



PREGÃO ELETRÔNICO

90009-2024

CONTRATANTE (UASG)

(153166)

OBJETO

Aquisição de Gêneros de alimentação (carnes, embutidos queijos e frios) – grupo 30.07B.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.654.623,20

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 19/07/2024 às 10:00hs (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS SIM

Sumário



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

1.	DO OBJETO	3
	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	
	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	
4.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	6
5.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	. 7
6.	DA FASE DE JULGAMENTO	. 10
7.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	. 11
	DOS RECURSOS	
9.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	. 14
10.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	. 16
11.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	. 16



Ministério da Educação Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares - Assessoria Técnica

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE 90009-2024

(Processo Administrativo n° 23083.063861/2023-26)

Torna-se público que o(a) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (*órgão ou entidade pública*), por meio do(a) Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares sediado(a) BR 465, Km 07 – Seropédica/RJ, CEP: 23897-000 realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de aquisição **Gêneros de alimentação** (carnes, embutidos queijos e frios) grupo 30.07B conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
 - 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. 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.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Para os itens cujo valor seja de até R\$80.000,00, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do <u>art. 48 da Lei Complementar nº 123. de 14 de dezembro de 2006</u>.
 - 2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenhamcelebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.7. Não poderão disputar esta licitação:
 - 2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.7.2. 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;
 - 2.7.3. 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;
 - 2.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.7.5. 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;
 - 2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.7.7. 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;
 - 2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 2.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
 - 2.7.10. 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 nº 14.133, de 2021.
- 2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 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.
- 2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação,

de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

- 2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da <u>Lei nº</u> 14.133/2021.
- 2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.10.1 deste Edital.
- 3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do <u>artigo 7°, XXXIII, da Constituição</u>;
 - 3.3.3. 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;
 - 3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

- 3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 - 3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11. 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:
 - 3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 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.
- 3.13. 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.
- 3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.1.1. Marca:
 - 4.1.2. Fabricante;

4.1.2.1. Será obrigatória a cotação do quantitativo total de cada item previsto na tabela do subitem 1.1 do Termo de Referência.

- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 4.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. 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.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. 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.
 - 4.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 4.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- **5.5.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,10* (*dez centavos*).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
 - 5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for

empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos <u>arts.</u> 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo <u>Decreto nº 8.538, de 2015</u>.

- 5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte 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.
- 5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
 - 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 - 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 5.19.2.2. empresas brasileiras;
 - 5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009</u>.
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
 - 5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

- 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **3 (três) horas** envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. 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 <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 6.1.1. SICAF;
 - 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
 - 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 6.2. 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 <u>artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992</u>.
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
 - 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
 - 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
 - 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.5 deste edital.
- 6.5. 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 artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
 - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
 - 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 6.9.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.12. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos <u>arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
 - 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.5. 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 nº 14.133/2021).
- 7.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.8. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
 - 7.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
 - 7.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
 - 7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **03 (três) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
 - 7.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
 - 7.11.1. 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.

- 7.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
 - 7.12.1. 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
 - 7.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.
- 7.14. 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 7.10.1.
- 7.15. 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.
- 7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 7.17. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. 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.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 8.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. 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.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (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.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://sipac.ufrrj.br/public/jsp/portal.jsf

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 9.1.1. 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;
 - 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 9.1.5. fraudar a licitação
 - 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. 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:
 - 9.2.1. advertência;
 - 9.2.2. multa;
 - 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

- 9.2.4. 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.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.
 - 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.
- 9.5. 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.
- 9.6. 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.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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 do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 9.10. A apuração de responsabilidade 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.
- 9.11. 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.

- 9.12. 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.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <u>pregao_dmsa@ufrrj.br</u> ou por petição dirigida ou protocolada no endereço BR 465, Km 07 Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000 Seção de Pregão Sala 21 do Prédio Principal
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. 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.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. 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.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://pncp.gov.br
 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 11.11.1. ANEXO I Termo de Referência;
 11.11.1.1. Apêndice do Anexo I Estudo Técnico Preliminar;
 - 11.11.2. ANEXO II Minuta de Ata de Registro de Preços;
 - 11.11.3. ANEXO III Modelo de Proposta Comercial;
 - 11.11.4. ANEXO V Modelo de Declaração de Sustentabilidade.

do	4º 30
 , u c	ue ∠u

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE



ANEXO I

(Processo Administrativo n°23083.063861/2023-26)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **A Gêneros de alimentação (queijos e carnes) – grupo 30.07B,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	CATMAT	Uni. DE FORN.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA IN NATURA, MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	477479	QUILO	4523	R\$ 50,91	R\$ 230.274,98
2	CARNE BOVINA IN NATURA, MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, PEÇA INTEIRA	No item 02 foi aplicada cota de até 25% do item 01, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447479	QUILO	1507	R\$ 50,91	R\$ 76.724,38
3	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	447383	QUILO	4500	R\$ 27,19	R\$ 122.355,00

4	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM, PEÇA INTEIRA	No item 04 foi aplicada cota de até 25% do item 03, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	447383	QUILO	1500	R\$ 27,19	R\$ 40.785,00
5	CARNE BOVINA IN NATURA, CONTRAFILÉ, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: contrafilé, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447461	QUILO	3795	R\$ 42,03	R\$ 159.488,67
6	CARNE BOVINA IN NATURA, CONTRAFILÉ, PEÇA INTEIRA	No item 06 foi aplicada cota de até 25% do item 05, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: contrafilé, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447461	QUILO	1265	R\$ 42,03	R\$ 53.162,89
7	CARNE BOVINA IN NATURA, FÍGADO, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447484	QUILO	2000	R\$ 11,33	R\$ 22.652,00
8	CARNE BOVINA IN NATURA, LAGARTOPEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447441	QUILO	3750	R\$ 35,94	R\$ 134.782,50
9	CARNE BOVINA IN NATURA, LAGARTOPEÇA	No item 09 foi aplicada cota de até 25% do item 08, exclusiva para participação de ME/EPP,	447441	QUILO	1250	R\$ 35,94	R\$ 44.927,50

