



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN Nº 820.004/2024**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2024**

A Prefeitura Municipal de Jardim do Seridó/RN, sediada na Centro Cultural de Múltiplo Uso “Prefeito Pedro Izidro de Medeiros”, à Pç. Prefeito Manoel Paulino dos Santos Filho, nº 228, Centro, Jardim do Seridó/RN, Torna público que, realizará licitação para Registro de Preços, na modalidade pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento **MENOR PREÇO** por **ITEM**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), LC Nº 123/06, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://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 pelo setor 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; adjudicar o objeto, quando não houver recurso; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável e propor a homologação.

<b>ÓRGÃO(S) INTERESSADO(S):</b>	<b>Secretaria Municipal de Administração</b>
<b>DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:</b>	Dia 18/09/2024 às 10h (horário de Brasília).
<b>DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO e ESCLARECIMENTO:</b>	Dia 26/09/2024 às 23h59 (horário de Brasília).
<b>DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:</b>	Dia 01/10/2024 às 08h (horário de Brasília).
<b>DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:</b>	Dia 01/10/2024 às 08h01 (horário de Brasília).
<b>LOCAL:</b>	<a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>
<b>MODO DE DISPUTA</b>	ABERTO.
<b>ORÇAMENTO</b>	SIGILOS

**DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO EDITAL:**

**1. DO OBJETO:**

**1.1.** O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE JARDIM DO SERIDÓ/RN**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

**1.2.** A licitação terá sua disputa tipo menor preço por item, conforme tabela constante do Termo de Referência.

**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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:**

**3.1.** Poderão participar deste pregão **EXCLUSIVAMENTE** as empresas enquadradas como Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME e EPP), nos termos da LC n° 123/2006, alterada pela LC 147/2014, 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](http://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;

**1.1.4.** Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**1.1.1.** 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;

**1.1.2.** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

**1.1.3.** 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 n° 5.764, de 1971;

**1.1.4.** 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 n° 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 n° 5.452, de 1° 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;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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 da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

**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.** Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do pregão– Comprovação mediante no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

**4.4.3.** O fornecedor/prestador que apresentar proposta mais vantajosa, conforme critério escolhido pela administração, seja na forma eletrônica, seja na forma não eletrônica, deverá apresentar as seguintes declarações, conforme Art. 8º do Decreto Municipal n.º 1.893, de 28 de fevereiro de 2023:

**4.4.4.** Declaração de inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a administração pública;

**4.4.5.** Declaração de pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais de contratação, constantes no procedimento;

**4.4.6.** Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

**4.4.7.** O licitante 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.

**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](#).



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

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 PÚBLICAS** 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](http://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 PÚBLICAS** 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 n.º 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;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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 8.3 ou 8.5 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;

**9.1.4.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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\$ 0,10 (dez centavos)**.

**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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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](http://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.



## EDITAL

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024

**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.

## 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](http://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/](http://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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**11.9.** Se houver indícios de inexequibilidade 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.



## EDITAL

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024

**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](http://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](#).



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

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](http://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 DA ARP OU CONTRATO:**

16.1. 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;

16.2. As normas a serem seguidas para aqueles convocados para a assinatura do instrumento contratual ou equivalente, são aquelas estabelecidas no [Art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

**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.

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 Jardim do Seridó/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. Os atos que não possam ser divulgados no Portal de Compras Públicas, serão publicados no Diário Oficial dos Municípios do RN (FEMURN).

17.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico ([www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)).



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DO SERIDÓ  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Fls. \_\_\_\_\_  
Mat. \_\_\_\_\_  
RUBRICA

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**17.12.** 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.

Jardim do Seridó/RN, 17 de setembro de 2024.

Jaelyson Max Pereira de Medeiros  
Pregoeiro



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1. Descrição da necessidade ou objeto:**

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a segurança alimentar e a nutrição adequada em diversos espaços públicos, como escolas, hospitais, centros comunitários e demais instalações municipais. Uma alimentação balanceada é vital para o desenvolvimento físico e cognitivo, especialmente em ambientes educacionais onde crianças e adolescentes estão em fase de crescimento e aprendizado. Além disso, o fornecimento regular de alimentos saudáveis contribui para a prevenção de doenças e a promoção de hábitos alimentares positivos, impactando diretamente a saúde e o bem-estar da comunidade. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade é uma necessidade básica para manter ambientes públicos saudáveis e funcionais, assegurando que todos os indivíduos tenham acesso a uma nutrição adequada e equilibrada.

**2. Alinhamento com Planejamento:**

Previsão no Plano de Contratação Anual: NÃO

\*Justificativa:

No momento, o Município não possui plano de contratação anual.

**3. Requisitos da Contratação:**

Efetuar a entrega dos materiais em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

O prazo de entrega dos bens é de 5 dias úteis, contadas a partir do recebimento da Nota de Empenho, nos endereços relacionados na ordem de compra.

A contratada deve ser responsável pelo transporte do produto de seu estabelecimento até o local determinado pela contratante, bem como pelo seu descarregamento.

Garantir a boa qualidade do produto, respondendo por qualquer falha, procedendo à substituição sempre que necessária.

Os produtos devem apresentar data de fabricação e data de validade, sendo assim, deve estar em período de validade conforme indicações do Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

O fornecedor deverá cumprir os requisitos para habilitação jurídica, técnica, fiscal e econômico-financeira que serão definidas no Edital.

O bem objeto da aquisição está dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

NÃO haverá exigência da garantia da contratação.

O objeto pode ser classificado como bem comum, pois, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, e possui natureza divisível, pois, pode ser fracionado sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor, ou prejuízo do uso a que se destina.

O objeto deverá em conformidade com Código de Defesa do Consumidor, no que diz respeito às suas características ou vícios, de qualidade ou quantidade, que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam.

O objeto se enquadra como bem de consumo, diante dos critérios de durabilidade e fragilidade, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

Os itens devem possuir garantia técnica do fabricante expresso devidamente na embalagem dos mesmos.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;

Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;

Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;

Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e por qualquer outro órgão que normatize sobre a matéria.

#### 4. Estimativa de Quantidades

Item	Descrição dos itens	Unid/ med.	Quant. Por Secretaria	Quant. Total
1	<b>ABACAXI:</b> De primeira qualidade, tamanho grande, Peso médio de 500 gramas, talo aderente e casca sem fungos, íntegro e consistência firme, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA nº12/78, maduro, frutos de tamanho médio, no grau de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. De acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5	270
			Educação: 200	
			Assistência: 65	
2	<b>ALFACE CRESPA:</b> Folha verde vivo, sem fungos, com peso de aproximadamente 400g cada unidade, transportado protegido do sol e do ar, de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura cor verde fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA nº12/78, embalado em saco plástico atóxico.	Unidade	Educação: 100	165
			Assistência: 65	
3	<b>ALHO:</b> Graúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas, grupo comum, branco, tipo especial. De acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 1978.	Kg	Saúde: 0,5	92,5
			Educação: 50	
			Assistência: 42	
4	<b>BANANA PACOVAN:</b> De primeira qualidade, tamanho médio e grande, casca livre de fungos e sujidades, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA nº12/78. Íntegro. Maturação natural.	Kg	Saúde: 5	1018
			Educação: 1000	
			Assistência: 13	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

5	<b>BATATA DOCE:</b> Branca/roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6 cm, uniforme, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, casca lisa, sem indícios de germinação. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12/78.	Kg	Educação: 200	330
			Assistência: 130	
6	<b>BATATA INGLESA:</b> Tamanho médio e grande, casca livre de fungos, sujidades, sem ferimentos ou defeitos, íntegro, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 2	692
			Educação: 300	
			Assistência: 390	
7	<b>CEBOLA BRANCA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme, em início de germinação, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Embalada adequadamente.	Kg	Saúde:2	1327
			Educação: 1000	
			Assistência: 325	
8	<b>CENOURA:</b> Casca lisa, tamanho médio a grande, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 2	562
			Educação: 300	
			Assistência: 260	
9	<b>COENTRO VERDE:</b> Folha verde vivo, sem fungos, transportado protegido do sol, de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura cor verde fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Embalado em saco plástico transparente e atóxico.	Feixe	Saúde: 20	480
			Educação: 200	
			Assistência: 260	
10	<b>GOIABA:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, fresca, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Educação: 200	226
			Assistência: 26	
11	<b>LARANJA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, brilhante, sem fungos, íntegra, fina, consistência firme,	Kg	Educação: 200	265



