



Pregão Eletrônico SRP nº 043/2025

Processo nº 2025.226.000009-5-PR

1- PREÂMBULO

1.1 Torna-se público para conhecimento dos interessados, que a **Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, situada à Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro, Telefones nº (22) 98175-2073/ 98175-0911, através da Secretaria Municipal de Administração e Contratos - SEMAC, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, COM ITENS DE COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA, BEM COMO ITENS EXCLUSIVOS PARA A PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE e COOPERATIVA EQUIPARADA, cujo Edital recebeu o nº 043/2025, para a contratação do objeto abaixo descrito.**

1.2 A Licitação será do tipo **menor preço (por item), modo de disputa aberto**, e será regida, pela Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, Lei Municipal nº 8.768/2017, Decreto Municipal nº 124/2023, Decreto Municipal nº 296/2023, Decreto Municipal nº 173/2024 e demais legislações aplicáveis, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste Edital.

1.3 DO PREGÃO

13.1 Abertura da sessão do Pregão Eletrônico: Dia 13/01/2026 às 10h (dez horas).

1.4. Integram este Edital, independentemente de transcrição

1.4.1- Minuta de Contrato - Anexo I

1.4.2- Minuta de Ata de Registro de Preços - Anexo II

1.4.3- Termo de Referência - Anexo III

1.5 O Edital, na íntegra, está disponível para download através do site oficial da PMCG, a saber, <https://campos.rj.gov.br/licitacoes>, bem como por meio do site www.licitanet.com.br e do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

1.5.1 SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br.

2 DO OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes), para continuidade das atividades, no que se refere ao preparo adequado de alimentações, bem como a manutenção das atividades essenciais dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania - SMASC, Fundação Municipal da Infância e da Juventude - FMIJ e Secretaria Municipal de Qualificação e Emprego - SMQE, durante o período de 1 (um) ano, conforme quantidades, especificações e condições definidas neste Edital e seus anexos.**

2.2 A quantidade é estimativa máxima para fornecimento, em conformidade com a legislação em vigor. A SEMAC (Órgão Gerenciador) e os Órgãos Participantes não estão obrigados a adquirir a quantidade total estimada, possibilitando a aquisição integral, parcial ou mesmo a NÃO aquisição.

3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderá participar desta licitação qualquer empresa especializada no ramo pertinente ao objeto desta licitação, legalmente constituída, desde que satisfaça as exigências fixadas neste edital e apresente os documentos nele exigidos.

3.1.1 FICA ESTABELECIDO QUE NA PRESENTE LICITAÇÃO EXISTEM TRÊS TIPOS DE ITENS: EXCLUSIVOS, COTA RESERVADA E COTA PRINCIPAL, A SABER:

3.1.1.1 Itens Exclusivos - para participação de licitantes, que assinalarem o campo da Declaração de ME/EPP, de que trata o subitem 3.1.5, e que atendam as exigências do Edital, conforme art. 48, I da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, o art. 55 da Lei Municipal nº 8.768, 11/08/2017.

3.1.1.2 Itens Cota Reservada - para participação de licitantes que assinalarem o campo da Declaração de ME/EPP, de que trata o subitem 3.1.5, e que atendam as exigências do Edital, sem prejuízo de participação na Cota Principal, conforme art. 48, III da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, e o art. 56 da Lei Municipal nº 8.768, 11/08/2017.

3.1.1.3 Itens Cota Principal - de ampla participação para todos interessados que atendam as exigências do Edital.

3.1.2 Entende-se por Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) aptas a participar do presente certame definidas no art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não se enquadram em nenhuma das situações previstas no §4º deste mesmo art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006.

3.1.3 Entende-se por Microempreendedor Individual - MEI aptos a participar do presente certame aqueles definidos no Art. 18A da Lei Complementar n.º 123/2006 e regulamentado na Lei Complementar n.º 128/2008, sendo esta modalidade de Microempresa.

3.1.4 Equiparam-se as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte as Sociedades Cooperativas de Consumo que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, conforme estabelece o art. 34 da Lei 11.488/2007.

3.1.5 Os licitantes que se enquadrarem como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas, deverão assinalar, **em campo próprio do Sistema Eletrônico**, a Declaração de ME/EPP, para fins de obtenção dos benefícios previstos na Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações.

3.1.6 A participação na Cota Reservada não impede a participação e contratação das microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas na Cota Principal, porém se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal de mesmo objeto, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado.

3.1.7 Não havendo vencedor para a Cota Reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da Cota Principal de mesmo objeto, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

3.2 Não serão admitidas a esta licitação empresas sob forma de consórcio, haja vista que o objeto não se reveste de alta complexidade, empresas suspensas de contratar com a Administração ou declaradas inidôneas para licitar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

3.3 Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas para o mesmo fim.

3.4 A participação neste Pregão importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como na observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos.

3.5 Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.5.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos;

3.5.2 O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão dispostos no site www.licitanet.com.br.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5 Aquele que mantenha 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 que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n° 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n° 14.133, de 2021.

3.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8 A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4 DO CREDENCIAMENTO

4.1 Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site <https://licitanet.com.br/>;

4.2 As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data e horário marcados para início da sessão pública via internet;

4.3 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

4.4 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

4.5 O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

4.6 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

4.7 Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do TERMO DE REFERÊNCIA;

4.8 O licitante que deixar de assinalar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, a Declaração de ME/EPP, não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n° 123, de 2006, mesmo que microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas;

4.9 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;

4.10 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

4.11 Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo o órgão promotor da licitação, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

4.12 As declarações falsas relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, bem como ao enquadramento na condição de ME/EPP, sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e na Lei Federal n.º 14.133/21.

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.2.1 As propostas cadastradas no Sistema NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

5.3 Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será DESCLASSIFICADA pelo pregoeiro;

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

5.4.1 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;

5.4.2 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;

5.4.3 não possui 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;

5.4.4 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, quando for o caso.

5.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, quando for o caso;

5.6 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 n.º 14.133, de 2021;

5.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;

5.8 As microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que

haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;

5.9 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;

5.10 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;

5.11 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes, após a fase de lances;

5.12 O licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta, conforme ferramenta a ser disponibilizada pela plataforma;

5.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, haja vista o critério de julgamento ser o de menor preço;

5.14 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno;

5.15 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;

5.16 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor unitário e total do item;

6.1.2 Marca, quando for o caso;

6.1.3 Fabricante, quando for o caso;

6.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente,

quando for o caso.

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.4 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;

6.5 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;

6.5.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 No horário estabelecido neste Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

7.2 O pregoeiro poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO" do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

7.3 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestamente inexequível, o pregoeiro obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

7.4 O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

7.5 As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pelo pregoeiro;

7.6 Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

7.7.1 A análise das propostas ocorrerá observando-se os critérios de itens Exclusivos, de Cota Reservada e Cota Principal.

I- Propostas apresentadas por licitantes que não assinalarem o campo da Declaração de ME/EPP, de que trata o subitem 3.1.5, serão desclassificadas nos Itens Exclusivos e nas Cotas Reservadas.

7.7.2 Quando da análise das propostas relativas às Cotas Principais e Reservadas, poderão ocorrer as seguintes situações:

I- O pregoeiro analisará inicialmente a proposta da Cota Principal e em seguida o mesmo objeto pertencente a Cota Reservada, a fim de averiguar as situações previstas abaixo:

a) A participação na Cota Reservada não impede a participação e contratação das microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas também na Cota Principal, porém se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal de mesmo objeto, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado e vencedor.

b) Não havendo vencedor na Cota Reservada, o licitante de melhor proposta no mesmo objeto pertencente a Cota Principal será declarado o vencedor também no objeto da Cota Reservada, pelo mesmo preço praticado. Diante de sua recusa, poderão ser declarados vencedores os licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

7.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

7.9 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\$ 0,50 (cinquenta centavos de real)**.

7.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

7.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (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;

7.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

7.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

7.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

7.14.1 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 ainda admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações, nos termos do art.56, §4º, Lei. 14.133/21.

7.14.2 Após o reinício previsto no subitem anterior, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.15 Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

7.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

7.17 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

7.18 Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, devendo facultar ao proponente a oportunidade de confirmar o valor em questão. Na hipótese de não confirmação, o pregoeiro, excluirá o referido valor, sem prejuízo da oportunização ao proponente de reformular novo lance;

7.19 A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

7.20 No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

7.21 O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

7.22 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas, no mínimo, (24) vinte e quatro horas após a comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;

7.23 Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão

pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

7.24 A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

7.25 Nos casos específicos, em relação aos itens definidos como cota principal, logo, NÃO exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

7.25.1 O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas 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 LC nº 123, de 2006 e suas alterações;

7.25.2 Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

7.25.3 A melhor classificada nos termos do item 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;

7.25.4 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;

7.25.5 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.25.6 Não ocorrendo a adjudicação do objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes na ordem de classificação, que se enquadrem no item 7.25, para o exercício do mesmo direito;

7.25.7 Na hipótese de não ser adjudicado o objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada neste item 7.25 ou na forma do item 7.28, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

7.26 O disposto no item 7.25 somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.27 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.27.1 Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele

previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.27.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.27.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado Rio de Janeiro;

7.27.2.2 produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

7.27.2.3 produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.27.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009;

7.27.2.5 produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

7.27.2.6 persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.28 Será concedida preferência de contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais com sede no Município de Campos dos Goytacazes, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.