	INTEIRA	para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)					
10	CARNE BOVINA IN NATURA, PATINHO, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447448	QUILO	4875	R\$ 38,43	R\$ 187.336,50
11	CARNE BOVINA IN NATURA, PATINHO, PEÇA INTEIRA	No item 11 foi aplicada cota de até 25% do item 10, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447448	QUILO	1625	R\$ 38,43	R\$ 62.445,50
12	CARNE BOVINA IN NATURA, RABADA, CORTADA	Carne bovina in natura, tipo corte: rabada, apresentação: cortada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	456551	QUILO	2000	R\$ 33,24	R\$ 66.480,00
13	CARNE BOVINA IN NATURA,COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447431	QUILO	3000	R\$ 39,22	R\$ 117.648,00
14	CARNE BOVINA IN NATURA,COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA	No item 14 foi aplicada cota de até 25% do item 13, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de	447431	QUILO	1000	R\$ 39,22	R\$ 39.216,00

15	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA, INTEIRO	2015. Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a) Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso	447636	QUILO	8500	R\$ 9,92	R\$ 74.430,00
16	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA, INTEIRO	No item 16 foi aplicada cota de até 25% do item 15, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso	447636	QUILO	1500	R\$ 9,92	R\$ 24.810,00
17	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, FILÉ DE PEITO, FATIADO	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	447581	QUILO	7500	R\$ 18,43	R\$ 138.243,75
18	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, FILÉ DE PEITO, FATIADO	No item 18 foi aplicada cota de até 25% do item 17, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne de ave in natura,	447581	QUILO	2500	R\$ 18,43	R\$ 46.081,25

		tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso					
19	CARNE DEFUMADA, TOUCINHO (BACON), SUÍNA, CORTADA EM CUBOS	Carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a)	447664	QUILO	500	R\$ 30,36	R\$ 15.179,00
20	CARNE PROCESSADA, ALMÔNDEGAS, BOVINO, TEMPERADO	Carne processada, variedade: almôndegas, tipo: bovino, sabor: temperado, estado de conservação: congelado(a)	447757	QUILO	2000	R\$ 26,49	R\$ 52.980,00
21	CARNE PROCESSADA, HAMBURGUER, BOVINO, PICANHA	Carne processada, variedade: hamburguer, tipo: bovino, sabor: picanha, tipo preparação: condimentos naturais, sem pimenta, estado de conservação: congelado(a)	456552	QUILO	1200	R\$ 37,15	R\$ 44.577,00
22	CARNE PROCESSADA, STEAK, FRANGO, TEMPERADO,PRÉ COZIDO, EMPANADO	Carne processada, variedade: steak, tipo: frango, sabor: temperado, tipo preparação: pré cozido, empanado, estado de conservação: congelado(a)	447751	QUILO	1500	R\$ 18,06	R\$ 27.096,00
23	CARNE SALGADA, MÚSCULO TRASEIRO, BOVINA, CORTADA	Carne salgada, tipo corte: músculo traseiro, origem: bovina, apresentação: cortada, estado de conservação: seco(a)	447730	QUILO	1600	R\$ 33,88	R\$ 54.208,00

24	CARNE SUÍNA IN NATURA, CARRÉ (BISTECA), FATIADA	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	447508	QUILO	4020	R\$ 18,39	R\$ 73.927,80
25	CARNE SUÍNA IN NATURA, LOMBO, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: lombo, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447518	QUILO	1000	R\$ 20,97	R\$ 20.974,00
26	CARNE SUÍNA IN NATURA, PERNIL, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: pernil, apresentação: peça inteira, processamento: com osso, com pele, estado de conservação: congelado(a)	447523	QUILO	1000	R\$ 19,00	R\$ 18.998,00
27	EMBUTIDO, LINGUIÇA TOSCANA, FRESCA	Embutido, tipo: linguiça toscana, tamanho: grossa, tipo preparação: fresca, estado de conservação: resfriado(a)	447705	QUILO	1700	R\$ 19,11	R\$ 32.493,80
28	EMBUTIDO, LINGUIÇA CALABRESA, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	447702	QUILO	2000	R\$ 17,89	R\$ 35.780,00
29	EMBUTIDO, LINGUIÇA PAIO, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	449182	QUILO	1000	R\$ 20,19	R\$ 20.185,00
30	EMBUTIDO, SALSICHÃO, COZIDA	Embutido, tipo: salsichão, tamanho: grossa, tipo preparação: cozida, sabor: temperada, estado de conservação: resfriado(a)	447728	QUILO	1500	R\$ 14,32	R\$ 21.477,00
31	FRIOS, MORTADELA,BOL	Frios, variedade: mortadela, tipo: bologna, tipo preparação:	447781	QUILO	620	R\$ 24,95	R\$ 15.466,52

	OGNA, DEFUMADO	defumado, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a)					
32	FRIOS, PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)	447771	QUILO	1020	R\$ 25,96	R\$ 26.479,20
33	PEIXE IN NATURA, CAÇÃO, POSTA	Peixe in natura, variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448929	QUILO	2746	R\$ 30,90	R\$ 74.870,70
34	PEIXE IN NATURA, CAÇÃO, POSTA	No item 34 foi aplicada cota de até 25% do item 33, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peixe in natura, variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448929	QUILO	484	R\$ 30,90	R\$ 24.936,30
35	PEIXE IN NATURA, MERLUZA, FILÉ	Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448897	QUILO	6938	R\$ 31,14	R\$ 216.066,67
36	PEIXE IN NATURA, MERLUZA, FILÉ	No item 36 foi aplicada cota de até 25% do item 35, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte:	448897	QUILO	2312	R\$ 31,14	R\$ 72.001,46

		filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)					
37	QUEIJO MUÇARELA	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446634	QUILO	2020	R\$ 39,23	R\$ 79.240,56
38	QUEIJO PARMESÃO	Queijo, origem: de vaca, variedade: parmesão, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446646	QUILO	420	R\$ 51,03	R\$ 21.434,28
39	QUEIJO PRATO	Queijo, origem: de vaca, variedade: prato, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446640	QUILO	1530	R\$ 42,13	R\$ 64.455,84

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto $n^{o}10.818$, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.2. Sobre os Critérios de Sustentabilidade Ambiental podemos informar que:

- 4.2.1. De acordo com a Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, a empresa deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normasde proteção do meio ambiente, tais como:
- 4.2.2. I que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;
- 4.2.3. II que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 4.2.4. III que os bens 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; e
- 4.2.5. IV que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd) bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil- polibromados (PBDEs).
- 4.2.6. A empresa deverá reconhecer seu compromisso sócio-ambiental, mantendose disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos <u>artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021,</u> pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.
- 4.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 07 (sete) dias, contados do(a) recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (dias) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

