



**EDITAL – CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025 – CP**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER – SEMECEL**  
**Processo Administrativo nº 30010001 /2025**

**Objeto:** Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025 e demais Resoluções relativas ao PNAE, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, na conformidade com os incisos I a IV do art. 10 da Resolução nº 028/2020 – TCE/RN, nos termos da requisição anexa, e instaurado o presente processo administrativo.

**Sessão Pública da Abertura dos Envelopes:** 20 de março de 2025 às 08h30min (Horário de Brasília/DF)

**Local:** Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque Freitas, Sala 18, situada à Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro, Portalegre/RN, CEP: 59.810-000.

A **Prefeitura Municipal de Portalegre/RN**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro – Portalegre/RN**, inscrita no CNPJ sob nº 08.358.053/0001-90, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. **José Augusto de Freitas Rêgo**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, informais ou fornecedores individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **17 de fevereiro de 2025 à 20 de março de 2025 até às 08h29min**, de segunda a sexta, das 07h00min às 12h00min e das 13h00min às 16h00min na sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, localizada à **Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro – Portalegre/RN**.

**1. OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. TOTAL	Valor Unit.	Valor Total
1	Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada, para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e	KG	730	11,00	8.030,00



	água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
2	<b>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904):</b> <b>Tipo: Agulhinha/Branco</b> <b>Subgrupo: Polido</b> <b>Classe: Longo fino</b> <b>Qualidade: Tipo 1</b> <b>Arroz branco</b> , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	1.230	6,93	8.523,90
3	<b>Bebida Láctea (CATMAT 466411):</b> <b>Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral</b> <b>Sabor: Salada De Frutas</b> <b>Apresentação: Saco Polietileno</b> <b>Bebida láctea</b> , refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1 L)	490	5,48	2.685,20
4	<b>Condimento (CATMAT 463876):</b> <b>Tipo: Coentro</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Coentro</b> , com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	130	23,30	3.029,00
5	<b>Condimento (CATMAT 463878):</b> <b>Tipo: Cebolinha</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Cebolinha</b> , com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	130	24,50	3.185,00
6	<b>Condimento (CATMAT 463923):</b> <b>Tipo: Pimenta De Cheiro</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Pimenta de cheiro</b> , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	100	12,75	1.275,00



7	<b>Condimento (CATMAT 463937):</b> <b>Tipo: Urucum</b> <b>Apresentação: Pó</b> <b>Colorífico em pó</b> , de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	UND (100 G)	500	4,63	2.315,00
8	<b>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920):</b> <b>Grupo: Seca</b> <b>Subgrupo: Branca Torrada</b> <b>Classe: Fina</b> <b>Aspecto Físico: Tipo 1</b> <b>Acidez: Baixa Acidez</b> <b>Farinha de mandioca</b> , grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	680	6,75	4.590,00
9	<b>Fruta (CATMAT 464374):</b> <b>Tipo: Abacaxi Pérola</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Abacaxi pérola</b> , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	780	7,00	5.460,00
10	<b>Fruta (CATMAT 464379):</b> <b>Tipo: Banana Pacovan</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Banana</b> , tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	3.340	5,24	17.501,60
11	<b>Fruta (CATMAT 464392):</b> <b>Tipo: Goiaba Vermelha</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Goiaba</b> , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	520	5,68	2.953,60



12	<b>Fruta (CATMAT 464394):</b> <b>Tipo: Laranja Lima</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Laranja</b> , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>720</b>	5,33	3.837,60
13	<b>Fruta (CATMAT 464405):</b> <b>Tipo: Mamão Formosa</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Mamão formosa</b> , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>2.820</b>	3,75	10.575,00
14	<b>Fruta (CATMAT 464407):</b> <b>Tipo: Manga Palmer</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Manga</b> , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>2.180</b>	4,70	10.246,00
15	<b>Fruta (CATMAT 464418):</b> <b>Tipo: Melancia Vermelha</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Melancia</b> , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>3.600</b>	3,60	12.960,00
16	<b>Fruta (CATMAT 464422):</b> <b>Tipo: Melão Amarelo</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Melão amarelo</b> , in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>1.380</b>	4,60	6.348,00
17	<b>Legume In Natura (CATMAT 463748):</b> <b>Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa</b> <b>Abóbora de leite ou cabotiá</b> , madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações	KG	<b>430</b>	3,50	1.505,00



	estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
18	<b>Legume In Natura (CATMAT 463753):</b> <b>Tipo: Batata Doce</b> <b>Batata doce</b> , in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem ramo, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>590</b>	4,06	2.395,40
19	<b>Legume In Natura (CATMAT 463767):</b> <b>Tipo: Beterraba</b> <b>Beterraba</b> , in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>50</b>	7,85	392,50
20	<b>Legume In Natura (CATMAT 463770):</b> <b>Tipo: Cenoura</b> <b>Cenoura</b> , in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>580</b>	8,03	4.657,40
21	<b>Legume In Natura (CATMAT 463781):</b> <b>Tipo: Cebola Branca</b> <b>Cebola branca</b> , in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>580</b>	6,23	3.613,40
22	<b>Legume In Natura (CATMAT 463795):</b> <b>Tipo: Mandioca/Aipim</b> <b>Mandioca</b> , de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>360</b>	4,88	1.756,80
23	<b>Legume In Natura (CATMAT 463805):</b> <b>Tipo: Tomate Italiano</b> <b>Tomate</b> , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	<b>580</b>	7,72	4.477,60
24	<b>Legume In Natura (CATMAT 463809):</b> <b>Tipo: Pimentão Verde</b> <b>Pimentão</b> , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as	KG	<b>190</b>	6,82	1.295,80



	especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
25	<p><b>Leguminosa (CATMAT 464565):</b>  <b>Variedade: Feijão de corda</b>  <b>Tipo: Tipo 1</b>  <b>Feijão de corda</b>, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	<b>490</b>	12,92	6.330,80
26	<p><b>Manteiga (CATMAT 453599):</b>  <b>Tipo: De Garrafa</b>  <b>Composição: Com Sal</b>  <b>Manteiga da terra</b>, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. 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, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	<b>160</b>	21,67	3.467,20
27	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464475):</b>  <b>Tipo: Manga</b>  <b>Apresentação: Congelada</b>  <b>Polpa de fruta, sabor manga</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	<b>680</b>	11,81	8.030,80
28	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464484):</b>  <b>Tipo: Acerola</b>  <b>Apresentação: Congelada</b>  <b>Polpa de fruta, sabor acerola</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	<b>680</b>	11,89	8.085,20
29	<p><b>Polpa de fruta, sabor cajarana</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	<b>500</b>	13,33	6.665,00





30	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464511):</b> <b>Tipo: Caju</b> <b>Apresentação: Congelada</b> <b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	160	11,09	1.774,40
31	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464514):</b> <b>Tipo: Goiaba Vermelha</b> <b>Apresentação: Congelada</b> <b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	700	11,03	7.721,00
32	<b>Queijo (CATMAT 447072):</b> <b>Origem: De Vaca</b> <b>Variedade: Coalho</b> <b>Tipo: Fresco</b> <b>Apresentação: Peça</b> <b>Queijo, tipo coalho</b> , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	KG	170	38,50	6.885,00
33	<b>Verdura In Natura (CATMAT 463832):</b> <b>Tipo: Alface Crespa</b> <b>Alface tipo crespa</b> , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	80	20,60	1.648,00
		<b>VALOR GLOBAL</b>		<b>R\$ 173.876,20</b>	

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 006/2020).

**2. FONTE DE RECURSO**

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
02 04 00	SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER - SEMECEL
12 361 0025 1049 0000	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/FNDE – ENSINO FUNDAMENTAL
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
12 365 0026 2205 0000	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/FNDE – EDUCAÇÃO INFANTIL
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

**3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

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

**3.2. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

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

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

**3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

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

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

**3.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP e/ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;





- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### **3.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

3.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II do Edital.