7.28.1 Para cumprimento do subitem anterior, caso o melhor preço válido tenha sido apresentado por empresa não estabelecida no Município de Campos dos Goytacazes, o Pregoeiro(a) convocará a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual melhor classificado, com sede no Município de Campos dos Goytacazes, para apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, no prazo de 10 (dez) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação, ocasião em que será adjudicado o objeto do certame em seu favor.

7.29 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro, independentemente da proposta do primeiro colocado encontrar-se acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 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 nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 3.6 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2 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 n° 8.429, de 1992.

8.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação; e haverá nova verificação, pelo sistema, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente;

8.4 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, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 8º do art. 26, do Decreto n.º 137/2020;

8.4.1 O Pregoeiro convocará o licitante classificado em primeiro lugar para enviar, no prazo de 02h (duas horas), a documentação exigida no item 19 do Termo de Referência (Anexo III), sob pena de desclassificação.

8.5 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:

8.5.1 contiver vícios insanáveis;

8.5.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.5.3 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.5.4 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

8.5.5 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

8.6 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

8.7 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.8 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.9 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;

8.9.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

8.9.3 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

8.9.4 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

8.9.5 Nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

8.9.6 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

8.9.7 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 DA HABILITAÇÃO

9.1 Os documentos previstos neste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 Conforme preceitua o art. 63, inciso II, do Diploma supramencionado, a apresentação dos documentos de habilitação será exigida apenas pelo licitante vencedor.

9.1.2 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.1.3 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 nº14.133/2021).

9.1.4 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.1.5 Conforme disposto no art. 64, da Lei 14.133/2021, após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

9.1.5.1 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

9.1.5.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.1.5.3 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.

9.1.6 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, observado o prazo disposto no subitem 9.1.2.

9.1.7 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.

9.1.8 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

9.1.9 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;

9.1.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor;

9.1.11 As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão;

9.1.12 Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pelo (a) Pregoeiro (a), mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

9.2 OS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, NOS TERMOS DESTES EDITAIS, A DOCUMENTAÇÃO RELACIONADA NOS ITENS A SEGUIR, PARA FINS DE HABILITAÇÃO:

9.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.2.1.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

9.2.1.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.2.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

9.2.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.2.1.5 Os objetivos sociais deverão estar em harmonia com o objeto ora licitado, sob pena de inabilitação.

9.2.2 REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA

9.2.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.2.2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto contratual;

9.2.2.3 Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante;

9.2.2.4 Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, bem como perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, (Certidão Negativa de Débitos - CND), exigida no artigo 47, inciso I, alínea "a", da Lei Federal n.º 8.212/91 e alterações posteriores;

9.2.2.5 Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.2.2.6 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;

9.2.2.7 Prova de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

9.2.2.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943. Esta certidão poderá ser retirada através do site www.tst.jus.br/certidao;

9.2.2.9 Deverão ser fornecidas Certidões Negativas da Dívida Ativa sempre que os documentos de comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estaduais e Municipais apresentadas, fizerem referência expressa de que não atestam a regularidade da licitante em relação à Dívida Ativa das citadas Fazendas; para as licitantes situadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar prova de regularidade com a Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado.

9.2.2.10 Quando o crédito tributário ou trabalhista encontrar-se com sua exigibilidade suspensa, no lugar das Certidões Negativas de Débito pode-se apresentar Certidão Positiva com efeito de Negativa.

9.2.2.11 Os documentos relacionados no subitem 9.2.2 deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a realização do certame.

9.2.2.12 As microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e Cooperativas Equiparadas deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.2.2.12.1 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, prorrogáveis por igual período, mediante justificativa tempestiva e aceita pelo Pregoeiro.

9.2.2.12.2 A não-regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

9.2.2.13 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

9.2.2.14 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização;

9.2.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

9.2.3.1 Balanco Patrimonial, na forma da lei, referente aos 02 (dois) últimos exercícios sociais, nos termos do art. 69, inciso I, da Lei 14.133/2021.

Entende-se por "na forma da lei", o seguinte:

a) Quando S.A., balanço patrimonial devidamente registrado na Junta Comercial e publicado em Diário Oficial e jornais de grande circulação (art. 289, caput e § 5º da Lei n.º 6.404/76);

b) Quando outra forma societária, balanço patrimonial devidamente registrado pela Junta Comercial ou outro órgão competente do Registro do Comércio. No caso de uma empresa ter registrado legalmente seu contrato social em cartório competente, deverá fazer o registro do balanço patrimonial no mesmo cartório;

c) Aquelas sociedades constituídas a menos de um ano deverão apresentar o balanço de abertura, que deverá conter as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do sócio gerente;

d) Escrituração contábil digital transmitida pelo sistema público de escrituração digital (SPED) pelas pessoas jurídicas a ela obrigadas:

9.2.3.1.1 Nenhuma empresa está dispensada das exigências do subitem anterior, na forma da lei, exceto a microempresa, empresa de pequeno porte e microempreendedor individual - MEI, por força do art. 48 § 5º da Lei Municipal nº 8.768/17.

9.2.3.1.2 O balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial, ou outro órgão competente, devendo possuir autenticação através de chancela digital, etiqueta, carimbo ou meio legal equivalente, e ainda, deverá estar assinado por Profissional de Contabilidade, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo Titular ou representante legal da empresa licitante.

9.2.3.2 Comprovação de capital social ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor final efetivamente vencido pela empresa.

9.2.3.3 Certidão(ões) Negativa(s) de Recuperação Judicial - Lei 11.101/05 (falências e concordatas), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, a menos de 90 (noventa) dias da data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a realização do certame, exceto quando dela constar o prazo de validade.

9.2.3.3.1 Para a licitante sediada na Cidade de Campos dos Goytacazes, esta prova será feita mediante apresentação de Certidão passada pelo Cartório Único de Registro de Distribuição, sendo dispensada a apresentação do documento exigido no subitem 9.2.3.4.

9.2.3.3.2 Caso a licitante esteja em processo de recuperação judicial, poderá apresentar, em substituição aos documentos exigidos nos subitens 9.2.3.3 e 9.2.3.4, certidão emitida pela instância judicial certificando sua aptidão econômica e financeira para participar de procedimento licitatório.

9.2.3.4 A licitante sediada em outra Comarca ou Estado deverá apresentar, juntamente com a(s) certidão(ões) exigida(s), declaração/certidão passada pelo Foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registro que controlam a distribuição de falências ou concordatas. Em caso da declaração apresentar validade expressa, esta deverá ser observada. Por outro lado, se dela não constar prazo de validade, esta será de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.

9.2.3.4.1 Na hipótese da Certidão de que trata o subitem 9.2.3.3 ser emitida pela Corregedoria ou órgão equivalente do respectivo Poder Judiciário, será facultativa a apresentação do documento solicitado no subitem anterior.

9.2.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.2.4.1 A(s) licitante(s) deverá(ão) apresentar documentação, referente à qualificação técnica, conforme exigência prevista no **item 18** do Termo de Referência (Anexo III do edital).

10 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos, por meio de ferramenta disponibilizada na plataforma eletrônica;

10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

10.4 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8 O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor, quando solicitada pelo Pregoeiro, deverá ser encaminhada no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, a contar da solicitação, pelo sistema eletrônico.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou não retirar o instrumento

equivalente. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;

12.3 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”).

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Superior adjudicará o objeto ao licitante declarado vencedor e homologará o procedimento licitatório, nos termos do art. 71, IV, Lei 14.133/2021.

14 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, se solicitada pelo pregoeiro;

14.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1- recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço (quando for o caso), ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.5 fraudar a licitação

14.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar; e

14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4 A multa será recolhida em percentual de 20%, a ser definida no caso concreto, incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1- Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2- Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado.

14.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de

impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preço (quando for o caso), ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor da SEMAC, quando for o caso.

14.10 A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese nenhuma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

15.2 A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site www.licitanet.com.br;

15.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação, no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame;

15.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

15.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema;

15.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

15.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

15.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

15.9 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

16 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1 A despesa correrá pelos códigos correspondentes, relativo aos Programas de Trabalho e pelas Naturezas de Despesa conforme o disposto no item 17 do Termo de Referência.