- 5.3.1. Os itens destinados ao Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu deverão ser entregues na Av. Governador Roberto Silveira, s/nº Moquetá Nova Iguaçu/RJ Campus Nova Iguaçu da UFRRJ;
- 5.3.2. Os itens destinados ao Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR) deverão ser entregues no endereço BR 465 KM 8, s/n Seropédica RJ CTUR/UFRRJ;
- 5.3.3. Os demais itens objeto desta licitação terão sua entrega coordenada, exclusivamente, pelo ALMOXARIFADO CENTRAL, que terá absoluta autonomia para distribuir e/ou fracionar a entrega nos diversos setores requisitantes dentro do Campus Universitário, localizado na Rod. BR 465 Km 07 Seropédica/RJ.
- 5.3.4. TODA E QUALQUER ENTREGA DEVERÁ ser prévia e obrigatoriamente agendada, seja por Empresa Fornecedora ou Transportadora Contratada, de segunda à quintafeira, de 08:00 às 11:00 horas e de 13:00 às 16:00 horas nos telefones (21) 3787-0052; 3787-3977, 2682-1070 ou 2682-2808 Setor de Recepção.
- 5.3.5. No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito a UFRRJ tal ocorrência, através dos e-mails: almoxarifado_dmsa@ufrrj.br ou cobranças_dmsa@ufrrj.br. A comunicação da Contratada deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, na qual deverá informar os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação e indicar uma nova data para entrega que não poderá ocorrer em prazo superior a 10 dias.
- 5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 total recomendado pelo fabricante.
- 5.5. Além das características pormenorizadas de cada item presente nesta contratação, assim como dos quantitativos ali presentes, faz-se ainda requisito para a contratação destes itens que as embalagens não devam estar violadas e os itens devem estrar livres de fungos, íntegros e ausentes de rastro de pragas, mantendo suas características próprias de consumo. Caso contrário poderão ser recusados e uma nova entrega de produtos nas condições especificadas poderá ser solicitada.
- 5.6. Durante o recebimento serão rigorosamente observados a data de validade e fabricação de cada produto; as condições da embalagem, que devem estar limpas, integras e seguir as particularidades de cada produto; a rotulagem de cada produto, na qual deve constar, quando for o caso, o nome e a composição do produto, nutrientes, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).
- 5.7. A data de fabricação não poderá ser superior a 20 (vinte) dias da data de entrega do produto.
- 5.8. Durante o prazo de validade, o contratado obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer produto que não esteja de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência
- 5.9. A administração rejeitará todos os produtos entregues em desacordo com o solicitado, fora da especificação, com latas amassadas ou embalagens furadas, rasgadas entre outros defeitos.
- 5.10. O veículo de entrega deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga;
- 5.11. O veículo de entrega de apresentar compartimento de carga limpa, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;
- 5.12. O veículo de entrega não deve apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores,

pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;

- 5.13. As condições de limpeza dos veículos devem ser satisfatórias.
- 5.14. Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas. As operações de descarga do veículo serão executadas na parte externa do estabelecimento;
- 5.15. O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura e umidade do ar necessário para a adequada conservação dos alimentos;
- 5.16. Registro do rótulo do produto, devidamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 5.17. A empresa deverá se ater a Resolução Anvisa nº 105, de 19 de maio de 1999 Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.
- 5.18. Os alimentos devem ser entregues em embalagens próprias do produto, contendo as informações de: peso, fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, modo de armazenamento, lote e devem estar limpas e intactas.
- 5.19. Para todos os itens devem ser obedecidos as temperaturas de conservação que constam na RDC 216 da ANVISA.
- 5.20. Certificado de Registro atualizado do SIF emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) quando se tratar de fornecimento interestadual conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 9.013 de 2017 ou Certificado de Registro no SIE para fornecimentos no mesmo estado da contratante ou Certificado de Registro no SIM em casos de fornecimento Municipal.
- 5.21. Alvará Sanitário Estadual ou Municipal, conforme o que determina a legislação vigente.
- 5.22. Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas. As operações de descarga do veículo serão executadas na parte externa do estabelecimento;
- 5.23. Os produtos congelados devem ser entregues com temperatura de -18° C a -15° C, os refrigerados com temperaturas entre 6° C a 10° C e os resfriados, com temperatura abaixo de 6° C.
- 5.24. As carnes e os produtos perecíveis devem ser entregues em embalagem a vácuo, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficiais de acordo com portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e resoluções da ANVISA.
- 5.25. Normas Legais a serem observadas pela empresa:
- 5.26. A empresa deverá se ater à Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 (Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal) e suas posteriores alterações).
- 5.27. A empresa deverá se ater ao DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal) e suas posteriores alterações.
- 5.28. A empresa deverá se ater a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1999 (Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências) e suas posteriores alterações.
- 5.29. A empresa deverá se ate ao Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal) e suas posteriores alterações.
- 5.30. A empresa deverá se ater ao Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971 (Dispõe sobre o registro,

a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, inclusive os destinados à alimentação humana, e dá outras providências) e suas posteriores alterações.

- 5.31. A empresa deverá se ater a Portaria MAPA nº 05, de 08 de novembro de 1988 (Aprova apadronização dos cortes de carne Bovina) e suas posteriores alterações.
- 5.32. A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria nº 711, de 01/11/1995 (Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos) e suas demais atualizações.
- 5.33. A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria MAPA nº 304, de 22/04/1996 (Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados) e suas demais atualizações.
- 5.34. A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria MAPA nº 46, de 10/02/1998 (Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do serviço de inspeção federal SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos) e suas demais atualizações.
- 5.35. A empresa deverá se ater as determinações contidas na RDC 459/2020 Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.
- 5.36. Registro do Licitante e do Responsável Técnico no Conselho Regional de Medicina Veterinária, por meio da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Certificado de Comprovação de Atividade Técnica (CCAT) ou Certidão Negativa, bem como o Título de Registro no SIF e Atestado Técnico, ambos emitidos pelo DIPOA, este último, indicando que o licitante/fabricante possui capacidade de produção, instalação e pessoal qualificado, disponível para o cumprimento do objeto da licitação, dentro do prazo de entrega, em conformidade com o Art. 7º, da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950;
- 5.37. A empresa deverá se ater a Resolução Anvisa nº 105, de 19 de maio de 1999 Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.38. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias

para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (<u>Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput</u>).