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	fresca, de primeira, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.		Assistência: 65	
12	<b>MAÇÃ:</b> De primeira qualidade; Tamanho médio a grande; sem fungos, íntegra, consistência firme; Casca grossa; Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 65	270
13	<b>MACAXEIRA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem fungos, íntegra, consistência firme, casca grossa, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 130	335
14	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, maturação natural, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 104	309
15	<b>MARACUJÁ:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, maturação natural, polpas intactas e firmes, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Educação: 200 Assistência: 65	265
16	<b>MELÃO JAPONÊS:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, maturação natural, polpas intactas e firmes. Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. De primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 104	309
17	<b>REPOLHO:</b> Repolho Branco de 1ª qualidade – tamanho médio, isento de fungos e sujidade.	Kg	Educação: 100 Assistência: 39	139
18	<b>TOMATE:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, fresca, livre de fertilizantes, tamanho e cor	Kg	Saúde: 5	1083



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.		Educação: 1000 Assistência: 78	
19	<b>UVA</b> – verde selecionada de qualidade	Kg	Educação: 100 Assistência: 26	126
20	<b>AÇÚCAR REFINADO TRITURADO:</b> Cor branca, sem sujidades, embalagem de 1 Kg, Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses.	Kg	Saúde: 450 Educação: 1000 Agricultura: 400 Assistência: 1014 Gabinete: 100 Administração: 400	3364
21	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> Parboilizado, Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá ser sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978. Embalado em pacotes de 01 (um) kg.	Kg	Saúde: 65 Educação: 500 Assistência: 390	955
22	<b>ARROZ POLIDO:</b> Tipo 2, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá ser sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978. Embalado em pacotes de 01 Kg.	Kg	Saúde: 10 Educação: 500 Assistência: 195	705
23	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA:</b> De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos	Pacote	Saúde: 250 Obras: 50	1090



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g, no rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>		<p>Agricultura: 100</p> <p>Educação: 200</p> <p>Administração: 100</p> <p>Assistência: 390</p>	
24	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:</b> Íntegro e crocante, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações nutricionais dos ingredientes, data de fabricação e validade. Salgado, tipo água e sal, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>	Pacote	<p>Saúde: 420</p> <p>Agricultura: 100</p> <p>Obras: 50</p> <p>Educação: 200</p> <p>Assistência: 520</p> <p>Administração: 100</p>	1390
25	<p><b>BISCOITO TIPO MAISENA:</b> De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de</p>	Pacote	<p>Saúde: 400</p> <p>Obras: 50</p> <p>Educação: 200</p> <p>Administração: 100</p>	1290



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g, no rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.		Assistência: 390	
			Agricultura: 150	
26	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional, com nível de qualidade igual a 5 (cinco), pacote de 250 g, com todas as informações pertinentes aos produtos, previsto em legislação vigente, constatando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, com selo da ABIC.	Pacote	Saúde: 800 Gabinete: 45 Educação: 1500 Agricultura: 350 Administração: 500 Assistência: 650 Obras: 300	4145
27	<b>CALDO DE GALINHA:</b> Ingredientes Sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato e inosinato dissódicos), gordura de palma, amido, gordura de palma totalmente hidrogenada, gordura de galinha (3,1%), aromas, carne de galinha (0,7%), curcuma <sup>1</sup> (0,3%), salsa <sup>1</sup> (0,1%), xarope de caramelo, maltodextrina, antioxidante (extratos de rosmaninho). Proveniente de agricultura sustentável.	Unidade	Saúde: 10 Educação: 10 Assistência: 338	358
28	<b>COLORÍFICO EM PÓ – 100 G:</b> O colorífico 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 01 (um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Registro no órgão competente. De acordo com a Resolução RDC n°276/2005. Pacote com 100g.	Pacote	Saúde: 60 Educação: 2000 Assistência: 195	2255
29	<b>CREME DE LEITE UNIDADE COM 200G:</b> Leite padronizado, creme de leite, leite em pó desnatado, espessante (celulose microcristalina, goma xantana, carboximetilcelulose e carragena e estabilizante citrato de sódio). Com registro no ministério da agricultura.	Unidade	Saúde: 20 Educação: 500 Assistência: 325	845
30	<b>ERVILHA EM CONSERVA:</b> sachê de 200g, com Água e sal	Unidade	Saúde: 20 Educação: 500 Assistência: 65	585



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

31	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, endereço do fabricante ou empacotador, data de fabricação e prazo de validade. De acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Pacote de 1 Kg.	Kg	Saúde: 5	244
			Educação: 200	
			Assistência: 39	
32	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:</b> Farinha de trigo com fermento, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 70 (setenta) dias após a data da entrega. De acordo com a resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 1 Kg.	Kg	Educação: 100	139
			Assistência: 39	
33	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO:</b> Especial sem fermento, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 70 (setenta) dias após a data da entrega. De acordo com a resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 1 Kg.	Kg	Educação: 100	139
			Assistência: 39	
34	<b>FERMENTO EM PÓ:</b> ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem contendo 100g.	Unidade	Educação: 100	126
			Assistência: 26	
35	<b>FÚBA DE MILHO – 500 G:</b> Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, endereço do fabricante ou empacotador, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. De acordo com a Resolução CNNPA n°1 2/78. Pacote de 500g. Para preparo de cuscuz, bolos e mingaus. Registro no órgão competente.	Pacote	Saúde: 120	1380
			Educação: 1000	
			Assistência: 260	
36	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – 500 G:</b> Embalagem em sachê com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Embalado em saco plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	Sachê	Educação: 1000	1180
			Administração: 50	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade, número de registro no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n°369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do MA. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		Assistência: 130	
37	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO – 200 G:</b> Com baixo teor de gordura e calorias, adicionado de vitaminas A e D, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Registro no MA, inspecionado pelo SIE e/ou SIF. Contendo no máximo 1,5% de gordura. Embalado em saco plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade, número de registro no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n° 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do MA. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Sachê	Saúde: 20  Educação: 100  Assistência: 26	146
38	<b>MANTEIGA DA TERRA:</b> em embalagem de 500 ml	Unidade	Saúde: 5 Educação: 100 Assistência: 65	170
39	<b>MACARRÃO PARAFUSO:</b> pacote com 500 g. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. De acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 500 g.	Pacote	Saúde: 5 Educação: 600  130	735
40	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI:</b> pacote com 500 g. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. De acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 500 g.	Pacote	Saúde: 150 Educação: 500 Assistência: 260	910
41	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL – 500 G:</b> De primeira qualidade, 80% de lipídios. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deverá apresentar validade	Unidade	Saúde: 40	670



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 500 g. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA/SIF/DIPOA. Registro no MS.		Educação: 500	
			Assistência: 130	
42	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ – 500 G:</b> Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter informações sobre data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01 (um) ano. Pacote com 500 g. Classe amarelo. Grupo duro, tipo I. Registro no MA.	Pacote	Saúde: 10	210
			Educação: 200	
43	<b>MILHO VERDE</b> - Milho verde acondicionado em recipiente de folha de flandres ou sachê íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78). Com peso líquido drenado de 200g. Em conserva, contendo 200g. Registro no MS.	Unidade	Saúde: 20	750
			Educação: 600	
			Assistência: 130	
44	<b>MOLHO MADEIRA:</b> embalagem com 340 g.	Unidade	Saúde: 20	385
			Educação: 300	
			Assistência: 65	
45	<b>MOLHO SHOYO:</b> embalagem com 150 ml.	Frasco	Educação: 100	139
			Assistência: 39	
46	<b>ÓLEO DE SOJA – 900 ML:</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, limpo, peso líquido de 900 ml, embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco	Saúde: 25	429
			Educação: 300	
			Assistência: 104	
47	<b>TEMPERO COMPLETO LIQUIDO:</b> Concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. De acordo com a Resolução RDC n° 276/2005. Embalagem de 500 ml.	Unidade	Educação: 100	256
			Assistência: 156	
48	<b>VINAGRE – 500 ML:</b> Ingredientes: Fermentado Acético de álcool e água, registrado no órgão competente.	Unidade	Educação: 50	76
			Assistência: 26	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