17 DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO E DA EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

17.1 PRAZO DE ENTREGA

17.1.1 A empresa deverá, obrigatoriamente, entregar os produtos solicitados no prazo de até 10 (dez) dias úteis, conforme previsto no subitem 9.1.1 do Termo de Referência (Anexo III), sob pena das sanções legais cabíveis.

17.1.2 O prazo a que se refere o subitem anterior começará a fluir a partir da emissão da Ordem Formal de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos ou da entrega da Nota de Empenho.

17.1.3 O prazo a que se refere o subitem anterior começará a fluir no dia seguinte ao recebimento da ordem formal de fornecimento.

17.1.4 A apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições deste edital.

17.1.5 O objeto será recebido:

- a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
- b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

17.1.6 Durante a vigência da Ata de registro de Preços, os preços deverão ser compatíveis com a conjuntura do mercado.

17.2 LOCAL DE ENTREGA

17.2.1 A(s) vencedora(s) desta licitação terá(ão) que entregar o que lhe(s) for adjudicado nos locais definidos no subitem 9.1.7 do Termo de Referência - Anexo III.

17.3 FORMA DE FORNECIMENTO

17.3.1 O objeto desta licitação, se contratado, será fornecido de forma integral.

18 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 Após a homologação do resultado desta licitação, a Administração convocará o fornecedor do certame para cumprimento das exigências pertinentes a assinatura da Ata de Registro de Preços, o que deverá, obrigatoriamente, ser atendido no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a partir da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

18.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

18.1.2 Ao assinar a Ata da Registro de Preços, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer/executar os bens/serviços a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do edital;

18.1.3 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

18.1.4 O compromisso de fornecimento será formalizado mediante assinatura da Ata de Registro de Preços pelo fornecedor.

18.2 Na assinatura da Ata de Registro de Preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

18.3 Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação referida no subitem anterior ou, injustificadamente, recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado (sem prejuízo das multas previstas em edital e das demais cominações legais). Neste caso, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, o convocado deverá assinar a Ata de Registro de Preços.

18.4 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo fixado no subitem 18.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as sanções legais cabíveis.

18.5 A Ata de Registro de Preços terá validade de **1 (um) ano**, a contar da data de sua publicação e poderá ser prorrogado, por igual período, caso exista saldo a ser contratado na ata, desde que comprovada a vantajosidade do preço registrado.

18.6 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

18.7 A empresa que tenha seu preço registrado obrigará-se a cumprir as condições dispostas na Ata de Registro de Preços, aplicando-o ao quantitativo solicitado, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

18.8 Ocorrendo a contratação de empresas distintas em um mesmo objeto pertencente à Cota Reservada e Cota Principal, o consumo será iniciado primeiramente pelos itens da empresa vencedora da Cota Reservada. Será admitido o consumo inicial pela licitante vencedora da Cota Principal, mediante justificativa devidamente registrada.

18.9 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como as eventuais adesões, são as constantes do Decreto Municipal n° 296/2023, com as alterações do Decreto Municipal n.º 14/2024.

19 DA CONTRATAÇÃO

19.1 O prazo para assinatura do Contrato será de no máximo 03 (três) dias úteis, contados da convocação da Administração para a sua formalização, devendo a(s) empresa(s) estar(em) portando os certificados de regularidade perante o INSS, FGTS, Fazenda Federal, Estadual e Municipal.

19.1.1 A cada quantitativo solicitado será formalizado um contrato, que deverá obedecer ao disposto no subitem anterior;

19.2 Para assinar o contrato, o Representante Legal da empresa deverá apresentar procuração, e/ou contrato social e cédula de identificação;

19.3 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência contratual.

19.4 A recusa injustificada da detentora do registro de assinar o contrato dentro do prazo fixado no subitem 19.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as sanções legais cabíveis.

20 DO REAJUSTAMENTO

20.1 O preço ofertado na licitação será fixo e irrevogável, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

21 DO PAGAMENTO

21.1 Pelo fornecimento do objeto deste Edital, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, a **CONTRATANTE** pagará à contratada, a importância total que vier a ser pactuada, até 30 dias após a entrega, conforme Termo de Referência (anexo III).

21.2 A contratada deverá apresentar a documentação legalmente exigível para a cobrança respectiva, até o 5º (quinto) dia útil da data final do período de adimplemento da parcela de obrigação, mediante requerimento dirigido à Secretaria Municipal de Fazenda, através do Protocolo Geral.

21.3 Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos em estrita observância aos dados contidos na respectiva Nota de Empenho.

21.4 O pagamento da parcela será efetuado pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, até o 30º (trigésimo) dia corrido a contar da data final do período de adimplemento da obrigação respectiva, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes.

21.5 O pagamento da obrigação, não sendo efetuado no prazo previsto no subitem 21.4 e, desde que o atraso decorra de culpa da **CONTRATANTE**, será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) de multa calculado sobre a parcela devida. A compensação financeira será de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, calculada sobre a parcela devida.

21.6 O pagamento da multa e da compensação financeira, a que se refere o subitem 21.5, será efetivado mediante autorização expressa da Autoridade competente, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da contratada, dirigido à mesma.

21.7 Caso a **CONTRATANTE** efetue o pagamento devido à contratada, em prazo inferior a 30 (trinta) dias, será descontado da importância devida, 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de antecipação;

21.8 Na hipótese da cobrança apresentar erros, a **CONTRATANTE** devolverá os documentos equivocados à contratada, para fins de substituição.

21.8.1 O pagamento, após apresentação da nova cobrança, será efetuado no prazo que remanescer dos 30 (trinta) dias a que se refere o subitem 21.4, sem a multa e a compensação financeira estipuladas no subitem 21.5;

21.9 Fica vedado à contratada negociar, efetuar cobrança ou descontar a duplicata emitida através de rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobrança em carteira simples, ou seja, diretamente na contratante.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;

22.2 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;

22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF;

22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

22.5 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;

22.6 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;

22.7 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 e horários de expediente na Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ;

22.8 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;

22.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, <http://www.campos.rj.gov.br/licitacoes> e www.licitanet.com.br. Também poderá ser lido ou obtido cópia no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, localizado à Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro, Telefones nº (22) 98175-2073/ 98175-0911, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;

22.10 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

22.11 Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

22.12 Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;

22.13 Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

22.14 O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, sobretudo na hipótese do art. 59, § 2º e do art. 64 da Lei 14.133/2021;

22.15 O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante;

22.16 As decisões do Pregoeiro serão publicadas no site da Prefeitura Municipal, no endereço: <http://www.campos.rj.gov.br/licitacoes> e no Diário Oficial do Município;

22.17 A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria;

22.18 A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o ser revogada, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação,

mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

22.19 A Administração poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

22.20 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Campos dos Goytacazes/RJ.

Campos dos Goytacazes, 19 de dezembro de 2025.

Karina Almeida Ribeiro
Equipe de Apoio

Anexo I - Minuta de Contrato

CONTRATO Nº ____/202__

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A

E A
EMPRESA _____.

A _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Ilustríssimo _____ de _____ e a empresa _____ doravante denominado simplesmente, **CONTRATADA**, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada pelo seu _____ documento de identidade nº _____, órgão expedidor _____, CPF nº _____, em decorrência do resultado da **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 043/2025**, ajustam entre si o presente **CONTRATO**, com fundamento na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 124, de 27 de junho de 2023, e de acordo com o que consta do Processo nº **2025.226.000009-5-PR**, mediante as seguintes **CLÁUSULAS E CONDIÇÕES**:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes), para continuidade das atividades, no que se refere ao preparo adequado de alimentações, bem como a manutenção das atividades essenciais dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania - SMASC, Fundação Municipal da Infância e da Juventude - FMIJ e Secretaria Municipal de Qualificação e Emprego - SMQE**, conforme descrito nos Anexos do edital e, em especial, na Nota de Empenho nº ____/202__.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

O **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do Contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- b) Resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos, no processo nº **2025.226.000009-5-PR** e em tudo o mais que se relacione com o

fornecimento objeto deste **CONTRATO**, desde que não acarrete ônus para o **CONTRATANTE** ou modificação do instrumento;

- c) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas nas Cláusulas Quarta, Quinta e Sexta do presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste **CONTRATO**, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento do **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONTRATADA** é a responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, entendendo-se como ônus tributários o pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do **CONTRATO**, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caberá ainda a CONTRATADA:

- I) arcar com todas as despesas referentes ao transporte, vertical e horizontal, bem como carga e descarga, de todos os bens objeto deste **CONTRATO**;
- II) entregar nos locais e prazos indicados pela **CONTRATANTE**;
- III) responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis, técnicos, empregados, prepostos ou subordinados;
- IV) responder exclusiva e integralmente, perante o **CONTRATANTE** pelo fornecimento;
- V) responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- VI) substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações.
- VII) Comprovar, a cada fatura emitida, a regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR CONTRATUAL