Fiscalização Técnica

- 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
 - 6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (<u>Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º</u>, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
 - 6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
 - 6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
 - 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).
 - 6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestivaou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

- 6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
 - 6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as

ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

- 6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **07 (sete) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo **de 20 (vinte) dias úteis,** a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- **7.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **20** (vinte) dias úteis.
- 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do <u>art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
 - 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o <u>inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de</u> 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 7.10.1. o prazo de validade;
 - 7.10.2. a data da emissão;
 - 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.10.5. o valor a pagar; e
 - 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da <u>Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022</u>.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

- 7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na <u>Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020</u>, conforme as regras deste presente tópico.
 - 7.24.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.
- 7.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL- 01, de 18 de maio de 2020.
- 7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao

pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO.**

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. **Microempreendedor Individual MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução <u>Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020</u>.
- 8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva

sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

- 8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da <u>Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009</u> (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.14. Certificado de Registro atualizado do SIF emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) quando se tratar de fornecimento interestadual conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 9.013 de 2017 ou Certificado de Registro no SIE para fornecimentos no mesmo estado da contratante ou Certificado de Registro no SIM em casos de fornecimento Municipal.
 - 8.14.1. Caso a empresa seja dispensada de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas de lei.
- 8.15. Alvará Sanitário Estadual ou Municipal, conforme o que determina a legislação vigente.
- 8.16. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.17. Caso o licitante seja

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.18. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.19. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.20. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.21. 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;
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5°, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor <u>Lei nº 14.133, de</u> 2021, art. 69, caput, inciso II);

- 8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
 - 8.25.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.25.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - 8.25.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
 - 8.25.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital ECD ao Sped.
- 8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10%** do valor total estimado da contratação.
- 8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
 - 8.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
 - 8.29.1.1. Atestado de fornecimento de itens correlacionados ao objeto em quantidades mínimas de 10% do quantitativo solicitado. Será aceita a soma de atestados.
 - 8.29.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
 - 8.29.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - 8.29.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação dalegitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato quedeu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
 - 8.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos <u>arts. 4º, inciso XI, 21,</u>

inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

- 8.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.30.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.30.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.30.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.30.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o <u>art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971</u>, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.654.623,20 (dois milhões, seiscentos e cinquenta e quatro mil, seiscentos e vinte e três reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.2. Tem caso de lícitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
 - 9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
 - 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
 - 9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

10.2.	A contratação	será atendida	pela seguii	nte dotação:
10.2.	A contratação	sera atendida	pela Seguii	nie dolac

- I) Gestão/Unidade: [...];
- II) Fonte de Recursos: [...];
- III) Programa de Trabalho: [...];
- IV) Elemento de Despesa: [...];
- V) Plano Interno: [...];
- A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei 10.3. Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

[Local],	[dia]	de	[mês]	de	[ano]	
----------	-------	----	-------	----	-------	--

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Nome: Mariana Gomes de Oliveira

Matrícula nº : 1520546

Nome: Luiz Carlos Estrella Sarmento

Matrícula nº: 36925

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO PPRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS DEPARTAMENTO DE MATERIAIS E SERVIÇOS AUXILIARES

(PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23083.063861/2023-26)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

TIPO DE REQUISIÇÃO

Objeto: Aquisição de gêneros de	alimentação (carnes e	queijos) - grupo 30.	.07 B, a descrição
que consta neste Estudo Técnico	Preliminar e no Termo	de Referência, para	atendimento dos

☑ Consumo ☐ Permanente ☐ Serviço ☐ Obra de Engenharia

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

setores requisitantes.

Como é sabido, atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB 9.394/96 – nos seus Art. 2° e 3°, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude".

A contratação pretendida, objeto deste ETP, permitirá garantir um adequado preparo das refeições destinadas aos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

A contratação de empresa especializada para fornecimento do grupo 30.07 B- Aquisição de gêneros de alimentação listados no presente estudo visam atender os interesses gerais da UFRRJ alinhando-se ao planejamento estratégico e institucional da Universidade.

As descrições das necessidades também encontram- se pormenorizadas nos formulários complementares e foram produzidas pelos requerentes no momento da indicação de suas demandas.

A Direção do **Restaurante Universitário do Campus de Nova Iguaçu da UFRRJ** nos informa que a necessidade de aquisição dos materiais referentes ao grupo 30.07 – Gêneros de Alimentação (carnes e queijos) se evidencia pela imprescindibilidade de manter o abastecimento do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu da UFRRJ com os gêneros necessários para o perfeito funcionamento do restaurante no desenvolvimento da produção das refeições diárias e no atendimentto da demanda de aproximadamente 1.000 (mil) refeições diárias, distribuídas entre o desjejum, almoço e jantar. A ausência dos materiais poderá ocasionar os seguintes prejuízos: no curto prazo dificultando a produção das

refeições e o atendimento da demanda e no longo prazo causando o total desabastecimento do restaurante prejudicando o operacionalização visto que os produtos solicitados são de extrema importância para o funcionamento do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu.

O funcionamento do restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu demonstra-se estratégico e fundamental para a Comunidade Acadêmica da UFRRJ-NI, em especial aos discentes em vulnerabilidade econômica, que possuem acesso gratuito ao Restaurante Universitário e representam grande parcela do público-alvo. Diante do exposto, entende-se que esta aquisição referente ao grupo 30.07 – Gêneros de Alimentação é vital para o funcionamento do Restaurante, pois abastecerá o mesmo para o preparo das refeições.

Os quantitativos previstos foram estimados com base na quantidade de refeições diárias servidas e no itens necessários para a produção. Os quantitativos previstos foram estimados com base na quantidade de refeições diárias servidas e no itens necessários para a produção.

A direção do **Colégio Técnico da UFRRJ** nos informa que a demanda solicitada é para atendimento dos cursos técnicos ofereceidos pelo Colégio Técnico da UFRRJ tais como o curso técnico em Hospedagem em que este material será utilizado na preparação das cestas básicas. Os materiais descritos na requisição serão de suma importância para a formação dos discentes dos diferentes cursos atendidos pelo CTUR, onde atualmente são ofertadas aproximadamente 500 vagas anualmente.

O curso técnico em hospedagem oferecido pelo Colégio Técnico da UFRRJ tem por objetivo a formação de profissionais para atuar nos diversos meios de hospedagem e nos serviços de alimentação em geral, exercendo funções técnicas de recepção e governança, preparo de alimentos, bebidas e eventos. Além disso, cabe mencionar que o discente em formação neste curso poderá atuar na administração, desenvolvimento e manutenção dos serviços de hospitalidade, exercer a função de administrador estratégico de empresa hoteleira, atuar como gestor de alimentos e bebidas em hotéis e serviços de alimentação, atuar na área de manutenção de serviço de hospitalidade, organizar eventos e atividades recreativas de lazer, supervisionar estoques, procedendo a compra e venda de suprimentos, estimular a capacidade de iniciativa e criatividade na busca de solução de problema nos serviços de hospitalidade e alimentação, incentivar a laborabilidade e o empreendedorismo no gerenciamento de empresa hoteleira e/ou serviços de alimentação. Tal objetivo só será alcançado mediante a aquisição dos materiais, uma vez que eles serão utilizados em aulas práticas nas diversas disciplinas do curso e com a aquisição será possível entregar as cestas básicas. Sendo assim, a falta de suprimentos e uma estrutura mínima para os discentes poderá causar prejuízo ao objetivo principal do Colégio Técnico.