49	<p><b>CARNE BOVINA – BIFE – CONGELADA:</b> Congelada, sendo de primeira qualidade, tipo bife. A carne deve ser limpa, livre de aparas com, no máximo, 5 % de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF ou SIE e dados do fabricante. E (alcatra, chá de dentro, chá de fora, patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	Educação: 1000	1500
50	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA – CONGELADA:</b> De segunda qualidade, congelada, deverá ser entregue moída, limpa, livre de aparas com, no máximo, 5 % de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. E (alcatra, chá de dentro, chá de fora, patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada</p>	Kg	Saúde: 80  Educação: 800	1280



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		Assistência: 400	
51	<p><b>CARNE BOVINA TIPO CHARQUE:</b> Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo 500g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99.</p>	Pacote	Educação: 500 Assistência: 100	600
52	<p><b>CARNE DE SOL:</b> De segunda qualidade, congelado, deverá ser entregue limpa, livre de aparas. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Congelado, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	Educação: 800 Assistência: 500	1300



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

53	<p><b>COSTELA BOVINA – CONGELADA:</b> De segunda qualidade. Deverá ser entregue limpa, livre de aparas. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	Educação: 800	1100
54	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO:</b> De primeira qualidade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. Congelado e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Registrado no MA e inspecionado pelo SIM ou SIE ou SIF. Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve ser transportada em veículo refrigerado que garanta a temperatura e umidade.</p>	Kg	Saúde: 50	650
55	<p><b>MORTADELA:</b> defumada em barra ou fatiado, com registro no</p>	Kg	Saúde: 5	90



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	ministério da fazenda, com validade visível na embalagem		Educação: 50 Assistência: 35	
56	<b>MÚSCULO BOVINO – CONGELADO:</b> De segunda qualidade, congelado, deverá ser entregue limpa, livre de aparas, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	Saúde: 5  Educação: 800  Assistência: 150	955
57	<b>OVO DE GALINHA:</b> branco, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandejas de 15 unidades cada. Registro no MA.	Bandeja	Saúde: 60 Educação: 1000 Assistência: 65	1125
58	<b>PEITO DE FRANGO – CONGELADO:</b> De segunda qualidade. Congelado e conservado a temperatura de congelamento. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser envasada e plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Registrado no MA e inspecionado pelo SIE ou SIF. Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância	Kg	Saúde: 10	1410



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve ser transportada em veículo refrigerado que garanta a temperatura e umidade.		Educação: 1000	
			Assistência: 400	
59	<b>PRESUNTO</b> – de frango cozido em barra ou fatiado, com registro no ministério da fazenda, com validade visível na embalagem	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 52	257
60	<b>QUEIJO COALHO INATURA:</b> ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e coalho, sem glúten, com registro.	Kg	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 25	235
61	<b>QUEIJO DE MANTEIGA INATURA:</b> ingredientes: Leite pasteurizado integral, manteiga da terra, cloreto de sódio (sal), ácido láctico, sem glúten, com registro.	Kg	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 20	230
62	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (Sal), Fermento Lácteo, Cloreto de Cálcio e coalho, sem glúten, com Selo de inspeção federal, estadual ou municipal.	Kg	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 52	262
63	<b>REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM C/200 G:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), coalho, cloreto de cálcio (INS 509), fermento láctico, mistura espessante/estabilizantes: (concentrado proteico de soro em pó, soro de leite em pó, musgo irlandês (INS 70) e celulose micro cristalina (INS 460; estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452), conservante, sorbato de potássio (INS 202) e acidulante ácido láctico (INS 270), sem glúten. Registrado no Ministério da agricultura.	Unidade	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 260	470
64	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG:</b> Salsicha tipo hot-dog, com peso de, aproximadamente, 40g. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. - A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%, carboidratos	Kg	Saúde: 5	305



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	totais: máximo de 7%, gordura: máximo de 20%, cloreto de sódio: máximo de 2%, umidade: máximo de 65%, proteína: mínimo de 12%. Produto congelado, embalado à vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Com data de validade de, no mínimo, 4 meses a partir da data de entrega.		Educação: 200	
			Assistência: 100	
65	<b>BALA DE CARAMELO LEITE:</b> sabor baunilha, pacote de 660g, contendo aproximadamente 95 unidades	Pacote	Educação: 50 Assistência: 26	76
66	<b>BALA DE GOMA:</b> sortida, contendo 30 pacotes, cada um com 08 unidades.	Caixa	Educação: 20 Assistência: 39	59
67	<b>BALAS:</b> tipo mastigável, sabor de frutas sortidas, pacote com 600g.	Pacote	Educação: 50 Assistência: 52	102
68	<b>GOMA DE MASCAR:</b> sabor a ser definido no ato do pedido, embalagem com 100 unidades.	Pacote	Educação: 50 Assistência: 30	80
69	<b>PIPOCA:</b> tipo industrializada, salgada, sabor manteiga, embalagem de 30g, pacote com 10 unidades	Pacote	Educação: 300 Assistência: 91	391
70	<b>PIRULITO:</b> sortido, com sabor de frutas, embalagem com 50 unidades.	Pacote	Educação: 100 Assistência: 26	126
71	<b>REFRIGERANTE PET SABOR COLA 2 LT</b>	Unidade	Saúde: 30 Educação: 1000 Assistência: 195 Administração: 50	1275
72	<b>REFRIGERANTE PET SABOR GUARANA 2 LT</b>	Unidade	Saúde: 30 Educação: 1000 Administração: 50 Assistência: 195	1275
73	<b>BOLO DE LEITE:</b> peso líquido de aproximadamente 1Kg, de integro e macio, embalagem com dizeres de rotulagem, Contendo lista de ingredientes, data de fabricação e validade. Embalagem protegida e individualizada: a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não inferior a 07 dias da entrega,	Unidade	Saúde: 10 Administração: 5 Educação: 200	235



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	bem como prazo de validade.		Assistência: 20	
74	<b>PÃO DOCE:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, com 20 unidades, contendo informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.	Kg	Educação: 200 Administração: 50 Assistência: 13	263
75	<b>PÃO FRANCÊS:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, com 20 unidades, contendo informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.	Kg	Saúde: 10 Administração: 50 Educação: 200 Assistência: 20	280
76	<b>PÃO SEDA:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, contendo com 20 unidades, informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.	Kg	Saúde: 20 Administração: 50 Educação: 200 Assistência: 104	374
77	<b>SAL REFINADO IODADO COM ANTIMECTANTE:</b> Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC n° 130, de 26 de maio de 2013. Embalagem de 1 Kg. Registro no órgão competente.	Kg	Assistência: 39 Administração: 10	49



### EDITAL

## PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024

78	<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor morango, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro	Assistência: 260	270
79	<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor salada de frutas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro	Assistência: 130	140
80	<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor ameixa, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro	Assistência: 130	140



**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

81	<p><b>POLPA DE FRUTA – ACEROLA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Assistência: 195	200
82	<p><b>POLPA DE FRUTA – CAJÁ:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Assistência: 30	35
83	<p><b>POLPA DE FRUTA - CAJU:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Assistência: 130	135
84	<p><b>POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Assistência: 195	200
85	<p><b>POLPA DE FRUTA – MANGA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Assistência: 130	135
			Administração: 5	
			Administração: 5	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

86	<b>POLPA DE FRUTA – GOIABA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.	Pacote	Assistência: 65	70
			Administração: 5	

- Estimativa realizada com base na licitação anterior: SIM
- Houve acréscimo de item/lote com base na licitação anterior: SIM
- \*Especificar/Justificar:
- Tendo em vista que durante a vigência da contratação anterior foi verificado a necessidade de itens com outras especificações
- Houve exclusão de item/lote com base na licitação anterior: NÃO

**5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha:**

Foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade: NÃO

Não foi encontrado nenhuma outra forma viável, sendo assim, apenas a forma de aquisição.