3.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 (um) dia após o término do prazo de apresentação dos projetos, se for o caso. O resultado da seleção será publicado 01 (um) dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

3.5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos na Resolução n.º 26/2013, Resolução n.º 4/2015, Resolução n.º 6/2020 e Resolução n.º 21/2021 - FNDE, que dispõem sobre o PNAE.

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

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

## **4. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **I – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

4.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização da Chamada Pública.

### **II – Exigências de habilitação**

4.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos de Região Geográfica Imediata, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado e grupo de projetos do país, (Regiões disponíveis

em: <<http://www.fnnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>>), especificamente no caso do Município de Portalegre/RN, detalhado conforme tabela abaixo:

**Conceituação de Região Intermediária e Região Imediata:**

- **Região Intermediária:** correspondem a uma escala intermediária entre as Unidades da Federação e as Regiões Geográficas Imediatas. Elas articulam as Regiões Geográficas Imediatas de funções urbanas de maior complexidade, como serviços médicos especializados ou grandes universidades;
- **Região Imediata:** têm na rede urbana o seu principal elemento de referência. Essas regiões são estruturadas a partir de centros urbanos próximos para a satisfação das necessidades imediatas das populações, tais como: compras de bens de consumo, busca de trabalho, procura por serviços de saúde e educação e prestação de serviços públicos, como postos de atendimento do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), do Ministério do Trabalho e de serviços judiciários, entre outros.

MUNICÍPIO	REGIÃO INTERMEDIÁRIA	REGIÃO IMEDIATA
Portalegre/RN	Mossoró/RN	Pau dos Ferros/RN

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

- o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

- os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;
  - grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
  - grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;
  - no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;



d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física.

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

III. Os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar;

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III do art. 35 da Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP e/ou CAF Jurídica;

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

4.5. Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.

4.6. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.

4.7. Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, realizadas pelas entidades executoras, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

4.8. Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA.

4.9. A mulher membro da UFPA de que trata o item “4.6.” será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

4.10. A aquisição de que trata o item “4.6.” será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher.”.



## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega:

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 3 (três) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra/Empenho.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar via e-mail: [smedportalegre@gmail.com](mailto:smedportalegre@gmail.com), as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme os cronogramas fornecidos periodicamente pela Secretaria Municipal de Educação, que serão enviados juntamente com a ordem de compra, por meio de e-mail. O cronograma conterá informações sobre o local de entrega e as quantidades especificadas.
  - 5.3.1. Ovos: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
  - 5.3.2. Frutas, legumes e verduras: deverão ser entregues semanalmente, preferencialmente nas segundas-feiras, ou conforme a necessidade;
  - 5.3.3. Goma de tapioca: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
  - 5.3.4. Bebida láctea, queijo e bolo alimentícios: deverão ser entregues conforme cronograma enviando pela secretaria, juntamente com a ordem de compra;
  - 5.3.5. Arroz branco, farinha de mandioca, feijão de corda e feijão carioca: semanalmente, ou conforme a necessidade.
- 5.4. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 5.5. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo.
- 5.6. O peso dos itens serão conferidas nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento.
- 5.7. Os demais gêneros alimentícios serão conferidos no ato do recebimento, conforme a ordem de compra, a marca licitada e as especificações dos itens contidas no termo de referência.
- 5.8. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso o produto não se encontre dentro dos moldes do Termo de Referência.