A quantidade solicitada foi mensurada com base no atendimento satisfatório de aproximadamente 500 discentes e 27 docentes alunos por ano, das disciplinas práticas dos cursos ofertados, além do histórico de consumo dos anos anteriores.

A UFRRJ desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão (atividades primárias), além das atividades administrativas (atividades secundárias) que dão o aporte necessário para o atingimento do objetivo da instituição. Dentre o desenvolvimento de suas competências, é necessário o emprego dos mais diversos insumos, sejam eles demandados pelas unidades setoriais ligadas ao ensino ou mesmo ao administrativo.

Os insumos demandados poderão ser utilizados no desenvolvimento de atividades práticas junto aos discentes. Aqueles demandados pelas áreas administrativas, necessários para a manutenção do setor ou mesmo no desenvolvimento das atividades pedagógicas, muitas vezes são usados em comum com as áreas do ensino, otimizando a empregabilidade dos mesmos.

Assim, a indicação dos itens nesta licitação possuem aplicabilidades diversas na instituição, podendo ser empregados nas

práticas de ensino e no desenvolvimento de atividades do ensino, da pesquisa ou da extensão no preparo do discente para o desempenho de atividades voltadas à prática profissional, bem como no atendimento das demandas administrativas necessárias à manutenção da instituição.

Alguns destes materiais poderão ser utilizados de maneira isolada ou em conjunto com outros materiais e também esperamos com esta aquisição melhorar a qualidade dos egressos dos diferentes cursos da UFRRJ.

Sugerimos pela realização de Pregão Eletrônico na modalidade Sistema de Registro de Preços, pois este processo enquadrase nas seguintes hipóteses do art. 3º do Decreto n.º 11.462/2023:

- I quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

A contratação objetiva, por fim, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, que garanta a boa qualidade dos produtos a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos governamentais.

A ausência dos itens poderá impactar diretamente na qualidade e capacitação dos alunos do curso técnico em Hospedagem a curto, médio e longo prazo

A ausência dos materiais poderá ocasionar os seguintes prejuízos: no curto prazo dificultando a produção das refeições e o atendimento da demanda e no longo prazo causando o total desabastecimento do restaurante prejudicando a operacionalização visto que os produtos solicitados são de extrema importância.

II – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

A contratada deverá fornecer os tens solicitados em perfeito estado de conservação e conforme descrição do processo de compra. Desta forma, a contratada deve possuir produtos de qualidade em consonância com as normas técnicas e com o padrão de qualidade encontrado nas grandes empresas de fornecimento de gêneros de alimentação.

A equipe de planejamento entende que para a aquisição do(s) produto(s) tem-se como apropriada, ao verificarmos que o(s) material(is) em questão referem-se a produto(s) com ampla disponibilidade no mercado, sendo possível sua aquisição em qualquer tempo, passíveis de padronização, ou seja, não estão a exigir grandes inovações ou variações em suas características para que possam vir a atender a necessidade da Administração. Assim temos que o(s) material(is) em questão podem ser definidos como comuns, uma vez que objetivamente definidos por meio de especificações comuns do mercado.

A solução escolhida, para que seja eficaz, deverá atender aos seguintes requisitos:

- Os critérios de sustentabilidade devem ser considerados e os produtos fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível;
- O prazo de entrega será de 07 dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho;
- Os itens destinados ao Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu deverão ser entregues na Av. Governador Roberto Silveira, s/nº Moquetá Nova Iguaçu/RJ Campus Nova Iguaçu da UFRRJ;

- Os itens destinados ao Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR) deverão ser entregues no endereço BR 465 - KM 8, s/n - Seropédica - RJ - CTUR/UFRRJ;

No caso caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito a UFRRJ tal ocorrência, através dos e-mails: restauranteni@ufrrj.br ou ctur@ufrrj.br. A comunicação da Contratada deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, na qual deverá informar os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação e indicar uma nova data para entrega que não poderá ocorrer em prazo superior a 05 dias.

- Entrega deverá ser realizada de segunda a sexta-feira, de 07h às 17h.
- Todos os materiais fornecidos deverão obedecer às especificações constantes no Edital de licitação, Termo de Referência e seus respectivos Anexos.

Sobre os Critérios de Sustentabilidade Ambiental podemos informar que:

De acordo com a Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, a empresa deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

- I que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT
 NBR 15448-1 e 15448-2;
- II que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia,
 Normalização e Qualidade Industrial INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- III que os bens 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; e
- IV que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd) bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A empresa deverá reconhecer seu compromisso sócio-ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

Todos os itens devem ser entregues em condições adequadas de higiene e conservação, com embalagens íntegras, contendo data de fabricação, validade, identificação do fabricante, lote e demais identificações que se fizerem necessárias.

Habilitação Jurídica:

Certificado de Registro atualizado do SIF emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) quando se tratar de fornecimento interestadual conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, regulamentada pelo Decreto

nº 9.013 de 2017 ou Certificado de Registro no SIE para fornecimentos no mesmo estado da contratante ou Certificado de Registro no SIM em casos de fornecimento Municipal.

Alvará Sanitário Estadual ou Municipal, conforme o que determina a legislação vigente.

Obrigações da Contratada:

Os produtos devem ser entregues em embalagens limpas.

A contratada deve utilizar meios de transporte devidamente higienizados, com funcionários uniformizados para as entregas.

Os alimentos devem ser entregues em embalagens próprias do produto, contendo as informações de: peso, fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, modo de armazenamento, lote e devem estar limpas e intactas.

Para todos os itens devem ser obedecidos as temperaturas de conservação que constam na RDC 216 da ANVISA.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 02 (dois) meses do prazo total recomendado pelo fabricante ou com no mínimo, 80% do prazo de validade vigente.

Veículos:

O veículo destinado ao transporte de alimentos será inspecionado antes da operação de descarga e o recebimento só será efetivado se contempladas as seguintes condições:

O veículo deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga;

Apresentar compartimento de carga limpa, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;

Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;

O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura e umidade do ar necessário para a adequada conservação dos alimentos; e

As condições de limpeza dos veículos devem ser satisfatórias.

