOGURTE NATURAL_ Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado, com fermentos lácticos específicos, sem adição de sabores ou corantes, de consistência cremosa, cor branca, odor e sabor característicos, isento de sujidades e substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou pote de 240G, íntegra e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (S.I.E. ou S.I.F.), lote, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.	Unidade	200	
160	BEBIDA LÁCTEA _ Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem com 1 litro.	Unidade	300	
161	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE, no máximo 10% de gordura, embaladas em saco plástico vácuo transparentes e atóxico, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter	Unidade	10.000	

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura / SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. embalagem com 1KG.			
--	--	--	--

Observação sobre o orçamento (sigiloso). Para resguardar a competitividade e a vantajosidade do certame, o orçamento estimado permanecerá sigiloso, com motivação registrada na fase preparatória, nos termos do art. 24 c/c art. 18, XI, da Lei 14.133/2021. A medida evita “efeitos-âncora” e conluio, induz propostas mais eficientes e protege o interesse público, mantendo públicos os quantitativos e especificações e acesso integral aos órgãos de controle.

6. Qualificações técnicas

6.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

6.2. Em caso de necessidade da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

6.2.1. O(s) documento(s) deverá(ão) conter o nome, o endereço e o telefone de contato do(s) atestador (es), ou qualquer outro meio que permita ao órgão promotor da licitação manter contato com a(s) empresa(s) atestante(s).

6.2.2. Cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

6.2.3. Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma passada em cartório do titular da empresa que firmou a declaração.

6.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

6.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

6.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

6.6. Para fins de qualificação operacional, deverão ser apresentados:

6.6.1. Os licitantes do Lote 01 (CEREAIS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO) devem apresentar o Certificado de Vistoria do veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pelo órgão competente do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora. Assim como a documentação do Responsável Técnico (RT) do local. O RT pode ser um técnico profissional ou outro funcionário designado devidamente capacitado.

6.6.1.1. Se o RT do estabelecimento for um técnico profissional:

a) apresentar certidão de regularidade profissional em seu conselho de classe;
b) apresentar certidão, declaração ou documento similar emitido por seu conselho de classe afirmando que o profissional está habilitado para exercer a função de RT no referido estabelecimento.

6.6.1.2. Se o RT do estabelecimento for outro funcionário designado devidamente capacitado:

a) Apresentar certidão de regularidade profissional em seu conselho de classe;
b) Apresentar certidão, declaração ou documento similar emitido por seu conselho de classe afirmando que o profissional está habilitado para exercer a função de RT no referido estabelecimento.

c) Apresentar contrato firmado ou documento equivalente que comprove o vínculo do funcionário com a licitante, tais como: contrato de trabalho (CTPS/contrato), ficha/livro de registro de empregados, eSocial ou outro



documento idôneo que demonstre a relação laboral/funcional vigente, garantindo que o RT designado integra o quadro da empresa durante a execução contratual.

6.6.2. Os licitantes dos Lotes 02 (HORTFRUIT), devem apresentar o Certificado de Vistoria do veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

6.6.3. Os licitantes do Lote 03, (POLPA DE FRUTA), devem apresentar Alvará Sanitário de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado. Assim como seus registros no ministério da agricultura.

6.6.4. O licitante do lote 04 deve apresentar (CARNES, AVES, LACTEOS E CONSERVAS) obrigatoriamente, comprovação de inspeção do estabelecimento. Esse documento poderá ser um dos listados a seguir:

- a) Título de Registro na Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) OU;
- b) Título de Registro no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal (SEIPOA/RN) OU;
- c) Título de Registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI- POA).

6.6.5. Os licitantes ganhadores dos Lotes 01, 02, 03, 04, devem apresentar Alvará de localização/funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão competente do Estado ou do Município onde estiver instalado. E Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).

6.7. A não apresentação dos documentos exigidos, implicará na inabilitação da empresa para os referidos itens, onde será convocado o segundo colocado.

6.8. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).