- 5.9. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a retirada até o prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios que a identificação só seja realizada durante a manipulação dos alimentos;
- 5.10. O prazo de substituição dos itens rejeitados é de 1 (um) dia útil após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 5.11. As quantidades a serem entregues nos locais serão previstas no cronograma, incluindo os seguintes locais de entrega:
- 5.11.1. Depósito Central de Alimentação Escolar, localizado no Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque, Rua José Vieira Mafaldo, n.º 122, Centro, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.2. Escola Municipal Filomena Sampaio de Souza, localizada na Rua Raimundo Rodrigues Torres, n.º 55, Centro, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.3. Centro Municipal de Educação Infantil Portal do Saber – CEMEI, localizado na Rua José Viana Pereira, n.º 06, Bairro São José, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.4. Escola Municipal Manoel Joaquim de Sá, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.5. Escola Municipal Enéas Barbosa, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.6. Escola Municipal Alfredo Silvério, localizada no Sítio Baixa Grande, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.7. Escola Municipal Francelino José do Nascimento, localizada no Sítio Sobrado, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.8. Escola Municipal Elvira Gomes de Moura e Escola Municipal João Antônio de Oliveira, localizadas no Sítio Estrondo, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000.
- 5.12. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos.
- 5.13. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, n.º 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 5.14. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas),



conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

## 6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. TOTAL	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE DE ENTREGA (SEMANAL, QUINZENAL)
1	<b>Amido (CATMAT 465693):</b> <b>Base: De Mandioca</b> <b>Grupo: Tapioca</b> <b>Subgrupo: Goma</b> <b>Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor</b> <b>Goma de mandioca hidratada</b> , para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	730	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
2	<b>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904):</b> <b>Tipo: Agulhinha/Branco</b> <b>Subgrupo: Polido</b> <b>Classe: Longo fino</b> <b>Qualidade: Tipo 1</b> <b>Arroz branco</b> , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	1.230	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
3	<b>Bebida Láctea (CATMAT 466411):</b> <b>Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral</b> <b>Sabor: Salada De Frutas</b> <b>Apresentação: Saco Polietileno</b> <b>Bebida láctea</b> , refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1 L)	490	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
4	<b>Condimento (CATMAT 463876):</b> <b>Tipo: Coentro</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Coentro</b> , com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou	KG	130	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal





	<p>mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>				
5	<p><b>Condimento (CATMAT 463878):</b>  <b>Tipo: Cebolinha</b>  <b>Apresentação: Natural</b>  <b>Cebolinha</b>, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	130	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
6	<p><b>Condimento (CATMAT 463923):</b>  <b>Tipo: Pimenta De Cheiro</b>  <b>Apresentação: Natural</b>  <b>Pimenta de cheiro</b>, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	100	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
7	<p><b>Condimento (CATMAT 463937):</b>  <b>Tipo: Urucum</b>  <b>Apresentação: Pó</b>  <b>Colorífico em pó</b>, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	500	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
8	<p><b>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920):</b>  <b>Grupo: Seca</b>  <b>Subgrupo: Branca Torrada</b>  <b>Classe: Fina</b>  <b>Aspecto Físico: Tipo 1</b>  <b>Acidez: Baixa Acidez</b>  <b>Farinha de mandioca</b>, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	680	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
9	<p><b>Fruta (CATMAT 464374):</b>  <b>Tipo: Abacaxi Pérola</b>  <b>Apresentação: Natural</b>  <b>Abacaxi pérola</b>, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à</p>	KG	780	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal



	superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
10	<b>Fruta (CATMAT 464379):</b> <b>Tipo: Banana Pacovan</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Banana</b> , tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	3.340	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
11	<b>Fruta (CATMAT 464392):</b> <b>Tipo: Goiaba Vermelha</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Goiaba</b> , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	520	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
12	<b>Fruta (CATMAT 464394):</b> <b>Tipo: Laranja Lima</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Laranja</b> , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	720	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
13	<b>Fruta (CATMAT 464405):</b> <b>Tipo: Mamão Formosa</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Mamão formosa</b> , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	2.820	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
14	<b>Fruta (CATMAT 464407):</b> <b>Tipo: Manga Palmer</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Manga</b> , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações	KG	2.180	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal



	estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
15	<b>Fruta (CATMAT 464418):</b> <b>Tipo: Melancia Vermelha</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Melancia</b> , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	3.600	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
16	<b>Fruta (CATMAT 464422):</b> <b>Tipo: Melão Amarelo</b> <b>Apresentação: Natural</b> <b>Melão amarelo</b> , in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.380	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
17	<b>Legume In Natura (CATMAT 463748):</b> <b>Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa</b> <b>Abóbora de leite ou cabotiá</b> , madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	430	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
18	<b>Legume In Natura (CATMAT 463753):</b> <b>Tipo: Batata Doce</b> <b>Batata doce</b> , in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	590	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
19	<b>Legume In Natura (CATMAT 463767):</b> <b>Tipo: Beterraba</b> <b>Beterraba</b> , in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	50	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal



20	<b>Legume In Natura (CATMAT 463770):</b> <b>Tipo: Cenoura</b> <b>Cenoura</b> , in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
21	<b>Legume In Natura (CATMAT 463781):</b> <b>Tipo: Cebola Branca</b> <b>Cebola branca</b> , in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
22	<b>Legume In Natura (CATMAT 463795):</b> <b>Tipo: Mandioca/Aipim</b> <b>Mandioca</b> , de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	360	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
23	<b>Legume In Natura (CATMAT 463805):</b> <b>Tipo: Tomate Italiano</b> <b>Tomate</b> , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
24	<b>Legume In Natura (CATMAT 463809):</b> <b>Tipo: Pimentão Verde</b> <b>Pimentão</b> , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	190	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
25	<b>Leguminosa (CATMAT 464565):</b> <b>Variedade: Feijão de corda</b> <b>Tipo: Tipo 1</b> <b>Feijão de corda</b> , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	490	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
26	<b>Manteiga (CATMAT 453599):</b> <b>Tipo: De Garrafa</b> <b>Composição: Com Sal</b> <b>Manteiga da terra</b> , de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente	UND (500 G)	160	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal



	adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. 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, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.				
27	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464475):</b> <b>Tipo: Manga</b> <b>Apresentação: Congelada</b> <b>Polpa de fruta, sabor manga</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	680	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
28	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464484):</b> <b>Tipo: Acerola</b> <b>Apresentação: Congelada</b> <b>Polpa de fruta, sabor acerola</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	680	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
29	<b>Polpa de fruta, sabor cajarana</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	500	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
30	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464511):</b> <b>Tipo: Caju</b> <b>Apresentação: Congelada</b> <b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	160	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
31	<b>Polpa De Fruta (CATMAT 464514):</b> <b>Tipo: Goiaba Vermelha</b> <b>Apresentação: Congelada</b>	KG	700	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal



	<b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).				
32	<b>Queijo (CATMAT 447072):</b> <b>Origem: De Vaca</b> <b>Variedade: Coalho</b> <b>Tipo: Fresco</b> <b>Apresentação: Peça</b> <b>Queijo, tipo coalho</b> , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	KG	170	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal
33	<b>Verdura In Natura (CATMAT 463832):</b> <b>Tipo: Alface Crespa</b> <b>Alface tipo crespa</b> , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	80	Sede da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN	Semanal

## 7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. Os fornecedores classificados em primeiro lugar deverão entregar as amostras dos itens indicados no subitem 4.3.7, na Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer (SEMECEL), com sede na Rua José Vieira Mafaldo (Centro Administrativo), n.º. 122, Centro, Portalegre/RN, que terá data e horário de sua realização devidamente divulgados no dia da Sessão Pública, para que todos tenham acesso a essa informação, cuja presença será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados;

7.1.1. A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas do PNAE, lotadas na SEMECEL, que emitirão o parecer técnico no prazo de 12 horas úteis, após o recebimento da amostra;

7.1.2. Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, incluindo selos, alvarás e carimbos (quando necessário), gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (congelada, refrigerada ou in natura);