**6. Descrição da Solução como um todo:**

- Consiste na contratação de uma empresa para **Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as diversas demandas das secretarias municipais de Jardim do Seridó/RN.**
- O fornecedor deverá cumprir os requisitos para habilitação jurídica, técnica, fiscal e econômico-financeira.
- O Fornecedor deve possuir o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE compatível com o objeto a ser contratado;
- Em cumprimento ao art. 4º da Lei 14.133/2021, deve-se averiguar a possibilidade do tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), como também, quanto à exclusividade de participação das ME's e EPP's na contratação do objeto.

**7. Estimativa de Valor:**

A Estimativa do valor da Contratação é de: R\$ 250.000,00 (Duzentos e cinquenta mil reais)

A estimativa foi realizada através de consulta ao mercado: NÃO

A estimativa foi realizada com base nos valores liquidados na licitação anterior: SIM

**8. Justificativa para o Parcelamento ou não:**



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

Adoção do Sistema de Registro de Preço: SIM

Adoção do Critério de Adjudicação por Lote: NÃO

**9. Resultado Pretendido:**

• O objetivo da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios de alta qualidade para suprir as necessidades nutricionais das unidades administrativas e operacionais do município. Espera-se que, por meio deste processo, seja possível garantir a regularidade e a eficiência no fornecimento dos produtos, assegurando a segurança alimentar e a satisfação dos consumidores finais. Além disso, a compra centralizada através do processo licitatório visa otimizar recursos financeiros, garantindo economia e eficiência na gestão pública.

**10. Providências a serem adotadas:**

- Há necessidade da adequação do ambiente para a execução contratual/atendimento da necessidade: NÃO
- A publicidade do edital de licitação deverá ser realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- A prefeitura municipal irá nomear posteriormente a licitação o Gestor e o Fiscal de contrato responsáveis pela fiscalização do referido objeto.
- Devem ser implantados Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.
- Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

**11. Contratações Correlatas ou Interdependentes:**

Há contratação correlata ou similar: SIM

- Serviço e aquisição de peças para manutenção de geladeira, freezer e equipamentos, aparelhos eletrodomésticos.
- Empresa especializada em curso de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados, na manipulação de alimentos.
- Aquisição de aparelhos e utensílios de cozinha, equipamentos, eletrodoméstico, cutelaria.

**12. Impactos Ambientais:**

Há impacto ambiental para o atendimento da necessidade: SIM

A aquisição de gêneros alimentícios, por si só, pode não apresentar impactos ambientais evidentes. No entanto, é fundamental destacar que os produtos solicitados neste processo geralmente vêm em embalagens plásticas. Quando descartadas de maneira inadequada, essas embalagens podem causar sérios danos ao meio ambiente. Portanto, é crucial adotar medidas para garantir o descarte correto e a reciclagem dessas embalagens, minimizando assim os impactos negativos e promovendo a sustentabilidade ambiental.

**13. Posicionamento Conclusivo (viabilidade da Contratação):**

Há posicionamento favorável a contratação: SIM



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DO SERIDÓ  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Fls. \_\_\_\_\_  
Mat. \_\_\_\_\_  
RUBRICA

---

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

Solução apontada:

Espera-se, com isso, que seja realizado um processo licitatório, visto que garante contratações feitas de forma imparcial e busca o melhor para a Administração geral e para a população. Além do mais, as empresas terão chances de modo igualitário em participar nos procedimentos licitatórios. Ademais, opta-se pela licitação em virtude do exato enquadramento das necessidades e dos requisitos fundamentais para utilização desse procedimento nos termos da lei, assegurando a transparência, a eficiência e a competitividade na aquisição de material de limpeza.

Município de Jardim do Seridó/RN, em 17 de setembro de 2024.

---

*Cledjane Lira de Oliveira*  
*A.S.G/Função Gratificada*  
*Matrícula n.º 1546*



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 820.004/2024**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto deste Termo de Referência **Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das secretarias municipais de Jardim do Seridó/RN**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição dos itens	Unid/ med.	Quant. Por Secretaria	Quant. Total
1	<b>ABACAXI:</b> De primeira qualidade, tamanho grande, Peso médio de 500 gramas, talo aderente e casca sem fungos, íntegro e consistência firme, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78, maduro, frutos de tamanho médio, no grau de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5	270
			Educação: 200	
			Assistência: 65	
2	<b>ALFACE CRESPA:</b> Folha verde vivo, sem fungos, com peso de aproximadamente 400g cada unidade, transportado protegido do sol e do ar, de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura cor verde fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78, embalado em saco plástico atóxico.	Unidade	Educação: 100	165
			Assistência: 65	
3	<b>ALHO:</b> Graúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas, grupo comum, branco, tipo especial. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 0,5	92,5
			Educação: 50	
			Assistência: 42	
4	<b>BANANA PACOVAN:</b> De primeira qualidade, tamanho médio e grande, casca livre de fungos e sujidades, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Íntegro. Maturação natural.	Kg	Saúde: 5	1018
			Educação: 1000	
			Assistência: 13	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

5	<b>BATATA DOCE:</b> Branca/roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6 cm, uniforme, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, casca lisa, sem indícios de germinação. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12/78.	Kg	Educação: 200	330
			Assistência: 130	
6	<b>BATATA INGLESA:</b> Tamanho médio e grande, casca livre de fungos, sujidades, sem ferimentos ou defeitos, íntegro, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 2	692
			Educação: 300	
			Assistência: 390	
7	<b>CEBOLA BRANCA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme, em indício de germinação, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Embalada adequadamente.	Kg	Saúde:2	1327
			Educação: 1000	
			Assistência: 325	
8	<b>CENOURA:</b> Casca lisa, tamanho médio a grande, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 2	562
			Educação: 300	
			Assistência: 260	
9	<b>COENTRO VERDE:</b> Folha verde vivo, sem fungos, transportado protegido do sol, de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura cor verde fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Embalado em saco plástico transparente e atóxico.	Feixe	Saúde: 20	480
			Educação: 200	
			Assistência: 260	
10	<b>GOIABA:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, fresca, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de	Kg	Educação: 200	226
			Assistência: 26	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.			
11	<b>LARANJA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, brilhante, sem fungos, íntegra, fina, consistência firme, fresca, de primeira, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Educação: 200 Assistência: 65	265
12	<b>MAÇÃ:</b> De primeira qualidade; Tamanho médio a grande; sem fungos, íntegra, consistência firme; Casca grossa; Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 65	270
13	<b>MACAXEIRA:</b> De primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem fungos, íntegra, consistência firme, casca grossa, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura de acordo com a Resolução CNNPA n°12/78.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 130	335
14	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, maturação natural, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 104	309
15	<b>MARACUJÁ:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, maturação natural, polpas intactas e firmes, de primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Educação: 200 Assistência: 65	265
16	<b>MELÃO JAPONÊS:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo	Kg	Saúde: 5	309



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	inicial de amolecimento, maturação natural, polpas intactas e firmes. Livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. De primeira qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.		Educação: 200	
			Assistência: 104	
17	<b>REPOLHO:</b> Repolho Branco de 1ª qualidade – tamanho médio, isento de fungos e sujidade.	Kg	Educação: 100 Assistência: 39	139
18	<b>TOMATE:</b> Tamanho médio a grande, casca lisa e brilhante, sem fungos, íntegra, consistência firme, em processo inicial de amolecimento, fresca, livre de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978.	Kg	Saúde: 5 Educação: 1000 Assistência: 78	1083
19	<b>UVA</b> – verde selecionada de qualidade	Kg	Educação: 100 Assistência: 26	126
20	<b>AÇÚCAR REFINADO TRITURADO:</b> Cor branca, sem sujidades, embalagem de 1 Kg, Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses.	Kg	Saúde: 450 Educação: 1000 Agricultura: 400 Assistência: 1014 Gabinete: 100 Administração: 400	3364
21	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> Parboilizado, Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá ser sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978. Embalado em pacotes de 01	Kg	Saúde: 65 Educação: 500 Assistência: 390	955