6.9. A equipe técnica do município, poderá realizar visita técnica a qualquer momento, durante a vigência da Ata de Registro de Preços às empresas vencedoras dos gêneros alimentícios de origem animal e dos demais gêneros alimentícios a fim de verificar as condições sanitárias de armazenamento, estocagem, transporte e manipulação ou fracionamento, caso julgar pertinente e necessário à garantia da segurança sanitária dos alimentos.

7. DAS CONDIÇÕES E PRAZO DO FORNECIMENTO

7.1. E O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade do Município e solicitação da Secretaria requisitante, mediante Ordem de Compra e/ou Nota de Empenho.

7.2. Os itens deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou do Contrato, conforme o caso.

7.3. O prazo para entrega dos itens será de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Compra e/ou Nota de Empenho, conforme o caso.

7.4. A entrega deverá ocorrer no Centro de Distribuição do Município de Monte Alegre/RN, de segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, ou em outro local indicado formalmente pelo Município, quando necessário.

7.5. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, com vida útil superior a 90% (noventa por cento) no ato do recebimento, em perfeitas condições de acondicionamento, higiene e integridade das embalagens.

7.6. A Contratada deverá substituir imediatamente, sem ônus para o Município, quaisquer itens que apresentem defeito, avaria, deterioração, estejam impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações e padrões de qualidade.





7.7. A Contratada deverá fornecer os itens em sintonia com a Secretaria requisitante e/ou fiscal designado, acatando normas, orientações e determinações que assegurem a adequada execução do fornecimento.

7.8. A Contratada deverá comunicar ao Município, a qualquer tempo, toda e qualquer anormalidade relacionada ao fornecimento, prestando os esclarecimentos pertinentes e adotando as providências corretivas cabíveis.

7.9. A Contratada será responsável pelo transporte dos itens desde o seu estabelecimento até o local de entrega, bem como pelo descarregamento, observando as condições adequadas de acondicionamento, conservação e higiene, sem ônus adicional ao Município.

7.10. A Contratada deverá custear integralmente todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento, incluindo tributos, taxas, licenças, encargos, tarifas, contribuições e emolumentos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto, apresentando comprovantes quando solicitado.

7.11. A Contratada deverá acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, aceitando os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gestor/fiscal do contrato.

7.12. O recebimento dos itens será realizado na forma provisória, no ato da entrega (com conferência quantitativa e qualitativa), e definitiva após verificação e ateste do gestor/fiscal, podendo haver recusa motivada em caso de desconformidade.

7.13. A Contratada deverá ressarcir ao Município todas as multas, indenizações ou despesas impostas por autoridade competente, decorrentes de descumprimento contratual, legal ou regulamentar que lhe seja imputável.

7.14. A Contratada responderá por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que causar ao Município ou a terceiros, mantendo rigoroso controle de qualidade sobre os itens fornecidos, sem prejuízo das sanções administrativas e das demais responsabilidades cabíveis.

7.15. É vedada a transferência, cessão ou subcontratação do objeto, total ou parcialmente, sem autorização formal do Município, quando aplicável.

7.16. A Contratada deverá manter, durante toda a vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DE VIGENCIA

8.1. A execução terá vigência de 12 (doze) meses podendo ser estendido por mais 12 meses a critério da administração.

8.2. A vigência terá início com a assinatura/empenho e se estenderá até o recebimento definitivo da última medição e o pagamento correspondente.

8.3. Admite-se prorrogação, condicionada ao interesse público, vantajosidade e disponibilidade orçamentária, observados os limites legais para serviços contínuos.

8.4. Reajuste: aplicável após 12 meses por índice oficial definido no instrumento.

8.5. O ajuste poderá ser rescindido nas hipóteses legais e contratuais, com sanções cabíveis.

9. FORMA DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado mensalmente após a execução e o ateste do gestor/fiscal. A contratada apresentará NF-e discriminativa emitida, acompanhada do relatório gerencial e demais documentos previstos. O crédito será realizado em conta da contratada no prazo contratual, observada a ordem cronológica de pagamentos aplicável.