Pela execução do objeto deste **CONTRATO**, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância total de R\$ ____ (____), já inclusos todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão deste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento do valor devido, conforme proposta da **CONTRATADA**, será efetuado pelo **CONTRATANTE**, após entrega do objeto da licitação, até o 30º (trigésimo) dia, a partir da data da apresentação da Nota Fiscal pela **CONTRATADA**, com a discriminação do objeto executado, devidamente atestada e visada pela administração do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

A presente despesa, no valor global de R\$ _____ (_____), correrá por conta da Dotação Orçamentária existente no Programa de Trabalho P.T. _____ e pela Natureza de Despesa N.D. _____, com cobertura através da Nota Empenho nº _____ de 202__.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

O preço do qual está sendo contratado o objeto da licitação será fixo e irrevogável, durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV) Multa:

a) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

b) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

c) compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

PARÁGRAFO QUARTO: Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

PARÁGRAFO QUINTO Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

PARÁGRAFO SEXTO: Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, e se ainda não for suficiente, será cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

PARÁGRAFO OITAVO: A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Da aplicação das sanções definidas na cláusula anterior caberão os recursos previstos nos arts. 166 e 167 da lei n.º 14.133/2021, observados os prazos e procedimentos ali estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

PARÁGRAFO ÚNICO: O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

O presente Contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 124, da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO

O prazo total para entrega do objeto deste contrato é de no máximo 10 (dez) dias úteis, de acordo com o subitem 9.1.1 do Termo de Referência (Anexo III do edital da licitação), sob pena das sanções legais cabíveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A contagem do prazo de contratual terá início no dia seguinte ao recebimento, pela **CONTRATADA**, da Ordem Formal autorizando o início da execução contratual, a ser emitida pela **CONTRATANTE**, ou da entrega da Nota de Empenho.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FORMA DE FORNECIMENTO

O objeto deste contrato será fornecido de forma integral.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICIDADE

O extrato do presente Contrato será divulgado no PNCP, conforme o disposto no art. 94, inciso I, da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA VINCULAÇÃO À LICITAÇÃO

O presente instrumento foi lavrado em decorrência da licitação modalidade Pregão Eletrônico SRP nº 043/2025, ao qual se vincula, bem como aos termos da proposta de preços

da CONTRATADA e respectivos anexos do processo administrativo nº **2025.226.000009-5-PR** que fazem parte integrantes desta avença como se transcritos fossem.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Campos dos Goytacazes, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente **CONTRATO**, renunciando as partes, expressamente, a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estar justo e acordado, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes contratantes e testemunhas abaixo.

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 202__.

Contratante: _____

Contratada: _____

Testemunhas: _____

ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____ VINCULADA AO PREGÃO ELETRÔNICO N° 043/2025

Ao _____ dia do mês de _____ de dois mil e vinte e seis, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS**, inscrita no CNPJ n° _____, com sede na _____, Campos dos Goytacazes/RJ, institui Ata de Registro de Preços (ARP), nos termos do art. 82 da Lei Federal n° 14.133/21, Decreto Municipal n° 296/23 e as demais normas legais aplicáveis, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico SRP n° 043/2025, objetivando a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes), para continuidade das atividades, no que se refere ao preparo adequado de alimentações, bem como a manutenção das atividades essenciais dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania - SMASC, Fundação Municipal da Infância e da Juventude - FMIJ, Secretaria Municipal de Qualificação e Emprego - SMQE**, pelo Sistema de Registro de Preços, com Registro de Ata com validade de **1 (um) ano**.

Processo n° 2025.226.000009-5-PR, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, obedecendo às condições descritas no edital correspondente e seus Anexos, conforme segue:

1. O(s) preço(s), a(s) quantidade(s) e as especificações do(s) material(ais) registrados nesta Ata, encontram-se indicados abaixo:

Exemplo:

Empresa:	
CNPJ:	Telefone:
Endereço:	
Contato:	CPF:
E-mail:	

Item	Descrição do Material	Unid.	Quant.	Marca/Modelo	Valor Unitário R\$

1.1 No anexo III do instrumento convocatório, são apresentados os quantitativos estimados de consumo, os quais serão adquiridos de acordo com a necessidade e conveniência da **contratante**, mediante a convocação para a assinatura do contrato.

1.2 As quantidades do material que vierem a ser adquiridas serão definidas no respectivo contrato.

1.3 A entrega deverá ser feita de acordo com o previsto no **item 9 do Termo de Referência** (Anexo III), elaborado pela Secretaria Municipal de Administração e Contratos.

1.4 Os produtos deverão conter especificações das características peculiares de cada item e, quando for o caso, possuir em suas embalagens unitárias, especificações de peso, medida, quantidade, cor, orientações de empilhamento, período de garantia, prazo de validade e demais informações que se fizerem necessárias para o perfeito manuseio e transporte dos mesmos.

1.5 A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

1.6 Os licitantes terão seus produtos analisados em sua totalidade, sendo que aqueles que não satisfizerem à especificação exigida serão devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, a partir do contato feito pela Secretaria Municipal de Administração e Contratos.

1.7 As responsabilidades e obrigações da Contratada deverão obedecer ao disposto no Edital e seus Anexos.

1.8 O pagamento será conforme disposto no item 21 do edital, estando ciente que na ocasião será verificada a situação da empresa quanto à regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

1.9 A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.10A presente Ata tem prazo de vigência de **1 (um) ano**, a contar da data de sua publicação.

2 Os órgãos e entidades participantes deste Registro de Preços são os seguintes:

- ✓ SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA - SMASC;
- ✓ FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E DA JUVENTUDE - FMIJ;
- ✓ SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO - SMQE.

3 Compete a CONTRATADA:

3.1 Executar durante a vigência desta Ata, a contar da disponibilização da mesma no PNCP, na forma e condições aqui fixadas, mediante requisição dos Órgãos Participantes, devidamente assinada pela autoridade responsável, em conformidade com o Edital e demais informações constantes do Pregão Eletrônico n° 043/2025;

3.2 Fornecer os produtos de acordo com as especificações exigidas no Edital e em consonância com a proposta respectiva, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento estabelecidas nesta Ata.

A empresa _____, detentora do registro assume o compromisso de fornecer o objeto, na forma e quantidade máxima especificada no edital, durante o prazo de validade da Ata do Sistema de Registro de Preços.

Fica eleito o foro da Comarca de Campos dos Goytacazes, para dirimir os conflitos que possam ocorrer no presente compromisso.

E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor, forma e data.

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

Empresa

Testemunhas: _____

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto determinar as condições que disciplinarão o **REGISTRO DE PREÇOS**, elaborado em conformidade com as disposições contidas na Lei Federal nº. 14.133/2021 **PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES)**, para a continuidade das atividades, no que se refere ao preparo adequado de alimentações, bem como a manutenção das atividades essenciais dos Equipamentos da SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA – SMASC, FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E DA JUVENTUDE - FMIJ, SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO – SMQE, **durante o período de 1 (um) ano.**

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. É permitida a futura e eventual ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, por órgão não participante do certame, atendendo aos requisitos formais regulamentados pelos Decretos Municipais nº 296/2023 e nº 014/2024.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o abastecimento para fornecimento contínuo e regular de carnes e embutidos, insumos essenciais para a preparação das refeições diárias servidas nos Equipamentos de Acolhimento Institucional e demais programas socioassistenciais desenvolvidos pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA - SMASC** (Casa de Passagem, Abrigo Lar Cidadão, Residência Inclusiva I, Residência Inclusiva II, República para Jovens de 18 a 21 anos, Casa da Mulher Benta Pereira, Abrigo Manoel Cartucho), **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E JUVENTUDE – FMIJ** (Acolhimento Institucional Aconchego, Acolhimento Institucional Cativar, Acolhimento Institucional Conviver, Acolhimento Institucional Despertar, Acolhimento Institucional LARA, Acolhimento Institucional Renascer, Acolhimento Institucional Pequeno Jornaleiro, Acolhimento Institucional Portal da Infância), e cursos profissionalizantes ofertados pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO – SMQE** (Padaria Escola).

3.2. O Sistema de Registro de Preços, previsto no artigo 82 da Lei nº 14.133/2021, apresenta-se como a forma mais eficiente e econômica de contratação, permitindo a aquisição conforme demanda, evitando desperdícios e otimizando a gestão orçamentária da Administração Direta do Município

3.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços favorece a padronização de compras, o planejamento conjunto e a obtenção de melhores preços pela economia de escala, em consonância com os princípios da economicidade e eficiência administrativa.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A presente licitação e o futuro contrato reger-se-ão pelos seguintes diplomas legais e normativos:

- **Lei Federal nº 14.133/2021** – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- **Lei Complementar nº 123/2006** – Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- **Lei nº 8.078/1990** – Código de Defesa do Consumidor;
- **Decreto Municipal nº 296/23** – Regulamenta os procedimentos auxiliares a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Municipal
- **RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC nº 275/2002** – Normas de Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos;
- **Instruções Normativas do MAPA vigentes** aplicáveis aos produtos cárneos e embutidos.