Entregadores:

Os entregadores deverão trajar uniformes adequados de cor clara e limpos, avental, sapato fechado, proteção para cabelos e demais equipamentos de proteção individual necessários.

Rótulos:

Devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

Entrega dos produtos:

Os produtos deverão ser entregues em caixas ou embalagens apropriadas, que não estejam rasgadas, amassadas ou sujas.

As operações de descarga do veículo serão executadas na parte externa do estabelecimento;

Os produtos congelados devem ser entregues com temperatura de -18° C a -15° C, os refrigerados com temperaturas entre 6° C a 10° C e os resfriados, com temperatura abaixo de 6° C.

As carnes e os produtos perecíveis devem ser entregues em embalagem a vácuo, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficiais de acordo com portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e resoluções da ANVISA.

Normas Legais a serem observadas pela empresa:

A empresa deverá se ater à Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 (Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal) e suas posteriores alterações).

A empresa deverá se ater ao DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal) e suas posteriores alterações.

A empresa deverá se ater a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1999 (Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências) e suas posteriores alterações.

A empresa deverá se ate ao Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal) e suas posteriores alterações.

A empresa deverá se ater ao Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971 (Dispõe sobre o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, inclusive os destinados à alimentação humana, e dá outras providências) e suas posteriores alterações.

A empresa deverá se ater a Portaria MAPA nº 05, de 08 de novembro de 1988 (Aprova a padronização dos cortes de carne Bovina) e suas posteriores alterações.

A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria nº 711, de 01/11/1995 (Aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos) e suas demais atualizações.

A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria MAPA nº 304, de 22/04/1996 (Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados) e suas demais atualizações.

A empresa deverá se ater as determinações contidas na Portaria MAPA n^{o} 46, de 10/02/1998 (Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do serviço de inspeção federal – SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos) e suas demais atualizações.

A empresa deverá se ater as determinações contidas na RDC 459/2020 - Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

Registro do Licitante e do Responsável Técnico no Conselho Regional de Medicina Veterinária, por meio da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Certificado de Comprovação de Atividade Técnica (CCAT) ou Certidão Negativa, bem como o Título de Registro no SIF e Atestado Técnico, ambos emitidos pelo DIPOA, este último, indicando que o

licitante/fabricante possui capacidade de produção, instalação e pessoal qualificado, disponível para o cumprimento do objeto da licitação, dentro do prazo de entrega, em conformidade com o Art. 7º, da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950;

Registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do fabricante do produto ofertado;

Registro do rótulo do produto, devidamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

A empresa deverá se ater a Resolução Anvisa nº 105, de 19 de maio de 1999 - Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

III - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES:

Após consulta ao mercado fornecedor, em contratações similares de outros órgãos (pesquisa e análise das soluções encontradas por outros órgãos), identificação da real necessidade de aquisição do bem e pesquisa em contratações anteriores da UFRRI, concluímos que esta solução é a mais adequada para atendimento da nossa solicitação.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

IV - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO:

A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica.

A aquisição destes materiais também se faz necessária para o desenvolvimento de algumas atividades de ensino, através das aulas práticas.

As quantidades solicitadas apresentam-se em consonância com as necessidades dos diversos setores envolvidos e o quantitativo estimado para esta licitação está baseado no histórico de consumo de exercícios anteriores, e nas expectativas de consumo previstas com a implantação de novas metodologias e no aumento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, para o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

Os produtos ofertados pelo licitante deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas

baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas nos artigos 12, 13,17 a 27 e 39, VIII, da Lei nº 8.078/90.

A solução mais segura e viável é a aquisição dos itens através de Registro de Preço para atendimento da demanda dos setores requisitantes.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

V - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

A estimativa dos itens a serem adquiridos para exercício 2024 foi indicada no formulário de requisição de materiais pelos requerentes responsáveis por realizar o planejamento de compras de suas respectivas unidades, levando- se em consideração os seguintes parâmetros:

- Quantidade diária de refeições servidas e o quantitativo necessário para atender a produção média de 1.000 refeições diárias, distribuídas entre desjejum, almoço e jantar;
- O número de alunos matriculados no Curso Técnico em Hospedagem e o número de aulas práticas;
- Sazonalidades conhecidas ou períodos com grande variação das quantidades demandadas;
- Público de usuários lotados ou em circulação nas instalações das respectivas unidades.
- Consulta a outros órgãos da Administração com perfil, necessidades ou demandas semelhantes para uma comparação.

Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 11.462/2023, o quantitativo do material requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Administração, dentro do período de 12 (doze) meses – período máximo da vigência da Ata de Registro de Preços – inclusive o atendimento de situações imprevisíveis, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços não permite qualquer aditivo.

O levantamento das quantidades e o aceite das requisições, teve como base as justificativas para as quantidades demandadas pelos setores requisitantes, sendo assim, informamos que estas informações podem ser consultadas nos anexos deste processo, onde constam os formulários de requisição de cada setor requisitante.

ITEM	DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR CATMAT		UNIDADE DE QUANT FORNECIMENTO		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	
1	CARNE BOVINA IN NATURA, MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447479	QUILO	6030	R\$ 33,10	R\$ 199.593,00	

2	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	447383	QUILO	6000	R\$ 23,00	R\$ 138.000,00
3	CARNE BOVINA IN NATURA, CONTRAFILÉ, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: contrafilé, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447461	QUILO	5060	R\$ 31,00	R\$ 156.860,00
4	CARNE BOVINA IN NATURA, FÍGADO, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447484	QUILO	2000	R\$ 11,93	R\$ 23.860,00
5	CARNE BOVINA IN NATURA, LAGARTOPEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447441	QUILO	5000	R\$ 28,00	R\$ 140.000,00
6	CARNE BOVINA IN NATURA, PATINHO, PEÇA INTEIRA	URA, PATINHO, apresentação: peça		QUILO	6500	R\$ 28,50	R\$ 185.250,00
7	CARNE BOVINA IN NATURA, RABADA, CORTADA	Carne bovina in natura, tipo corte: rabada, apresentação: cortada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	456551	QUILO	2000	R\$ 24,99	R\$ 49.980,00
8	CARNE BOVINA IN NATURA,COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447431	QUILO	4000	R\$ 28,45	R\$ 113.800,00
9	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA, INTEIRO	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso	447636	QUILO	10000	R\$ 8,00	R\$ 80.000,00
10	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, FILÉ DE PEITO, FATIADO	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	447581	QUILO	10000	R\$ 16,00	R\$ 160.000,00
11	CARNE DEFUMADA, TOUCINHO (BACON), SUÍNA, CORTADA EM CUBOS	Carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação:	447664	QUILO	500	R\$ 24,57	R\$ 12.285,00