9.2. Pagamento antecipado: não se aplica para este objeto.





9.3. Aplicam-se as retenções legais cabíveis; eventuais glosas por desconformidade restringem o pagamento ao valor atestado; não se admite preço condicionado. Em atraso imputável à Administração, incidirá atualização financeira na forma da legislação aplicável; em inadimplemento da contratada, poderão ser aplicadas as sanções legais e deste TR.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

10.1. Enquadramento: a contratação será realizada mediante processo licitatório, na modalidade Pregão, para aquisição de gêneros alimentícios, conforme a legislação vigente e regulamentação municipal aplicável.

10.2. Unidade Orçamentária/Unidade Gestora e Fonte de Recursos: as despesas correrão à conta da(s) dotação(ões) da(s) Secretaria(s) Municipal(is) demandante(s) (Unidade(s) Gestora(s)), com recursos provenientes da LOA vigente, na(s) respectiva(s) fonte(s) de recursos indicada(s) no empenho.

10.3. Elemento de Despesa: Material de Consumo (gêneros alimentícios), ou outro que vier a substituí-lo/adequá-lo, conforme classificação contábil do Município.

10.4. Reserva, Empenho e Pagamento: haverá reserva orçamentária prévia e emissão de Nota de Empenho antes do fornecimento, com pagamento conforme a cláusula específica de Forma de Pagamento, observada, quando aplicável, a ordem cronológica dos pagamentos.

11. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

11.1. Reajuste: caso o instrumento contratual e/ou a Ata de Registro de Preços prevejam, o reajuste de preços poderá ser aplicado após 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado (ou da data de referência definida no instrumento), mediante adoção de índice oficial setorial/econômico expressamente indicado no edital/contrato.

11.2. Repactuação: inaplicável, por não se tratar de contratação de serviços contínuos com dedicação exclusiva ou predominante de mão de obra, com custos trabalhistas variáveis.

11.3. Revisão para recomposição do equilíbrio econômico-financeiro: poderá ser admitida em caráter excepcional, mediante comprovação de fato superveniente, imprevisível (ou previsível de consequências incalculáveis), que altere de forma extraordinária a equação econômico-financeira, com demonstração do nexo causal e apresentação de memória de cálculo e documentos comprobatórios.

11.4. Procedimento: o pedido deverá ser formulado por meio de pleito formal da Contratada, devidamente instruído com justificativa técnica e documentação pertinente, para análise pela Administração, com manifestação do gestor/fiscal e, quando couber, da assessoria jurídica, podendo resultar em termo aditivo ou instrumento equivalente, observado o interesse público e a disponibilidade orçamentária.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. E Fornecer, de forma parcelada, sistemática e periódica, pelo preço contratado/registrado, os gêneros alimentícios objeto do edital/TR, conforme as necessidades e requisições da Secretaria requisitante, mediante Ordem de Compra e/ou Nota de Empenho.

12.2. Entregar os itens constantes na Requisição de Compras, obedecendo rigorosamente aos prazos, condições e especificações técnicas do Termo de Referência e do edital, bem como às marcas apresentadas na proposta, quando exigidas/aceitas.





12.3. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento e pela entrega, observando a legislação vigente e as exigências editalícias, respondendo pela atuação de seus empregados e prepostos no cumprimento das orientações da Administração e da fiscalização.

12.4. Manter regularidade fiscal e trabalhista e demais condições de habilitação exigidas, durante toda a vigência da Ata/Contrato, sempre que aplicável.

12.5. Assegurar pontualidade, continuidade do fornecimento e controle de prazos, adotando as providências necessárias para evitar desabastecimento.

12.6. Atender imediatamente às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca de itens que não atendam ao especificado, estejam em desacordo com padrões de qualidade, apresentem avarias ou estejam impróprios para consumo.