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	(um) kg.			
22	<b>ARROZ POLIDO:</b> Tipo 2, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá ser sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução CNNPA n° 12 de 1978. Embalado em pacotes de 01 Kg.	Kg	Saúde: 10 Educação: 500 Assistência: 195	705
23	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA:</b> De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g, no rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.	Pacote	Saúde: 250 Obras: 50 Agricultura: 100 Educação: 200 Administração: 100 Assistência: 390	1090
24	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:</b> Íntegro e crocante, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações nutricionais dos ingredientes, data de fabricação e validade. Salgado, tipo água e sal, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa,	Pacote	Saúde: 420 Agricultura: 100 Obras: 50	1390



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>		<p>Educação: 200</p> <p>Assistência: 520</p> <p>Administração: 100</p>	
25	<p><b>BISCOITO TIPO MAISENA:</b> De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400 g, no rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>	Pacote	<p>Saúde: 400</p> <p>Obras: 50</p> <p>Educação: 200</p> <p>Administração: 100</p> <p>Assistência: 390</p> <p>Agricultura: 150</p>	1290
26	<p><b>CAFÉ EM PÓ:</b> torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional, com nível de qualidade igual a 5 (cinco), pacote de 250 g, com todas as informações pertinentes aos produtos, previsto em legislação vigente, constatando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, com selo da ABIC.</p>	Pacote	<p>Saúde: 800</p> <p>Gabinete: 45</p> <p>Educação: 1500</p> <p>Agricultura: 350</p> <p>Administração: 500</p>	4145



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

			Assistência: 650	
			Obras: 300	
27	<b>CALDO DE GALINHA:</b> Ingredientes Sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato e inosinato dissódicos), gordura de palma, amido, gordura de palma totalmente hidrogenada, gordura de galinha (3,1%), aromas, carne de galinha (0,7%), curcuma <sup>1</sup> (0,3%), salsa <sup>1</sup> (0,1%), xarope de caramelo, maltodextrina, antioxidante (extratos de rosmaninho). Proveniente de agricultura sustentável.	Unidade	Saúde: 10 Educação: 10 Assistência: 338	358
28	<b>COLORÍFICO EM PÓ – 100 G:</b> O colorífico 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 01 (um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Registro no órgão competente. De acordo com a Resolução RDC nº276/2005. Pacote com 100g.	Pacote	Saúde: 60 Educação: 2000 Assistência: 195	2255
29	<b>CREME DE LEITE UNIDADE COM 200G:</b> Leite padronizado, creme de leite, leite em pó desnatado, espessante (celulose microcristalina, goma xantana, carboximetilcelulose e carragena e estabilizante citrato de sódio). Com registro no ministério da agricultura.	Unidade	Saúde: 20 Educação: 500 Assistência: 325	845
30	<b>ERVILHA EM CONSERVA:</b> sachê de 200g, com Água e sal	Unidade	Saúde: 20 Educação: 500 Assistência: 65	585
31	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, endereço do fabricante ou empacotador, data de fabricação e prazo de validade. De acordo com a Resolução CNNPA nº12/78. Pacote de 1 Kg.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 39	244
32	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:</b> Farinha de trigo com fermento, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 70 (setenta) dias após a data da	Kg	Educação: 100 Assistência: 39	139



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	entrega. De acordo com a resolução CNNPA nº12/78. Pacote com 1 Kg.			
33	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO:</b> Especial sem fermento, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 70 (setenta) dias após a data da entrega. De acordo com a resolução CNNPA nº12/78. Pacote com 1 Kg.	Kg	Educação: 100 Assistência: 39	139
34	<b>FERMENTO EM PÓ:</b> ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem contendo 100g.	Unidade	Educação: 100 Assistência: 26	126
35	<b>FÚBA DE MILHO – 500 G:</b> Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, endereço do fabricante ou empacotador, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. De acordo com a Resolução CNNPA nº1 2/78. Pacote de 500g. Para preparo de cuscuz, bolos e mingaus. Registro no órgão competente.	Pacote	Saúde: 120 Educação: 1000 Assistência: 260	1380
36	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – 500 G:</b> Embalagem em sachê com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Embalado em saco plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade, número de registro no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do MA. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Sachê	Educação: 1000 Administração: 50 Assistência: 130	1180



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

37	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO – 200 G:</b> Com baixo teor de gordura e calorias, adicionado de vitaminas A e D, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Registro no MA, inspecionado pelo SIE e/ou SIF. Contendo no máximo 1,5% de gordura. Embalado em saco plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade, número de registo no MA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n° 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do MA. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Sachê	Saúde: 20	146
			Educação: 100	
			Assistência: 26	
38	<b>MANTEIGA DA TERRA:</b> em embalagem de 500 ml	Unidade	Saúde: 5	170
			Educação: 100	
			Assistência: 65	
39	<b>MACARRÃO PARAFUSO:</b> pacote com 500 g. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. De acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 500 g.	Pacote	Saúde: 5	735
			Educação: 600	
			130	
40	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI:</b> pacote com 500 g. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. De acordo com a Resolução CNNPA n°12/78. Pacote com 500 g.	Pacote	Saúde: 150	910
			Educação: 500	
			Assistência: 260	
41	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL – 500 G:</b> De primeira qualidade, 80% de lipídios. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso	Unidade	Saúde: 40	670
			Educação: 500	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	líquido de 500 g. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA/SIF/DIPOA. Registro no MS.		Assistência: 130	
42	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ – 500 G:</b> Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter informações sobre data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01 (um) ano. Pacote com 500 g. Classe amarelo. Grupo duro, tipo I. Registro no MA.	Pacote	Saúde: 10 Educação: 200	210
43	<b>MILHO VERDE</b> - Milho verde acondicionado em recipiente de folha de flandres ou sachê íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78). Com peso líquido drenado de 200g. Em conserva, contendo 200g. Registro no MS.	Unidade	Saúde: 20 Educação: 600 Assistência: 130	750
44	<b>MOLHO MADEIRA:</b> embalagem com 340 g.	Unidade	Saúde: 20 Educação: 300 Assistência: 65	385
45	<b>MOLHO SHOYO:</b> embalagem com 150 ml.	Frasco	Educação: 100 Assistência: 39	139
46	<b>ÓLEO DE SOJA – 900 ML:</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, limpo, peso líquido de 900 ml, embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco	Saúde: 25 Educação: 300 Assistência: 104	429
47	<b>TEMPERO COMPLETO LIQUIDO:</b> Concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. De acordo com a Resolução RDC nº 276/2005. Embalagem de 500 ml.	Unidade	Educação: 100 Assistência: 156	256
48	<b>VINAGRE – 500 ML:</b> Ingredientes: Fermentado Acético de álcool e água, registado no órgão competente.	Unidade	Educação: 50 Assistência: 26	76



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

49	<p><b>CARNE BOVINA – BIFE – CONGELADA:</b> Congelada, sendo de primeira qualidade, tipo bife. A carne deve ser limpa, livre de aparas com, no máximo, 5 % de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob-refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF ou SIE e dados do fabricante. E (alcatra, chá de dentro, chá de fora, patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	Educação: 1000  Assistência: 500	1500
50	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA – CONGELADA:</b> De segunda qualidade, congelada, deverá ser entregue moída, limpa, livre de aparas com, no máximo, 5 % de gordura igualmente distribuída pela peça. Apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. E (alcatra, chá de dentro, chá de fora, patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas</p>	Kg	Saúde: 80	1280