		resfriado(a)					
12	CARNE PROCESSADA, ALMÔNDEGAS, BOVINO, TEMPERADO	Carne processada, variedade: almôndegas, tipo: bovino, sabor: temperado, estado de conservação: congelado(a)	447757	QUILO	2000	R\$ 17,50	R\$ 35.000,00
13	CARNE PROCESSADA, HAMBURGUER, BOVINO, PICANHA	Carne processada, variedade: hamburguer, tipo: bovino, sabor: picanha, tipo preparação: condimentos naturais, sem pimenta, estado de conservação: congelado(a)	456552	QUILO	1200	R\$ 15,60	R\$ 18.720,00
14	CARNE PROCESSADA, STEAK, FRANGO, TEMPERADO,PRÉ COZIDO, EMPANADO	Carne processada, variedade: steak, tipo: frango, sabor: temperado, tipo preparação: pré cozido, empanado, estado de conservação: congelado(a)	447751	QUILO	1500	R\$ 15,98	R\$ 23.970,00
15	CARNE SALGADA, MÚSCULO TRASEIRO, BOVINA, CORTADA	Carne salgada, tipo corte: músculo traseiro, origem: bovina, apresentação: cortada, estado de conservação: seco(a)	447730	QUILO	1600	R\$ 25,99	R\$ 41.584,00
16	CARNE SUÍNA IN NATURA, CARRÉ (BISTECA), FATIADA	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	447508	QUILO	4020	R\$ 15,90	R\$ 63.918,00
17	CARNE SUÍNA IN NATURA, LOMBO, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: lombo, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447518	QUILO	1000	R\$ 18,00	R\$ 18.000,00
18	CARNE SUÍNA IN NATURA, PERNIL, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: pernil, apresentação: peça inteira, processamento: com osso, com pele, estado de conservação: congelado(a)	447523	QUILO	1000	R\$ 13,88	R\$ 13.880,00
19	EMBUTIDO, LINGUIÇA TOSCANA, FRESCA	Embutido, tipo: linguiça toscana, tamanho: grossa, tipo preparação: fresca, estado de conservação: resfriado(a)	447705	QUILO	1700	R\$ 14,80	R\$ 25.160,00
20	EMBUTIDO, LINGUIÇA CALABRESA, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	447702	QUILO	2000	R\$ 13,00	R\$ 26.000,00
21	EMBUTIDO, LINGUIÇA PAIO, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação:	449182	QUILO	1000	R\$ 14,80	R\$ 14.800,00

		resfriado(a)					
22	EMBUTIDO, SALSICHÃO, COZIDA	Embutido, tipo: salsichão, tamanho: grossa, tipo preparação: cozida, sabor: temperada, estado de conservação: resfriado(a)	447728	QUILO	1500	R\$ 11,49	R\$ 17.235,00
23	FRIOS, MORTADELA,BOLOGNA, DEFUMADO	Frios, variedade: mortadela, tipo: bologna, tipo preparação: defumado, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a)	447781	QUILO	620	R\$ 12,00	R\$ 7.440,00
24	FRIOS, PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, C	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)	447771	QUILO	1020	R\$ 14,60	R\$ 14.892,00
25	PEIXE IN NATURA, CAÇÃO, POSTA	Peixe in natura, variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448929	QUILO	3230	R\$ 20,00	R\$ 64.600,00
26	PEIXE IN NATURA, MERLUZA, FILÉ	Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448897	QUILO	9250	R\$ 30,68	R\$ 283.790,00
27	QUEIJO MUÇARELA	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446634	QUILO	2020	R\$ 35,00	R\$ 70.700,00
28	QUEIJO PARMESÃO	Queijo, origem: de vaca, variedade: parmesão, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446646	QUILO	420	R\$ 42,88	R\$ 18.009,60
29	QUEIJO PRATO	Queijo, origem: devaca, variedade: prato, apresentação: peça,teor gordura: baixo teor de gordura	446640	QUILO	1530	R\$ 35,72	R\$ 54.651,60

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

Conforme orientação do art. 5º da IN 73/2020 SLTI/MPOG e suas alterações, utilizou-se os seguintes parâmetros para a realização da pesquisa de preço:

- I Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos;
- II aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
- III dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou
- IV pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

As descrições e quantidades dos itens a serem licitados estão relacionadas no ANEXO II - PESQUISA DE PREÇOS DE MATERIAIS PARA LICITAÇÃO e que serão atualizados em momento oportuno pela Coordenação Administrativa do DMSA através da Seção de Pesquisa de Preços.

ITEM	DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	CATMAT	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		447479	QUILO	6030	R\$ 33,10	R\$ 199.593,00
2	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM, PEÇA INTEIRA	TURA, ACÉM, PEÇA inteira, processamento:		QUILO	6000	R\$ 23,00	R\$ 138.000,00
3	CARNE BOVINA IN NATURA, CONTRAFILÉ, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: contrafilé, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447461	QUILO	5060	R\$ 31,00	R\$ 156.860,00
4	CARNE BOVINA IN NATURA, FÍGADO, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447484	QUILO	2000	R\$ 11,93	R\$ 23.860,00

5	CARNE BOVINA IN NATURA, LAGARTOPEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447441	QUILO	5000	R\$ 28,00	R\$ 140.000,00
6	CARNE BOVINA IN NATURA, PATINHO, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447448	QUILO	6500	R\$ 28,50	R\$ 185.250,00
7	CARNE BOVINA IN NATURA, RABADA, CORTADA	Carne bovina in natura, tipo corte: rabada, apresentação: cortada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	456551	QUILO	2000	R\$ 24,99	R\$ 49.980,00
8	CARNE BOVINA IN NATURA,COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447431	QUILO	4000	R\$ 28,45	R\$ 113.800,00
9	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA, INTEIRO	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso	447636	QUILO	10000	R\$ 8,00	R\$ 80.000,00
10	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, FILÉ DE PEITO, FATIADO	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	447581	QUILO	10000	R\$ 16,00	R\$ 160.000,00
11	CARNE DEFUMADA, TOUCINHO (BACON), SUÍNA, CORTADA EM CUBOS	Carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a)	447664	QUILO	500	R\$ 24,57	R\$ 12.285,00
12	CARNE PROCESSADA, ALMÔNDEGAS, BOVINO, TEMPERADO	Carne processada, variedade: almôndegas, tipo: bovino, sabor: temperado, estado de conservação: congelado(a)	447757	QUILO	2000	R\$ 17,50	R\$ 35.000,00
13	CARNE PROCESSADA, HAMBURGUER, BOVINO, PICANHA	Carne processada, variedade: hamburguer, tipo: bovino, sabor: picanha, tipo preparação: condimentos naturais, sem pimenta, estado de conservação: congelado(a)	456552	QUILO	1200	R\$ 15,60	R\$ 18.720,00
14	CARNE PROCESSADA, STEAK, FRANGO, TEMPERADO,PRÉ	Carne processada, variedade: steak, tipo: frango, sabor: temperado, tipo	447751	QUILO	1500	R\$ 15,98	R\$ 23.970,00