12.7. Efetuar a troca do produto considerado impróprio e/ou recusado no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado do recebimento da comunicação formal do Município, sem qualquer ônus adicional.

12.8. Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade, integridade, procedência e garantia dos produtos entregues, reservando-se à Secretaria requisitante o direito de recusar os itens que não satisfaçam aos padrões exigidos.

12.9. Comunicar imediatamente à Secretaria requisitante e/ou ao fiscal, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, bem como informar, em tempo hábil, eventual motivo impeditivo superveniente que possa comprometer prazos ou a execução do fornecimento, apresentando proposta de correção/regularização.

12.10. Responder objetiva e integralmente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes do fornecimento e/ou entrega dos produtos, inclusive por vício, defeito, má conservação, acondicionamento inadequado, ou por ação/omissão de seus empregados e prepostos.

12.11. Arcar com todos os custos e encargos inerentes à execução do objeto, incluindo transporte, descarregamento, tributos, taxas, contribuições, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários e quaisquer outros, de forma a eximir o Município de quaisquer ônus e responsabilidades, não sendo devido pagamento adicional além do preço contratado/registrado.

12.12. Responder direta e exclusivamente pela execução do fornecimento, sendo vedada a transferência total ou parcial das responsabilidades a terceiros, salvo nas hipóteses admitidas e mediante autorização formal do Município, quando aplicável.

12.13. No caso de danos ou prejuízos causados ao Município ou a terceiros, por culpa ou dolo da Contratada, esta deverá promover o ressarcimento cabível, podendo a Administração, para garantia de eventual recomposição, adotar as providências legalmente admitidas, inclusive dedução de créditos e/ou medidas judiciais cabíveis, conforme o caso.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto que implique repasse do núcleo do serviço.

13.2. Não caracteriza subcontratação o uso de meios auxiliares inerentes à execução, sob coordenação e responsabilidade integral da contratada e sem alteração de escopo, condições e preço.

13.3. O descumprimento sujeita a contratada à recusa/ glosa, rescisão contratual e aplicação das sanções cabíveis nos termos da Lei nº 14.133/2021 e deste Termo de Referência.

14. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. A Administração designará gestor do contrato e fiscais técnico e administrativo, com plano de fiscalização contendo critérios de conformidade, prazos e procedimentos de registro.





14.2. Acompanhar a execução desde a mobilização; conferir plano inicial, prazos e relatórios; anotar ocorrências; determinar saneamento; atestar provisoriamente a cada mês e definitivamente após conferência; propor glosas, sanções e demais providências.

14.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada e não implica corresponsabilidade da Administração por eventuais imperfeições técnicas.

14.4. Constatada desconformidade, o fiscal registrará o fato, notificará a contratada para correção em prazo compatível e encaminhará relatório ao gestor para deliberação sobre medidas cabíveis.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

15.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. Cometer fraude fiscal.

Monte Alegre/RN, 06 de maio de 2026.



LEILIA MARIA DANTAS

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1





ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE MONTE ALEGRE/RN, E A PESSOA JURÍDICA ELENCADE NA CLÁUSULA SEGUNDA DESTA ATA, TENDO POR OBJETO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

O Município de Monte Alegre/RN, por intermédio da Prefeitura Municipal de Monte Alegre/RN, inscrita no CNPJ: 08.365.900/0001-44, situado na Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, CEP: 59.182-000, Monte Alegre/RN, com obediência Lei Federal nº 14.133, Lei Federal nº 14.770 de 22 de Dezembro de 2024, Decreto Municipal n.º 003/2024 pela Lei Complementar nº 123/06 e 147/2014, subsidiariamente, e demais legislação, sob as condições estabelecidas, neste ato representado por seu prefeito André Rodrigues da Silva, brasileiro, Solteiro, residente e domiciliado na cidade de Monte Alegre/RN, doravante denominado contratante, e de outro lado à empresa e seus valores registrados na cláusula segunda desta ata, considerando o julgamento da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 10/2026-SRP**, bem como a classificação das propostas e a respectiva homologação do pregão eletrônico, resolvem registrar os preços das empresas, nas quantidades estimadas anuais, de acordo com a classificação por elas alcançadas por item, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta ata de registro de preços, para formação do sistema de registro de preços destinado à aquisições futuras sujeitando-se as partes às normas constantes da lei, decretos e portarias supracitados e em conformidade com as disposições a seguir.