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		Educação: 800	
			Assistência: 400	
51	<p><b>CARNE BOVINA TIPO CHARQUE:</b> Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo 500g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99.</p>	Pacote	Educação: 500	600
			Assistência: 100	
52	<p><b>CARNE DE SOL:</b> De segunda qualidade, congelado, deverá ser entregue limpa, livre de aparas. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Congelado, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de</p>	Kg	Educação: 800	1300
			Assistência: 500	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
53	<p><b>COSTELA BOVINA – CONGELADA:</b> De segunda qualidade. Deverá ser entregue limpa, livre de aparas. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	Educação: 800  Assistência: 300	1100
54	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO:</b> De primeira qualidade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. Congelado e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade.</p>	Kg	Saúde: 50	650



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	<p>Registrado no MA e inspecionado pelo SIM ou SIE ou SIF. Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve ser transportada em veículo refrigerado que garanta a temperatura e umidade.</p>		Educação: 500	
			Assistência: 100	
55	<p><b>MORTADELA:</b> defumada em barra ou fatiado, com registro no ministério da fazenda, com validade visível na embalagem</p>	Kg	Saúde: 5 Educação: 50 Assistência: 35	90
56	<p><b>MÚSCULO BOVINO – CONGELADO:</b> De segunda qualidade, congelado, deverá ser entregue limpa, livre de aparas, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, contendo o tipo da peça, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA, contendo SIF e dados do fabricante. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: Próprio do tipo de corte, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade</p>	Kg	Saúde: 5 Educação: 800 Assistência: 150	955



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
57	<b>OVO DE GALINHA:</b> branco, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandejas de 15 unidades cada. Registro no MA.	Bandeja	Saúde: 60 Educação: 1000 Assistência: 65	1125
58	<b>PEITO DE FRANGO – CONGELADO:</b> De segunda qualidade. Congelado e conservado a temperatura de congelamento. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser envasada e plástico resistente com identificação do produto, prazo de validade. Registrado no MA e inspecionado pelo SIE ou SIF. Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve ser transportada em veículo refrigerado que garanta a temperatura e umidade.	Kg	Saúde: 10 Educação: 1000 Assistência: 400	1410
59	<b>PRESUNTO</b> – de frango cozido em barra ou fatiado, com registro no ministério da fazenda, com validade visível na embalagem	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 52	257
60	<b>QUEIJO COALHO INATURA:</b> ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e coalho, sem glúten, com registro.	Kg	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 25	235
61	<b>QUEIJO DE MANTEIGA INATURA:</b> ingredientes: Leite	Kg	Saúde: 10	230



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	pasteurizado integral, manteiga da terra, cloreto de sódio (sal), ácido láctico, sem glúten, com registro.		Educação: 200 Assistência: 20	
62	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (Sal), Fermento Lácteo, Cloreto de Cálcio e coalho, sem glúten, com Selo de inspeção federal, estadual ou municipal.	Kg	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 52	262
63	<b>REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM C/200 G:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), coalho, cloreto de cálcio (INS 509), fermento láctico, mistura espessante/estabilizantes: (concentrado proteico de soro em pó, soro de leite em pó, musgo irlandês (INS 70) e celulose micro cristalina (INS 460; estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452), conservante, sorbato de potássio (INS 202) e acidulante ácido láctico (INS 270), sem glúten. Registrado no Ministério da agricultura.	Unidade	Saúde: 10 Educação: 200 Assistência: 260	470
64	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG:</b> Salsicha tipo hot-dog, com peso de, aproximadamente, 40g. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. - A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%, carboidratos totais: máximo de 7%, gordura: máximo de 20%, cloreto de sódio: máximo de 2%, umidade: máximo de 65%, proteína: mínimo de 12%. Produto congelado, embalado à vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Com data de validade de, no mínimo, 4 meses a partir da data de entrega.	Kg	Saúde: 5 Educação: 200 Assistência: 100	305
65	<b>BALA DE CARAMELO LEITE:</b> sabor baunilha, pacote de 660g, contendo aproximadamente 95 unidades	Pacote	Educação: 50 Assistência: 26	76
66	<b>BALA DE GOMA:</b> sortida, contendo 30 pacotes, cada um com 08 unidades.	Caixa	Educação: 20 Assistência: 39	59
67	<b>BALAS:</b> tipo mastigável, sabor de frutas sortidas, pacote com 600g.	Pacote	Educação: 50 Assistência: 52	102
68	<b>GOMA DE MASCAR:</b> sabor a ser definido no ato do pedido,	Pacote	Educação: 50	80



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	embalagem com 100 unidades.		Assistência: 30	
69	<b>PIPOCA:</b> tipo industrializada, salgada, sabor manteiga, embalagem de 30g, pacote com 10 unidades	Pacote	Educação: 300 Assistência: 91	391
70	<b>PIRULITO:</b> sortido, com sabor de frutas, embalagem com 50 unidades.	Pacote	Educação: 100 Assistência: 26	126
71	<b>REFRIGERANTE PET SABOR COLA 2 LT</b>	Unidade	Saúde: 30 Educação: 1000 Assistência: 195 Administração: 50	1275
72	<b>REFRIGERANTE PET SABOR GUARANA 2 LT</b>	Unidade	Saúde: 30 Educação: 1000 Administração: 50 Assistência: 195	1275
73	<b>BOLO DE LEITE:</b> peso líquido de aproximadamente 1Kg, de integro e macio, embalagem com dizeres de rotulagem, Contendo lista de ingredientes, data de fabricação e validade. Embalagem protegida e individualizada: a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não inferior a 07 dias da entrega, bem como prazo de validade.	Unidade	Saúde: 10 Administração: 5 Educação: 200 Assistência: 20	235
74	<b>PÃO DOCE:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, com 20 unidades, contendo informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.	Kg	Educação: 200 Administração: 50 Assistência: 13	263
75	<b>PÃO FRANCÊS:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, com 20 unidades,	Kg	Saúde: 10	280



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	contendo informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.		Administração: 50	
			Educação: 200	
			Assistência: 20	
76	<b>PÃO SEDA:</b> De primeira qualidade, peso líquido de 50 g, embalado em saco plástico transparente, contendo com 20 unidades, informações dos ingredientes, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Número do seu registro no Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente. Ser acondicionados em monoblocos brancos e limpos, e protegidos contra o sol e ar durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte dos pães doce e de sal deverá ser exclusivo, fechado e em perfeitas condições de higiene.	Kg	Saúde: 20	374
			Administração: 50	
			Educação: 200	
			Assistência: 104	
77	<b>SAL REFINADO IODADO COM ANTIMECTANTE:</b> Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC n° 130, de 26 de maio de 2013. Embalagem de 1 Kg. Registro no órgão competente.	Kg	Assistência: 39	49
			Administração: 10	
78	<b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor morango, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração,	Litro	Assistência: 260	270
			Administração: 10	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

	temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
79	<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor salada de frutas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro	140
		Assistência: 130	
		Administração: 10	
80	<p><b>BEBIDA LÁCTEA:</b> sabor ameixa, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada o D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O transporte e a conservação devem ser sob refrigeração, temperatura e condições adequadas para a conservação e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro	140
		Assistência: 130	
		Administração: 10	
81	<p><b>POLPA DE FRUTA – ACEROLA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data</p>	Pacote	200
		Assistência: 195	



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

82	<p>de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p> <p><b>POLPA DE FRUTA – CAJÁ:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Administração: 5	Assistência: 30	35
83	<p><b>POLPA DE FRUTA - CAJU:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Administração: 5	Assistência: 130	135
84	<p><b>POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.</p>	Pacote	Administração: 5	Assistência: 195	200
85	<p><b>POLPA DE FRUTA – MANGA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado</p>	Pacote	Administração: 5	Assistência: 130	135



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

86	em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.		
	<b>POLPA DE FRUTA – GOIABA:</b> De primeira qualidade, congelada, embalagem individual de 400 g, em saco plástico transparente e resistente, com informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 400 g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com os registros obrigatórios do Ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente e a Resolução CNNPA 12/78.	Pacote	70
		Assistência: 65	
		Administração: 5	

**1.2.** Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

**1.3.** Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**1.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura da Ata de Registro de Preço, podendo ser prorrogada uma única vez, mediante justificativa, nos termos do Artigo 84 da Lei Federal n.º 14.133.

**1.5.** O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**1.6.** O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.