4.2. A presente contratação será realizada em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**, mediante licitação na modalidade de **PREGÃO**, em sua forma eletrônico, no **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, que será aferido pelo critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, modo de disputa aberto, conforme condições deste Termo de Referência.

4.3. A natureza do objeto deste Termo de Referência, enquadra-se como bens comuns, com fulcro na Lei 14.133/21 em seu art. 6 inciso XIII, haja vista os padrões de desempenho, qualidade e de todas as características gerais específicas serem as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, e que possam ser objetivamente definidas no presente Termo de Referência, podendo portanto, serem licitados por meio de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com fulcro na Lei 14.133/21 em seu art. 78, inciso IV, bem como o Decreto Municipal nº 296/23.

5. DOS ÓRGÃOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA – SMASC
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E DA JUVENTUDE – FMIJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO – SMQE

6. DA ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO/QUANTIDADE

6.1. Inicialmente esta Equipe de Planejamento certifica que este objeto não se trata de bem de luxo (art. 20 de Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 063/2023).

6.2. Descritivo da proposta de preços, definido conforme Lei Complementar nº 123/2006, Lei Municipal nº 8768/2017 e Decreto Municipal nº 173, de 03 de julho de 2024. (Cota principal, item de ampla concorrência, cota reservada e item exclusivo, ambos restritos às microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais com sede no município de Campos dos Goytacazes).

6.2.1. Na forma do que dispõe o Art. 5º, §1º do Decreto Municipal nº 173/2024, na **COTA PRINCIPAL** será concedida preferência de contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais com

sede no Município de Campos dos Goytacazes, **até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido**. Caso o melhor preço válido tenha sido apresentado por empresa não estabelecida no Município de Campos dos Goytacazes, a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual melhor classificado, com sede no Município de Campos dos Goytacazes, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, ocasião em que será adjudicado o objeto do certame em seu favor.

6.3. Aquisição de gêneros alimentícios (carnes), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE
1 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	ALCATRA- Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura e peças acondicionadas individualmente. Embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante; garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais.	KG	343
2- Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	BACON TOUCINHO DEFUMADO - Preparado com carne curada de Suíno Defumado, Sem Costela, quantidade máxima de gordura de 10%. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	280
3 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	BUCHO BOVINO - Carne de primeira qualidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição; produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	50



4 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA SALGADA - Carne de primeira qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 250 ou 500Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).; acondicionados em caixa de papelão lacrada. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1806
5 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA SALGADA - Carne de primeira qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 250 ou 500Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).; acondicionados em caixa de papelão lacrada. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	601
6 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, EM CUBOS - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6752
7 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, EM CUBOS - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2250



8 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO CHÃ DE DENTRO, EM BIFES - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1600
9 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO DIANTEIRO, MOÍDA - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.800
10 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO TRASEIRO, EM CUBOS, SEM OSSO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2139
11 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO TRASEIRO, EM CUBOS, SEM OSSO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção	KG	713



	federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
12 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, MOÍDA - de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
13 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO PEITO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.920
14 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE MOÍDA - PATINHO - Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens e ossos, impurezas e/ou qualquer substância estranha imprópria ao consumo, manipulada em boas condições higiênicas, consistência firme, não amolecida ou pegajosa, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas ou pardacentas com odor e sabor característico, acondicionadas em embalagem plástica e resistente, a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	4.116
15 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto	CARNE MOÍDA - PATINHO - Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens e ossos, impurezas e/ou qualquer substância estranha imprópria ao consumo, manipulada em boas condições higiênicas, consistência firme, não amolecida ou pegajosa, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas ou pardacentas com odor e sabor característico,	KG	1.372



Municipal nº 173/24)	acondicionadas em embalagem plástica e resistente, a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
16 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Carne de frango de primeira qualidade, limpa, com ossos, embaladas em saco transparente e atóxico, com no máximo 5 Kg, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	11.973
17 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Carne de frango de primeira qualidade, limpa, com ossos, embaladas em saco transparente e atóxico, com no máximo 5 Kg, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.990
18 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	COXÃO MOLE - Carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura, embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	5.768



19 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	COXÃO MOLE - Carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura, embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.922
20 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	FÍGADO BOVINO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	900
21 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA - Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos; livre de manchas; com textura não amolecido e não pegajosa; sem espinha; sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 1kg e embalagem secundária de 5kg; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número do órgão competente. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura. A apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	4.140
22 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA - Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos; livre de manchas; com textura não amolecido e não pegajosa; sem espinha; sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 1kg e embalagem secundária de 5kg; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número do órgão competente. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura. A apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.380



23 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	FRANGO INTEIRO - Congelado, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM) e do Ministério da Saúde. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
24 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	HAMBURGUER - Preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos, misturados e moldados na forma arredondada. Será permitido a utilização de 4,0% (máx) de proteína não carne na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados, acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Por unidade, 56 gramas (peso máximo de 3kg por embalagem). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	85
25 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA CALABRESA - Produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes permitidos pela legislação vigente, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem e conter aditivos, SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem 2,5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.496
26 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA - Carnes de frango moídas, misturadas com temperos e aditivos; a massa é curada, embutida em tripa suína natural, amarrada em gomos, embalada e congelada. Carne de frango, salmoura (sal, proteína vegetal, glicose de milho, condimentos naturais, regulador de acidez, realçador de sabor, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Características: gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração - organolépticas: aspecto: próprio da espécie e tipo de processamento; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalagem 2,5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e	KG	500



	distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
27 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA TOSCANA - Linguiça frescal, tipo toscana, mista, de 1ª qualidade, em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas com no máximo 5 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	925
28 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA, TIPO MISTA, FINA - Cozida, defumada, sem pimenta, resfriada. Embalagem a vácuo de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	20
29 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LOMBO SUÍNO - Lombo inteiro. Deverão estar de acordo com a Nta 05 (Dec. 12486/78) E (Dec. Ma 2244-/91). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.291
30 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	MOCOTÓ, BOVINO DE PRIMEIRA QUALIDADE - Carne bovina in natura, tipo pé de boi (mocotó), serrado, congelado, embalado a vácuo; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	50
31 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	PALETA SUÍNA - carne suína in natura, sem osso, congelada, com aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).	KG	2.000



Municipal nº 173/24)	Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
32 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	PEITO DE FRANGO COM OSSO - com adição de água no máximo 8%, sem excesso de gordura e pele, sem tempero, cor e cheiro característico, não amolecido ou pegajoso, sem mancha esverdeada, isenta de sujidades, aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, consistência firme, coloração amarelo pardo e brilhante, acondicionadas em embalagem a vácuo, com peso máximo de 5kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	9.242
33 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	PEITO DE FRANGO COM OSSO - com adição de água no máximo 8%, sem excesso de gordura e pele, sem tempero, cor e cheiro característico, não amolecido ou pegajoso, sem mancha esverdeada, isenta de sujidades, aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, consistência firme, coloração amarelo pardo e brilhante, acondicionadas em embalagem a vácuo, com peso máximo de 5kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.080
34- Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Peito de frango inteiro, fresco, resfriado, sem osso, sem pele, sem sassami, não temperado. Apresentando embalagem de 1 kg a 2 kg, íntegra e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.819
35 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Peito de frango inteiro, fresco, resfriado, sem osso, sem pele, sem sassami, não temperado. Apresentando embalagem de 1 kg a 2 kg, íntegra e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.273



<p>36 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>SALSICHA– Tipo “hot dog”, acondicionadas em embalagens a vácuo, com no máximo 5kg, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>1.729</p>
---	--	-----------	--------------

6.4. Das quantidades individuais (incluindo órgão gerenciador e órgãos participantes):

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	SMASC	SMQE	FMIJ	TOTAL
<p>1 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).</p>	<p>ALCATRA- Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura e peças acondicionadas individualmente. Embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante; garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>343</p>	<p>343</p>
<p>2- Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>BACON TOUCINHO DEFUMADO - Preparado com carne curada de Suíno Defumado, Sem Costela, quantidade máxima de gordura de 10%. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>120</p>	<p>10</p>	<p>150</p>	<p>280</p>
<p>3 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto</p>	<p>BUCHO BOVINO - Carne de primeira qualidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição; produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias</p>	<p>KG</p>	<p>50</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>50</p>