1. DO OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

EMPRESA:						
CNPJ:						
ENDEREÇO:						
ITENS	DESCRIÇÃO	UNID	QNT	MARCA	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

3.1. Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação nos moldes que determina as Leis nº 14.133/2021 e 14.770/2023.





4. VALIDADE DA ATA.

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada, nos termos do Art. 84, da Lei Federal nº 14.133/21.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.1.3. O instrumento contratual de que trata o item 4.1.1 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5. DA REVISÃO DA ATA REGISTRO DE PREÇO.

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS.

6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

6.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

6.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

6.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou

6.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

6.4.1. Por razão de interesse público;

6.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

6.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

7. DAS PENALIDADES.

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 155, da Lei Federal nº 14.133/2021), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.





7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS.

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

8.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Monte Alegre/RN, ____ de ____ de 2026.

Representante legal do órgão gerenciador

representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



**ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME INFORMAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. REFERENTE AO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALEGRE/RN, E A EMPRESA _____, CNPJ Nº _____.

A Prefeitura Municipal de MONTE ALEGRE/RN, CNPJ nº 08.365.900/0001-44, situado na Avenida João de Paiva, nº 373, Centro, CEP: 59.182-000, Monte Alegre/RN, com obediência Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal n.º 003/2024, Lei Complementar nº 123/06 e nº 147/2014, subsidiariamente, e demais legislação, sob as condições estabelecidas, neste ato representado por seu prefeito André Rodrigues da Silva, e a empresa Inscrito(a) no CNPJ sob o nº, doravante designada contratada, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº ____/2026** e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente termo de contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 10/2026**, por sistema de registro de preços, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS QUE OFERECEM ALIMENTAÇÃO AOS SEUS USUÁRIOS, INCLUINDO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, UNIDADES DE SAÚDE, HOSPITAL E CENTROS DE ATENDIMENTO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, , conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

EMPRESA:						
CNPJ:						
ENDEREÇO:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QNT	UNID	VALOR DO ITEM	VALOR GLOBAL
01						
VALOR TOTAL:						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/20____.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO.

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

5.2 A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados;

5.2.1 As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços;

5.2.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.

12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos Artigos 137 ao 139 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;





12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES.

13.1. É VEDADO À CONTRATADA:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES.

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 ao 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO.

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, nos Diários Oficiais e no PNCP, no prazo previsto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO.

17.1. É eleito o Foro da Comarca de XXXXXXXXXX/RN para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do Art. 92 da Lei Federal nº 14.133/21.

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

MONTE ALEGRE/RN, ... de..... de 2026

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA



Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1



ANEXO IV – DADOS DA EMPRESA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO CNPJ:			
NOME EMPRESARIAL:			
ENDEREÇO:		Nº:	CEP:
BAIRRO:	MUNICÍPIO:		UF:
ENDEREÇO ELETRÔNICO "E-MAIL":		TELEFONE:	
FOTO EXTERNA (FAIXADA) E INTERNA DA EMPRESA:			
			



Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: 49ae03607311ccc4844f1e50f4b53b6bfb7d154db22d730c6b02be9ceb247fd1

Wellington Benevides Praxedes - CPF: 170.XXX.XXX-04 - Assinado em: 06/05/2026 09:17:13

Leilia Maria Dantas - CPF: 027.XXX.XXX-54 - Assinado em: 06/05/2026 09:48:34



A autenticidade pode ser verificada em: </validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A26506095744 e Código Autenticação: 93a8ab47