**2.2.** O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista que este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

## **3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO**

**3.1.** A realização do presente processo licitatório justifica-se pela necessidade das Secretarias Municipais em promover eventos, reuniões e festividades no Município de Jardim do Seridó/RN. Esses eventos são essenciais para a celebração de datas comemorativas, como o Dia dos Pais, Dia das Mães,



## **EDITAL**

### **PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

Dia das Crianças, Natal e Páscoa, direcionados aos alunos da Rede Municipal de Ensino e aos usuários dos programas vinculados à Assistência Social.

**3.2.** Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios é fundamental para apoiar outros eventos que fomentem o esporte, a cultura, o turismo e o lazer da sociedade, bem como para aqueles que atendam ao interesse público de forma ampla. A organização desses eventos é crucial para fortalecer o vínculo comunitário, promover a inclusão social e proporcionar momentos de lazer e confraternização à população.

**3.3.** A falta de aquisição de gêneros alimentícios comprometeria a execução desses eventos, resultando na interrupção dos serviços prestados pelos órgãos municipais. Isso impediria a Prefeitura de garantir a qualidade e a eficácia das atividades realizadas pela gestão municipal, prejudicando a oferta de eventos que são importantes para o bem-estar e o desenvolvimento da comunidade.

#### **4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

**4.1.** A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

#### **5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** São requisitos da contratação:

**5.1.1.** Efetuar a entrega dos materiais em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

**5.1.2.** A contratada deve ser responsável pelo transporte do produto de seu estabelecimento até o local determinado pela contratante, bem como pelo seu descarregamento.

**5.1.3.** Garantir a boa qualidade do produto, respondendo por qualquer falha, procedendo à substituição sempre que necessária.

**5.1.4.** O fornecedor deverá cumprir os requisitos para habilitação jurídica, técnica, fiscal e econômico-financeira que serão definidas no Edital.

**5.1.5.** O bem objeto da aquisição está dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

**5.1.6.** Os itens que irão compor o objeto deverão estar em conformidade com o artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor, no que diz respeito aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

5.1.7. Os itens que irão compor o objeto deverão estar em conformidade com o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor, no que diz respeito às suas características, como: qualidade, quantidade, composição, garantia, prazos de validade, origem, e outros dados, se for o caso.

5.1.8. O objeto, em suas características, pode ser classificado como bem comum, pois, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, de fornecimento contínuo, visto que tratamos de necessidades permanentes para manutenção de atividades administrativas, e de natureza divisível, pois, podem ser fracionados sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor, ou prejuízo do uso a que se destinam.

5.2. O objeto não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto n° 10.818, de 27 de setembro de 2021.

5.3. Em hipótese alguma serão aceitos itens em desacordo com exigido nas normas legais pertinentes à matéria, bem como às condições aqui pactuadas.

5.4. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, em atendimento as especificações discriminadas neste edital e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.

5.5. Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente;

5.6. A Entrega dos itens objeto do presente Termo de Referência congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.

5.7. Os produtos deverão conter embalagem com data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

5.8. Os entregadores dos produtos deverão estar identificados por meio de uniforme – conservado e limpo – e de crachá da empresa fornecedora. Deverão, também, estar com a higiene pessoal adequada:

5.9 A reposição dos produtos deverá ocorrer dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

5.10. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

5.11. O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

5.12. Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;

5.13. Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;

5.14. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú). Estes devem ser limpos.

5.15. As verduras, legumes, hortaliças, folhas e frutas deverão ser de boa qualidade, estarem frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo, deverão se apresentar intactas e firmes.

5.16. Todas as verduras, legumes, hortaliças e folhas, deverão estar isentas de: substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranho, isenta de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

5.17. O órgão solicitante poderá solicitar a qualquer momento, degustação para averiguação de qualidade de pelo menos 3 unidades, para itens que sejam de fabricação própria.

5.18. As embalagens que acondicionarão os produtos deverão ser apropriadas para cada tipo de produto, de maneira a garantir sua conservação, e devidamente lacradas, e com data de fabricação, sem quaisquer custos adicionais para o órgão solicitante.

5.19 A Prefeitura Municipal de Jardim do Seridó/RN poderá solicitar amostra de cada item finalizado, num prazo de 03 (três) dias úteis, para aprovação.

5.20. Caso seja solicitado a amostra, o licitante só será declarado vencedor de(os) item(s) se as amostras forem aprovadas pela Secretaria solicitante. Da exigência de amostra

5.21. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

5.21.1. O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 3(três) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

5.21.2. A amostra que se refere o subitem anterior deverá ser entregue na sede da prefeitura municipal de Jardim do Seridó-RN.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

5.21.3. Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 5.21.2.

5.21.4. Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica. 5.21.5. Compete ao órgão/entidade, no prazo de 2(dois) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.

5.21.6. Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.

5.21.7. O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

5.21.8. No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotes tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração

5.21.9. O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 5.21.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

5.21.10. O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 5(cinco) dias, contados da data da homologação do certame.

5.21.11. As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador

**Subcontratação**

5.22. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.22.1. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

**Garantia da contratação**

5.23. NÃO haverá exigência da garantia da contratação.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**Condições de Entrega**

- 6.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 dias úteis, contados a partir do recebimento da respectiva Nota de Empenho, sob pena de sofrer as sanções previstas no Edital.
- 6.2. Os bens deverão ser entregues no endereço especificado nas Notas de Empenho.
- 6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente por ocasião de sua efetiva entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de dez dias corridos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 6.6. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.
- 6.7. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos dois dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 6.8. O frete deverá estar incluído no valor unitário total do item. Quaisquer necessidades de transporte até entrega final serão de responsabilidade da Contratada, correndo todas as despesas decorrentes por sua inteira responsabilidade.
- 6.9. A entrega do produto só será considerada finalizada quando for constatado que o material constante é o mesmo da apresentação do produto no processo de compra, na presença de técnico qualificado da empresa vencedora e da Contratante, quando deverá ser efetuado checklist das características técnicas contidas no Edital.

**7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**Fiscalização**

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

**Fiscalização Técnica**

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

7.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

Fiscalização Administrativa

**7.13.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**7.14.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

**Gestor do Contrato**

**7.15.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**7.16.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**7.17.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**7.18.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

**7.19.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**7.20.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

**7.21.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

**7.22.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

**8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

**8.1.** O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

**8.2.** Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos ou justificativas pela sua ausência, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

**8.3.** Em caso de impossibilidade de apresentação dos documentos mencionados, no item 8.1 por parte do Contratado, esse deverá apresentar justificativa pela sua não apresentação, para que o pagamento possa ser feito, ficando ciente da possibilidade de abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas em contrato ou outro instrumento equivalente, como também as previstas no ordenamento jurídico.

**8.4.** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

**8.5.** As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

**8.6.** De acordo com o Art. 2º-A da Instrução Normativa RFB nº 2145/2023, os órgãos da administração pública direta dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, inclusive suas autarquias e fundações, ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**8.7.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

**EM = I x N x VP, sendo:**

**EM = Encargos moratórios;**

**N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;**

**VP = Valor da parcela a ser paga.**

**I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:**

$$I = (TX) \quad I = \left(\frac{6}{100}\right) \quad I = 0,00016438$$
$$365 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

**8.8.** 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.

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

**8.10.** 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 n° 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4° da IN RFB n° 1.234/2012

## **9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **9.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1.10 fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP– PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

## 9.2. Exigências de habilitação

9.2.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

## 9.3 Habilitação jurídica

9.3.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.3.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.3.3 Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.3.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.3.5 Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.3.6 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;

9.3.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.3.8 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;

9.3.9 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**9.4 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

9.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.4.2 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 n° 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.4.4 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 n° 5.452, de 1° de maio de 1943;

9.4.5 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;

9.4.6 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;

9.4.7 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;

9.4.8 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;

9.4.9 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.

9.4.10 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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

9.4.11 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.