Municipal nº 173/24).	estranhas que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
4 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA SALGADA - Carne de primeira qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 250 ou 500Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).; acondicionados em caixa de papelão lacrada. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	263	0	1543
5 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA SALGADA - Carne de primeira qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 250 ou 500Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM).; acondicionados em caixa de papelão lacrada. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	87	0	514
6 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, EM CUBOS - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária	KG	1950	0	4802
					2407
					9002



	e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
7 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, EM CUBOS - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	650	0	1600	
8 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO CHÃ DE DENTRO, EM BIFES - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1600	0	0	1600
9 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO DIANTEIRO, MOÍDA - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número	KG	2800	0	0	2800



	de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
10 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO TRASEIRO, EM CUBOS, SEM OSSO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	525	0	1614	2852
11 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24).	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO TRASEIRO, EM CUBOS, SEM OSSO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	175	0	538	
12 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, MOÍDA - de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação	KG	0	40	0	40



	(nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
13 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE BOVINA TIPO PEITO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1920	0	0	1920
14 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	CARNE MOÍDA - PATINHO - Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens e ossos, impurezas e/ou qualquer substância estranha imprópria ao consumo, manipulada em boas condições higiênicas, consistência firme, não amolecida ou pegajosa, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas ou pardacentas com odor e sabor característico, acondicionadas em embalagem plástica e resistente, a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	0	0	4116	5488
15 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto	CARNE MOÍDA PATINHO - Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura e congelada. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens e ossos, impurezas e/ou	KG	0	0	1372	



Municipal nº 173/24)	qualquer substância estranha imprópria ao consumo, manipulada em boas condições higiênicas, consistência firme, não amolecida ou pegajosa, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas ou pardacentas com odor e sabor característico, acondicionadas em embalagem plástica e resistente, a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
16 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Carne de frango de primeira qualidade, limpa, com ossos, embaladas em saco transparente e atóxico, com no máximo 5 Kg, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3750	0	8223	
17 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Carne de frango de primeira qualidade, limpa, com ossos, embaladas em saco transparente e atóxico, com no máximo 5 Kg, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1250	0	2740	15963



<p>18 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>COXÃO MOLE - Carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura, embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	0	0	5768	7690
<p>19 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>COXÃO MOLE - Carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, no máximo 10% gordura, embalada a vácuo com peso máximo de 5 kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	0	0	1922	
<p>20 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>FÍGADO BOVINO - Carne de primeira qualidade, sem gordura, congelada, com aproximadamente 1kg, limpa, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em caixas lacradas. A carne deve apresentar-se limpa, com aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de qualquer sujidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA;</p>	KG	900	0	0	900

	estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
21 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA - Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos; livre de manchas; com textura não amolecido e não pegajosa; sem espinha; sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 1kg e embalagem secundária de 5kg; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número do órgão competente. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura. A apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	675	0	3465	5520
22 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA - Filé congelado de acordo com as especificações da legislação; com peso entre 80g e 120g; com coloração e odor característicos; livre de manchas; com textura não amolecido e não pegajosa; sem espinha; sem pele; teor de água: até 10%; embalagem primária de 1kg e embalagem secundária de 5kg; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número do órgão competente. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura. A apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	225	0	1155	
23 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	FRANGO INTEIRO - Congelado, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM) e do Ministério da Saúde. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60	0	0	50
24 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	HAMBURGUER - Preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moidos, misturados e moldados na forma arredondada. Será permitido a utilização de 4,0% (máx) de proteína não carne na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados, acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação	KG	0	0	85	85



	(nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Por unidade, 56 gramas (peso máximo de 3kg por embalagem). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
25 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA CALABRESA - Produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes permitidos pela legislação vigente, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem e conter aditivos, SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem 2,5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). O produto deverá conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	280	0	1216	1496
26 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA - Carnes de frango moídas, misturadas com temperos e aditivos; a massa é curada, embutida em tripa suína natural, amarrada em gomos, embalada e congelada. Carne de frango, salmoura (sal, proteína vegetal, glicose de milho, condimentos naturais, regulador de acidez, realçador de sabor, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Características: gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração - organolépticas: aspecto: próprio da espécie e tipo de processamento; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalagem 2,5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500	0	0	500

<p>27 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>LINGUIÇA TOSCANA - Linguiça frescal, tipo toscana, mista, de 1ª qualidade, em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas com no máximo 5 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>500</p>	<p>15</p>	<p>410</p>	<p>925</p>
<p>28 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>LINGUIÇA, TIPO MISTA, FINA - Cozida, defumada, sem pimenta, resfriada. Embalagem a vácuo de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>	<p>20</p>	<p>0</p>	<p>20</p>
<p>29 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>LOMBO SUÍNO - Lombo inteiro. Deverão estar de acordo com a Nta 05 (Dec. 12486/78) E (Dec. Ma 2244-/91). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>100</p>	<p>0</p>	<p>2191</p>	<p>2291</p>
<p>30 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>MOCOTÓ, BOVINO DE PRIMEIRA QUALIDADE – Carne bovina in natura, tipo pé de boi (mocotó), serrado, congelado, embalado a vácuo; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>50</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>50</p>

<p>31 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>PALETA SUÍNA - carne suína in natura, sem osso, congelada, com aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>2000</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>2000</p>
<p>32 - Cota principal (art. 48, III, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO - com adição de água no máximo 8%, sem excesso de gordura e pele, sem tempero, cor e cheiro característico, não amolecido ou pegajoso, sem mancha esverdeada, isenta de sujidades, aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, consistência firme, coloração amarelo pardo e brilhante, acondicionadas em embalagem a vácuo, com peso máximo de 5kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>9242</p>	<p>12322</p>
<p>33 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)</p>	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO - com adição de água no máximo 8%, sem excesso de gordura e pele, sem tempero, cor e cheiro característico, não amolecido ou pegajoso, sem mancha esverdeada, isenta de sujidades, aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, consistência firme, coloração amarelo pardo e brilhante, acondicionadas em embalagem a vácuo, com peso máximo de 5kg por unidade, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>3080</p>	<p>12322</p>
<p>34- Cota principal (art. 48, III, LC nº</p>	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Peito de frango inteiro, fresco, resfriado, sem osso, sem pele, sem sassami, não temperado.</p>	<p>KG</p>	<p>1350</p>	<p>113</p>	<p>2357</p>	<p>5092</p>

123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	Apresentando embalagem de 1 kg a 2 kg, íntegra e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
35 - Cota reservada restrita (art. 6º, II, Decreto Municipal nº 173/24)	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Peito de frango inteiro, fresco, resfriado, sem osso, sem pele, sem sassami, não temperado. Apresentando embalagem de 1 kg a 2 kg, íntegra e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	450	37	785	
36 - Item exclusivo (art. 48, I, LC nº 123/06 c/c art. 5º, Decreto Municipal nº 173/24)	SALSICHA – Tipo “hot dog”, acondicionadas em embalagens a vácuo, com no máximo 5kg, em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência (endereço do fabricante e distribuidor), informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); deve conter selo de inspeção federal (SIF) ou SISB-POA; estadual (SIE) ou municipal (SIM). Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	280	0	1449	1729

7. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Em observância ao disposto no art. 25, §2º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, esta contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, conforme descrito a seguir:

- As carnes e embutidos deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme o caso, garantindo conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes;

- Adotem práticas de gestão ambiental, tais como tratamento de efluentes, controle de emissões e manejo adequado de resíduos;
- O transporte dos produtos deverá observar o uso de veículos com manutenção regular e controle de emissões, em conformidade com a legislação ambiental.
- Sempre que possível, será dada prioridade a fornecedores sediados no município ou região, visando fomentar o desenvolvimento econômico e social local;
- O fornecedor deverá assegurar o cumprimento das normas de segurança e saúde do trabalhador, conforme previsto na legislação trabalhista e sanitária aplicável.
- O fornecedor deverá adotar planejamento logístico que reduza desperdícios e emissões de carbono, garantindo entregas em condições adequadas de conservação;
- Deverá ser incentivado o uso de embalagens otimizadas, recicláveis ou retornáveis, visando reduzir o impacto ambiental e o volume de resíduos sólidos gerados.

7.2. Dessa forma, busca-se incentivar fornecedores que adotem boas práticas ambientais, respeito às normas trabalhistas, redução de resíduos e responsabilidade social, contribuindo para o fortalecimento da economia local e a promoção de um modelo de consumo público mais sustentável.

7.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

8.1. A simples entrega do(s) objeto(s) da autorização/solicitação não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade por Comissão de Servidores designada para este fim.

- a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.
- b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias úteis do recebimento provisório.

8.2. Os objetos deverão estar em embalagens próprias, sem qualquer violação ou danificação, obedecendo aos respectivos prazos de validade das marcas oferecidas.

8.3. Os objetos contendo baixa qualidade, em desacordo com o edital e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados.

8.4. Os objetos devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

8.5. Os objetos especificados neste termo, no que couber, deverão conter em suas embalagens as seguintes informações:

- a) Peso líquido;
- b) Composição;
- c) Identificação dos produtos e do estabelecimento de origem;
- d) Data de industrialização / fabricação; e
- e) Data de validade.

9. DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. Condições de entrega

9.1.1. O prazo para o fornecimento do objeto da Ordem de Compra (Empenho) do referido Pregão será em até 10 (dez) dias úteis, após o pedido formalizado;

9.1.2. A entrega será de forma integral, conforme demanda e solicitação de cada unidade participante, mediante emissão de Ordem de Compra.

9.1.3. O fornecimento deve ser acompanhado de recibo ou meio de controle similar, onde deve constar a data da efetuação da entrega, a quantidade entregue e a assinatura do responsável pelo recebimento;

9.1.4. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até 02 (dois) dias do vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério da Compromitente a sua aceitação;

9.1.5. A Contratada fica responsável pelo frete e toda a logística de entrega, fornecendo todos os equipamentos e mão de obra necessárias, sendo responsável ainda pelo correto acondicionamento e transporte adequado dos objetos, seguindo os padrões das normas;

9.1.6. Devem ser transportados em veículo refrigerado que possibilite o adequado armazenamento do produto de forma a evitar exposição a temperaturas extremas ou agentes que possam comprometer a qualidade do produto;

9.1.7. As entregas ocorrerão em dias úteis, dentro do horário das 8:00h às 17:00h, nos endereços abaixo relacionados conforme os órgãos participantes do certame:

- **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA – SMASC** - Rua Doutor Silvio Bastos Tavares, nº 05 – Parque Leopoldina – CEP 28051-250 – Campos dos Goytacazes/RJ.

Casa de Passagem

Rua Pastor Fidélis Morales Bitencourt nº 154- Pq. Corrientes

Abrigo Lar Cidadão

Rua Prudêncio Bessa nº 123- Pq. Aurora

Residência Inclusiva I

Rua Carlos de Lacerda nº 504 - Centro

Residência Inclusiva II

República para Jovens de 18 a 21 anos

Casa da Mulher Benta Pereira

Endereço sigiloso, Centro

Abrigo Manoel Cartucho

Av. José Alves de Azevedo, 579, Pq. Rosário

- **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E JUVENTUDE – FMIJ**

Cozinha Industrial da FMIJ - Avenida Rui Barbosa, nº 553 - Bairro Lapa - CEP 28051-250 – Campos dos Goytacazes/RJ.

Acolhimento Institucional Aconchego

Av. Carmem Carneiro, nº 864 – Parque Guarus – Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98175-0904

Gerente: Aldiléia Alves Paes - (22) 99859-5942

Coordenadora: Sheila Cristina Tomaz Gomes Pessanha – (22) 99908-9371

Acolhimento Institucional Cativar

Rua Flodoardo Martins Silva, nº 26 – Parque Santo Antônio - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98175-2556

Gerente: Cristiane dos Santos Delfino - (22) 99828-6536

Coordenadora: Thaís Cristina Pessanha Justo - (22) 99756-2555

Acolhimento Institucional Conviver

Rua Comendador José Francisco Sanguedo, nº 91 – Centro - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98152-4214 / (22) 98147-0073

Gerente: Pedro José Glória da Silva - (21) 97214-5155

Coordenadora: Tatiana da Costa Abreu - (22) 99797-3199

Acolhimento Institucional Despertar

Rua Colatino Gusmão, nº 01 - Parque Tamandaré - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98175-2549

Gerente: Mariana Moreira Viana Borges – (22) 99858-5996

Coordenadora: Sara Barroso Gonçalves Beckman – (22) 99785-6178

Acolhimento Institucional LARA

Rua Tenente Coronel Cardoso, nº 560 – Centro - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 9.8175-2481

Gerente: Romilda dos Santos Silva - (22) 99778-4436

Coordenadora: Simone de Souza Crespo Ribeiro – (22) 99849-8535



Acolhimento Institucional Renascer

Rua Rodrigues Peixoto, n° 59 – Parque Tamandaré - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98126-2435

Gerente: Lays de Freitas Carneiro – (22) 99919-4593

Coordenadora: Fábيا Teresinha Pereira de Azevedo – (22) 99909-5591

Acolhimento Institucional Pequeno Jornaleiro

Rua Riachuelo, n.º 438 – Centro - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98175-2528

Gerente: Gerusa Santos de Oliveira Nascimento - (22) 99983-3307

Coordenador: Lucas de Souza Viveiros da Rocha – (22) 99845-9571

Acolhimento Institucional Portal da Infância

Endereço: Rua Projetada 01, n° 25 – Donana - Campos dos Goytacazes/RJ.

Telefone Funcional: (22) 98175-0695

Gerente: Maria da Penha Menezes Lessa – (22) 99864-6232

Coordenadora: Luana Barbosa Rosa – (22) 99900-0447

• **SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO - SMQE**

Polo Padaria Escola – Travessa Santo Elias, s/nº - Jardim Carioca - Campos dos Goytacazes/RJ.

9.1.8. Os produtos 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.9. No ato da entrega, os produtos deverão apresentar:

9.1.9.1. Embalagens originais, lacradas e identificadas claramente com a descrição do produto, quantidade, data de fabricação e validade. As embalagens devem ser resistentes, vedadas adequadamente para danos durante o transporte e armazenamento;

9.2. Condições de Recebimento

9.2.1. O recebimento dos produtos na forma estabelecida é considerado como RECEBIMENTO PROVISÓRIO DOS PRODUTOS. O comprovante de recebimento dos produtos por servidor responsável e/ou Almoxarifado e/ou Comissão de Recebimento, em canhotos de Nota Fiscal ou quaisquer comprovantes de recebimento não indica o Recebimento Definitivo pelo mesmo. Este dar-se-á somente após a conferência detalhada dos produtos, considerando os seguintes itens, conforme cada caso:

- Condição da embalagem dos produtos, que deve estar em perfeito estado e não violada;
- Confrontação entre o produto licitado, em consonância com as especificações expressas neste Termo e o produto entregue;
- Produtos em perfeito estado;



- Apresentar Selo de Conformidade Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

9.2.2. Serão **recusados** produtos que apresentem:

- Alteração de cor, odor ou textura;
- Embalagem violada;
- Ausência de selo de inspeção;
- Validade vencida ou próxima do vencimento.

9.2.2.1. O órgão solicitante e/ou através do almoxarifado solicitará à Empresa Fornecedora a troca do produto, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, somando-se a este o prazo que lhe faltava quando da entrega do material;

9.2.3. Só haverá recebimento definitivo dos produtos, após a análise das especificações, da quantidade e qualidade, resguardando-se ao órgão solicitante o direito de não aceitar produto cuja qualidade seja comprovadamente baixa;

9.3. Validade do Produto

9.3.1. No ato da entrega, as embalagens deverão apresentar uma validade mínima, de 30 (trinta) dias, a partir da data de entrega nos itens que couberem.

10. DO QUANTITATIVO SOLICITADO

10.1. O quantitativo a ser solicitado em cada pedido deverá corresponder, no mínimo, a 5% (cinco por cento) do total registrado, pela respectiva Unidade Gestora.

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato caberão à Contratante, através de Comissão designada para recebimento de materiais de Almoxarifado, com poderes para verificar se os produtos serão entregues de acordo com o previsto, fazer advertência quanto qualquer falta, aplicar multas e demais ações necessárias a Contratada.

11.2. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Pagamento será efetuado à CONTRATADA de acordo com as ordens de fornecimentos, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura a CONTRATANTE, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, desde que não haja fator impeditivo por parte da licitante adjudicada;

12.2. Por ocasião da apresentação da nota fiscal, a contratada deverá anexar a cópia da CND obtido junto ao INSS, bem como do CRF, obtido perante o FGTS (CEF), dentro dos seus respectivos prazos de validade.

12.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante adjudicada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com os pagamentos pendentes, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza;

12.4. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer documento, por culpa da fornecedora, o prazo de 30 (trinta) dias recomeçará a ser contado a partir da data da respectiva reapresentação.

12.5. O recolhimento de impostos e contribuições municipais, por determinação da Secretaria Municipal de Fazenda, será realizado pela Contratante, no momento do pagamento da nota fiscal/fatura onde será abatido o imposto e/ou contribuição devida. Devendo a contratada ao emitir a nota fiscal/fatura apresentar, na mesma, a alíquota e o valor a ser recolhido.

12.6. Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos em estrita observância aos **respectivos dados contidos nas Notas de Empenho.**

12.7. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA. A Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes promoverá a retenção, quando for o caso, de todo e qualquer tributo devido em decorrência do presente contrato, na forma da legislação vigente.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Realizar o fornecimento decorrente desta contratação na forma e condições determinadas neste Termo de Referência;

13.2. Indicar preposto, como contato para todos os atos a serem praticados;

13.3. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

13.4. A entrega dos objetos é de inteira responsabilidade da Contratada;

13.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo de Referência;

13.6. Manter, durante o prazo de validade do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.7. Responsabilizar-se integralmente, pelo material contratado, nos termos da legislação vigente;

13.8. Executar a entrega do material em horários pré-estabelecidos pela CONTRATANTE;

13.9. Transportar as carnes devidamente acondicionados, congeladas e em condições adequadas de higiene, conservação, em temperaturas recomendadas e seguras dos alimentos, prontos para distribuição de acordo com a legislação vigente da Anvisa e Ministério da Saúde.