- 7.1.3. As amostras serão submetidas à análise sensorial para avaliação das características organoléticas e o atendimento aos requisitos de controle de qualidade;
- 7.1.4. Para efeito da análise sensorial, serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência. Além disso, será analisado o rendimento dos itens que serão submetidos ao teste de cocção, análise de embalagem, informe nutricional e rotulagem, validade, carimbos e selos dos itens.
- 7.1.5. Para os itens descritos abaixo, as amostras deverão ser entregues acompanhadas da documentação necessária que comprove a liberação da produção, incluindo selos e alvarás sanitários, conforme as especificações de cada item. É imprescindível que todos os documentos sejam apresentados no momento da entrega das amostras:
- 7.1.5.1. Item n.º 1- Goma de mandioca hidratada – Alvará Sanitário Municipal;
  - 7.1.5.2. Item n.º 2 – Arroz branco – Alvará Sanitário Municipal;
  - 7.1.5.3. Item n.º 3 - Bebida láctea - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);
  - 7.1.5.4. Item n.º 8 – Farinha de mandioca – Alvará Sanitário Municipal;
  - 7.1.5.5. Item n.º 26 – Manteiga da terra - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);
  - 7.1.5.6. Itens n.º 27, 28, 29, 30 e 31 – Polpa de fruta, sabor manga, acerola, cajarana, caju e goiaba – Registro no MAPA;
  - 7.1.5.7. Item n.º 32 – Queijo, tipo coalho - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);
- 7.1.6. Será solicitada a amostra física de 14 (quatorze) itens, relacionados a seguir:
- 7.1.6.1. 1. Goma de mandioca hidratada;
  - 7.1.6.2. 2. Arroz branco;
  - 7.1.6.3. 3. Bebida láctea;
  - 7.1.6.4. 7. Colorífico em pó;
  - 7.1.6.5. 8. Farinha de mandioca;
  - 7.1.6.6. 25. Feijão de corda;
  - 7.1.6.7. 26. Manteiga da terra;
  - 7.1.6.8. 31. Ovos de galinha;
  - 7.1.6.9. 27. Polpa de fruta, sabor manga;
  - 7.1.6.10. 28. Polpa de fruta, sabor acerola;
  - 7.1.6.11. 29. Polpa de fruta, sabor cajarana;
  - 7.1.6.12. 30. Polpa de fruta, sabor caju;
  - 7.1.6.13. 31. Polpa de fruta, sabor goiaba;
  - 7.1.6.14. 32. Queijo, tipo coalho.



7.1.7. Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra e assim sucessivamente, em até 1 (um) dia útil, após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado no Site Oficial da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;

7.1.8. Não haverá descarte de amostras, pois, por tratar-se de material de consumo, serão utilizadas durante os testes de análise sensorial. Os itens colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, sem gerar direito a ressarcimento;

7.1.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio do Site Oficial da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;

## 8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado até **10 (dez)** dias após a última entrega do mês, através de **transferência bancária**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Este Edital ficará disponível por 20 (vinte) dias corridos, a partir da data de sua publicação, para recebimento dos projetos de vendas e demais documentos.

9.2. A presente Documentação referente a Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

a) Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, sediada na Rua José Vieira Mafaldo, 122, Centro – Portalegre/RN

b) Site Oficial da Prefeitura Municipal ([www.portalegre.rn.gov.br](http://www.portalegre.rn.gov.br)).

c) Disponibilizado via e-mail, mediante solicitação enviada previamente ao e-mail [smedportalegre@gmail.com](mailto:smedportalegre@gmail.com)

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

9.4. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e conforme RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025.

9.5. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP E/OU CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP E/OU CAF/Ano/EEx.

II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP E/OU CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{Valor máximo a ser contratado} = \text{nº de agricultores familiares inscritos na DAP E/OU CAF jurídica} \times \text{R\$ 40.000,00.}$$



---

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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelos de Projeto de Venda;

ANEXO III – Minuta de Contrato;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Origem dos produtos;

ANEXO V – Modelo de Declaração de Responsabilidade - limite individual;

Portalegre/RN, 14 de fevereiro de 2025.

**Maria das Graças de Oliveira**

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer- SEMECEL

**Secretária Municipal**