**9.5 Qualificação Econômico-Financeira**

9.5.1 Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei n° 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

**9.6 Qualificação Técnica**

9.6.1 Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do pregão- Comprovação mediante no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

9.6.2 O fornecedor/prestador que apresentar proposta mais vantajosa, conforme critério escolhido pela administração, seja na forma eletrônica, seja na forma não eletrônica, deverá apresentar as seguintes declarações, conforme Art. 8º do Decreto Municipal n.º 1.893, de 28 de fevereiro de 2023:

- I. Declaração de inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a administração pública;
- II. Declaração de pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais de contratação, constantes no procedimento;
- III. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

**10. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 250.000,00 (Duzentos e cinquenta mil reais), conforme custos apostos no Estudo Técnico Preliminar.

**11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1 São obrigações da Contratante

11.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

11.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

11.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

## **13. DO REAJUSTE**

13.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

**14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

Jardim do Seridó/RN, 17 de setembro de 2024.

---

***Alani Pereira Dias***

*Secretária Municipal de Administração*

*Mat.: 1998*



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO N°  
\_\_\_\_\_/2024.**

ATA DE REGISTRO DE PREÇO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JARDIM DO SERIDÓ/RN, POR INTERMÉDIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DO SERIDÓ/RN E A PESSOA JURÍDICA ELENCADE NA CLÁUSULA SEGUNDA DESTA ATA, TENDO POR OBJETO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE JARDIM DO SERIDÓ/RN.

**MUNICÍPIO DE JARDIM DO SERIDÓ**, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 08.086.662/0001-38, com sede no Centro Cultural de Múltiplo Uso “Prefeito Pedro Izidro de Medeiros”, Praça “Prefeito Manoel Paulino dos Santos Filho”, Centro, Jardim do Seridó/RN, neste ato representado pelo Secretária Municipal de Administração, Sr.<sup>a</sup>. Alani Pereira Dias, inscrito no CPF/MF sob o n° 095.\*\*\*.\*\*\*-31, brasileira, Solteira, Jardim do Seridó/RN, CEP – 59.343-000, doravante denominado simplesmente **PROMITENTE 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 n° 020/2024-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 o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE JARDIM DO SERIDÓ/RN**, 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:**



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

<b>ENDEREÇO:</b>						
<b>ITENS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNID</b>	<b>QNT</b>	<b>MARCA</b>	<b>VALOR R\$ UNIT.</b>	<b>VALOR R\$ TOTAL</b>

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. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

### **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 DE 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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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 se tornar 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.** 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.

Jardim do Seridó/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Prefeitura Municipal de Jardim do Seridó/RN  
CNPJ: 08.086.662/0001-38  
Alani Pereira Dias  
Secretária de Administração

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



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO N° \_\_\_\_/20\_\_**

**TERMO DE CONTRATO DE SERVIÇO N° ...../.....,  
QUE FAZEM ENTRE SI O(A).....  
E A EMPRESA .....**

**CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE JARDIM DO SERIDÓ/RN**, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 08.086.662/0001-38, com sede no Centro Cultural de Múltiplo Uso “Prefeito Pedro Izidro de Medeiros”, Praça “Prefeito Manoel Paulino dos Santos Filho”, Centro, Jardim do Seridó/RN, neste ato representado pelo Secretária Municipal de Administração, Sr.<sup>a</sup>. Alani Pereira Dias, inscrito no CPF/MF sob o n° 095.\*\*\*.\*\*\*-31, brasileira, Solteira, Jardim do Seridó/RN, CEP – 59.343-000, e a empresa ..... Inscrito(a) no CNPJ sob o n° ....., doravante designada contratada, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo n° 820.004/2024** e em observância às disposições da Lei Federal n° 14.133, de 01 de abril de 2021, e na Lei n° 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente termo de contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico n° 020/2024** 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 a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE JARDIM DO SERIDÓ/RN**, 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:**



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT	MARCA	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$

**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\_\_\_\_, podendo ser prorrogado na forma do Art. 107 da Lei Federal nº 14.133/21.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.**

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

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, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

02.02001.04.122.0002.2002 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO GABINETE CIVIL

02.02001.06.122.0014.2008 – MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA GUARDA MUNICIPAL

02.02001.06.181.0018.2111 – MANUTENÇÃO DO CONVÊNIO COM A SESED/RN

03.03001.04.122.0003.2020 – MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

04.04001.04.129.0004.2344 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SETOR DE TRIBUTAÇÃO

05.05001.10.122.0005.2004 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

05.05001.10.301.0034.2188 – MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE

05.05001.10.302.0034.2101 – AÇÕES DO MAC AMBULATORIAL E HOSPITALAR

05.05001.10.303.0034.2069 – PROGRAMA NAC. QUALIFICAÇÃO ASS. FARMAUCÊUTICA (QUALIFAR-SUS)

05.05001.10.304.0034.2025 – FUNCIONAMENTO DE PROGRAMA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

05.05001.10.305.0034.2023 – FUNCIONAMENTO DO PROGRAMA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

06.06001.12.122.0006.2055 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEME

06.06001.12.306.0006.2015 - FUNCIONAMENTO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR

06.06001.12.361.0006.2011 – FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

- 06.06001.12.365.0006.2050 – FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)
- 06.06001.12.365.0006.2051 – FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE)
- 06.06001.12.367.0006.2010 – MANUTENÇÃO DO CENTRO DE REABILITAÇÃO PROFª WILDE SANTOS
- 07.07001.04.122.0025.2031 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO
- 07.07001.13.391.0007.2041 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA BANDA EUTERPE JARDINENSE
- 07.07001.13.391.0007.2288 – APOIO A IRMANDADE DOS NEGROS DO ROSÁRIO DE JARDIM DO SERIDÓ
- 07.07001.13.392.0007.2365 – APOIO A FESTIVIDADES MUNICIPAIS
- 09.09001.04.122.0008.2006 – MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS
- 12.12001.04.122.0009.2005 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEMTHAS
- 12.12001.08.243.0029.2070 – FUNCIONAMENTO DO PROGRAMA CRIANÇA FELIZ
- 12.12001.08.244.0009.2068 – COFINANCIAMENTO ESTADUAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS PELO CREAS
- 12.12001.04.244.0029.2035 – APOIO AO ÍNDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA DO PROGRAMA AUXÍLIO BRASIL E DO CADASTRO ÚNICO – IGD-PAB
- 12.12001.04.244.0029.2048 – MANUTENÇÃO DO BLOCO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA
- 12.12001.04.244.0029.2049 – MANUTENÇÃO DO BLOCO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL
- 12.12001.04.244.0029.2061 – MANUTENÇÃO E APOIO À ORGANIZAÇÃO, GESTÃO E CONTROLE SOCIAL DO SUAS – IGD SUAS
- 12.12002.04.243.0032.2046 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CONSELHO TUTELAR
- 14.14001.04.122.0013.2054 – MANUTENÇÃO DAS SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA
- 14.14001.04.608.0013.2254 – MANUTENÇÃO DO ABATEDOURO PÚBLICO MUNICIPAL
- 14.14001.20.605.0013.2789 – MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ABASTECIMENTO MUNICIPAL



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

ELEMENTOS DE DESPESA:

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE:

15000000  
15001001  
15001002  
15400000  
15410000  
15420000  
15430000  
15500000  
15520000  
15690000  
16000000  
16600000  
16610000  
16690000  
17040000  
17050000

**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 n° 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4° da IN RFB n° 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 será exigida garantia de 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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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.



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**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 Jardim do Seridó/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.

Jardim do Seridó/RN, ..... de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DO SERIDÓ  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Fls. \_\_\_\_\_  
Mat. \_\_\_\_\_  
RUBRICA

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° 020/2024 SRP- PROC. ADMIN. MJS/RN N° 820.004/2024**

**ANEXO V – DADOS DA EMPRESA**

NÚMERO DE INSCRIÇÃO CNPJ:			
NOME EMPRESARIAL:			
ENDEREÇO:		N°:	CEP:
BAIRRO:	MUNICÍPIO:		UF:
ENDEREÇO ELETRÔNICO “E-MAIL”:		TELEFONE:	
FOTO EXTERNA (FAIXADA) E INTERNA DA EMPRESA:			