13.10. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor a contratação de funcionários à perfeita execução do fornecimento;

13.11. Receber os valores que lhe forem devidos pelo fornecimento dos produtos, na forma disposta neste Termo de Referência.

13.12. O fornecedor fica, nos termos do artigo 125 da Lei 14.133/2021, obrigado a aceitar os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) que se fizerem necessários;

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, nos termos do edital, de sua proposta e de acordo com as cláusulas contratuais.

14.2. Pagar a CONTRATADA, o valor resultante da aquisição dos itens na forma estabelecida no edital;

14.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

14.4. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitadas pelos funcionários da CONTRATADA;

14.5. Comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer irregularidade ocorrida na entrega dos produtos;

14.6. Requisitar o fornecimento do material, na forma prevista neste Termo de Referência;

14.7. Verificar a manutenção pelo fornecedor das condições de habilitação estabelecidas na licitação;

14.8. Aplicar penalidades ao fornecedor, por descumprimento contratual.

15. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

15.1. Considerando o disposto no artigo 15 da Lei Federal 14.133/21, justifica-se que não será permitida a participação na presente licitação de pessoa jurídica em consórcio, uma vez que o objeto dessa licitação se enquadra na categoria de bens de consumo comum. A vedação à participação de consórcio de empresas no presente processo licitatório não limitará a competitividade e não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em questão, uma vez que não se reveste de alta complexidade.

16. DO VALOR ESTIMADO

16.1. O valor estimado do presente procedimento licitatório terá caráter sigiloso e só será tornado público apenas e imediatamente após a classificação final e fase de negociação, a fim de resguardar o prosseguimento dos lances e das propostas sem que estes sofram qualquer intervenção a partir do conhecimento dos valores estimados através do Edital. Fundamentação previsão no art. 24, caput da Lei 14.133/2021.

17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. O objetivo deste Termo de Referência será custeado através de recursos da Dotação Orçamentária individuais de cada Unidade Gestora abaixo, poderão sofrer alterações até a conclusão deste processo, tendo em vista o novo organograma da Administração Pública Municipal, instituído pela **Lei nº 0119/2025, de 25 de abril de 2025**, que promoveu a Reforma Administrativa da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA - SMASC

Programa: 08.245.0042.2116.0000

Natureza: 33.90.30.00

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E DA JUVENTUDE – FMIJ

Programa: 08.243.0097.2437.0000

Natureza: 33.90.30.00

SECRETARIA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO E EMPREGO – SMQE

Programa: 11.122.0095.2470.0000

Natureza: 33.90.30.00

18. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA / CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

18.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico, com fundamento na hipótese do Artigo 28, Inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

18.2. Para fins de qualificação técnica, o licitante deverá comprovar o atendimento aos seguintes requisitos:

18.2.1. Certificado de Inspeção Sanitária da licitante, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município, devidamente dentro da validade, compatível com o objeto.

18.2.2. Comprovação de registro no órgão competente, **SISBI-POA** (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), ou **SIF** (Serviço de Inspeção Federal) para os produtos comercializados no âmbito estadual ou interestadual, ou **SIE** (Serviço de Inspeção Estadual) somente para os produtos produzidos/comercializados no Estado do Rio de Janeiro, ou **SIM** (Serviço de Inspeção Municipal) e não estando este implantado, o documento correspondente

expedido pela Vigilância Sanitária Municipal para os produtos comercializados somente no âmbito municipal. Juntamente, entregar Certificado de funcionamento do estabelecimento emitido pelos órgãos competentes citados anteriormente.

18.2.3. Certificado de Registro do licitante junto ao **Conselho Regional de Medicina Veterinária** da sede da licitante.

18.2.4. Registro do responsável técnico da Licitante junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária, observando a sua validade.

18.2.5. Certificado de Licença Veicular (carro refrigerado), expedido pelo Departamento de Fiscalização e Vigilância Sanitária da sede da licitante.

18.3. Quando a licitante for distribuidora/atacadista:

18.3.1. Certificado de Inspeção Sanitária da licitante, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município, devidamente dentro da validade na data da abertura dos envelopes.

18.3.2. Comprovação de registro do fabricante dos itens constante da proposta no órgão competente, **SISBI-POA** (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), ou **SIF** (Serviço de Inspeção Federal) para os produtos comercializados no âmbito estadual ou interestadual, ou **SIE** (Serviço de Inspeção Estadual) somente para os produtos produzidos/comercializados no Estado do Rio de Janeiro, ou **SIM** (Serviço de Inspeção Municipal) e não estando este implantado, o documento correspondente expedido pela Vigilância Sanitária Municipal para os produtos comercializados somente no âmbito municipal. Juntamente, entregar Certificado de funcionamento do estabelecimento emitido pelos órgãos competentes citados anteriormente.

18.3.3. Certificado de Registro do fabricante dos itens constante da proposta junto ao **Conselho Regional de Medicina Veterinária**.

18.3.4. Registro do responsável técnico do fabricante dos itens constante da proposta junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária, observando a sua validade.

18.3.5. Certificado de Licença Veicular (carro refrigerado), expedido pelo Departamento de Fiscalização e Vigilância Sanitária.

18.3.6. Quando o **PRODUTO FOR ESTRANGEIRO**, a licitante deverá apresentar o Registro de Licenciamento do **PRODUTO** junto a ANVISA/ MAPA, em substituição às exigências dos itens 18.3.2 e 18.3.3.

19. CATÁLOGOS /FOLDERS

19.1. As licitantes deverão anexar catálogo/folders dos itens junto à proposta comercial, emitido pelo fabricante ou extraídos do site do próprio fabricante.

19.2. Os catálogos serão utilizados para conferência de todas as especificações exigidas dos objetos em tela para comprovação dos requisitos técnicos do objeto, devendo conter as especificações constante neste Termo de Referência.

19.3. Os catálogos deverão ser apresentados de forma nítida e legível, em língua portuguesa, sem rasuras ou emendas, contendo todas as características, com ilustrações, peso, marca, especificações técnicas.

19.4. Catálogos extraídos de sítios eletrônicos somente serão considerados válidos, desde que este possibilite a averiguação completa da descrição do objeto e conste a origem do site oficial do fabricante e que informe a "FONTE" (endereço completo) do respectivo documento, possibilitando a comprovação da autenticidade do documento proposto.

19.5. Ficam vedadas quaisquer transformações, montagem ou adaptações na especificação original do catálogo ofertado, exceto quando as referidas modificações tiverem concordância expressa do fabricante

20. SITUAÇÕES NÃO PREVISTAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA

20.1. As situações não previstas ou especificadas neste Termo de Referência serão tratadas de forma pontual e resolvidas de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e exclusivamente no interesse público.

21. DO FORO

21.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da presente contratação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Campos dos Goytacazes/RJ.

Campos dos Goytacazes/RJ, 3 de novembro de 2025.

Dayse Helena de O C Bragança
Diretor de Compras
Secretaria Municipal de Administração e Contratos - SEMAC

Luciane Pereira Cabral Almeida Cunha
Gerente de Acompanhamento e Execução de Compras
Secretaria Municipal de Administração e Contratos – SEMAC

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 043/2025

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

COM ITENS DE COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA, BEM COMO ITENS EXCLUSIVOS PARA A PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE e COOPERATIVA EQUIPARADA

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, com fulcro no art. 54, da Lei Federal nº 14.133/2021 e nos Decretos Municipais nº 124/2023, 296/2023 e 173/2024, no uso de suas atribuições, torna público e comunica aos interessados que fará realizar a licitação, na Modalidade **Pregão, na forma eletrônica, SRP nº 043/2025**, conforme discriminado abaixo:

Objeto: **Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes), para continuidade das atividades, no que se refere ao preparo adequado de alimentações, bem como a manutenção das atividades essenciais dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania - SMASC, Fundação Municipal da Infância e da Juventude - FMIJ e Secretaria Municipal de Qualificação e Emprego - SMQE, durante o período de 1 (um) ano.**

Início da Sessão de Disputa de Preços: às 10h do dia 13 de janeiro de 2026.

Local: www.licitanet.com.br

O Edital, na íntegra, está disponível para download no site supramencionado, bem como através do site oficial <http://licitacao.campos.rj.gov.br>

Campos dos Goytacazes, 29 de dezembro de 2025.

José Dalton de Souza Pinto Filho
Pregoeiro