	COZIDO, EMPANADO	preparação: pré cozido, empanado, estado de conservação: congelado(a)					
15	CARNE SALGADA, MÚSCULO TRASEIRO, BOVINA, CORTADA	Carne salgada, tipo corte: músculo traseiro, origem: bovina, apresentação: cortada, estado de conservação: seco(a)	447730	QUILO	1600	R\$ 25,99	R\$ 41.584,00
16	CARNE SUÍNA IN NATURA, CARRÉ (BISTECA), FATIADA	Carne suína in natura, tipo corte: carré (bisteca), apresentação: fatiada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)	447508	QUILO	4020	R\$ 15,90	R\$ 63.918,00
17	CARNE SUÍNA IN NATURA, LOMBO, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: lombo, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	447518	QUILO	1000	R\$ 18,00	R\$ 18.000,00
18	CARNE SUÍNA IN NATURA, PERNIL, PEÇA INTEIRA	Carne suína in natura, tipo corte: pernil, apresentação: peça inteira, processamento: com osso, com pele, estado de conservação: congelado(a)	447523	QUILO	1000	R\$ 13,88	R\$ 13.880,00
19	EMBUTIDO, LINGUIÇA TOSCANA, FRESCA	Embutido, tipo: linguiça toscana, tamanho: grossa, tipo preparação: fresca, estado de conservação: resfriado(a)	447705	QUILO	1700	R\$ 14,80	R\$ 25.160,00
20	EMBUTIDO, LINGUIÇA CALABRESA, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	447702	QUILO	2000	R\$ 13,00	R\$ 26.000,00
21	EMBUTIDO, LINGUIÇA PAIO, DEFUMADA	Embutido, tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	449182	QUILO	1000	R\$ 14,80	R\$ 14.800,00
22	EMBUTIDO, SALSICHÃO, COZIDA	Embutido, tipo: salsichão, tamanho: grossa, tipo preparação: cozida, sabor: temperada, estado de conservação: resfriado(a)	447728	QUILO	1500	R\$ 11,49	R\$ 17.235,00
23	FRIOS, MORTADELA,BOLOGNA, DEFUMADO	Frios, variedade: mortadela, tipo: bologna, tipo preparação: defumado, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a)	447781	QUILO	620	R\$ 12,00	R\$ 7.440,00
24	FRIOS, PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, C	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura,	447771	QUILO	1020	R\$ 14,60	R\$ 14.892,00

		apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)					
25	PEIXE IN NATURA, CAÇÃO, POSTA	Peixe in natura, variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448929	QUILO	3230	R\$ 20,00	R\$ 64.600,00
26	PEIXE IN NATURA, MERLUZA, FILÉ	Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)	448897	QUILO	9250	R\$ 30,68	R\$ 283.790,00
27	QUEIJO MUÇARELA	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446634	QUILO	2020	R\$ 35,00	R\$ 70.700,00
28	QUEIJO PARMESÃO	Queijo, origem: de vaca, variedade: parmesão, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura	446646	QUILO	420	R\$ 42,88	R\$ 18.009,60
29	QUEIJO PRATO	Queijo, origem: devaca, variedade: prato, apresentação: peça,teor gordura: baixo teor de gordura	446640	QUILO	1530	R\$ 35,72	R\$ 54.651,60

VII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL:

O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Para o objeto em questão o critério de aceitação poderá ser o de menor valor por item, pois não há prejuízo ao conjunto da solução e os mesmos são ofertados por diversas empresas no mercado.

A teor do § 2º, incisos I, II e III do art. 40 da Lei 14.133/2021, as contratações públicas devem observar, sempre que viável, o princípio do parcelamento do objeto, o qual pode ser formal ou material. Porém, o cumprimento de tal princípio deve orientado, basicamente, em três fatos distintos: natureza do objeto, economicidade e gestão do objeto.

Assim sendo, verifica-se aqui que, tecnicamente, o escopo contratual é divisível. Segundo Súmula nº 247, o parcelamento é a regra, a menos que haja justificativas técnicas ou econômicas, unicidade do objeto, inviabilidade operacional e dificuldade de se atribuir futuras responsabilidades, perda da economia de escala ou aumento no custo final).

Essa decisão foi tomada tendo considerado que há 4 métodos para proceder o parcelamento do objeto da licitação:

- a) realização de licitações distintas, uma para cada parcela do objeto (parcelamento formal);
- b) realização de uma única licitação, com cada parcela do objeto sendo adjudicada em um lote (ou grupo de itens) distinto

(parcelamento formal);

- c) realização de uma única licitação, com todo o objeto adjudicado a um único licitante, mas havendo permissão para que as licitantes disputem o certame em consórcios (parcelamento material);
- d) realização de uma única licitação, com todo o objeto adjudicado a um único licitante, mas havendo permissão para que a licitante vencedora subcontrate uma parte específica do objeto (parcelamento material).

Dentre os métodos analisamos entendemos que o parcelamento material sugerido no item "a", é o que se ajusta ao objeto pretendido.

VIII - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não foram identificadas contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

IX - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO:

De acordo com a Deliberação da UFRRJ nº 15 de 23 de março de 2012, Art. 2º – A Universidade, com autonomia administrativa, didático-científica e de gestão orçamentária, financeira e patrimonial, é regida pela legislação federal pertinente, pelo presente Estatuto, pelo Regimento Geral e demais normas subsidiárias que com esses não conflitem. § 1º – A autonomia administrativa consiste em: I – elaborar e reformar o próprio Estatuto e o Regimento Geral; II – aprovar os regimentos de suas unidades; III – normatizar os processos de escolha de dirigentes. § 2º – A autonomia didático-científica consiste em: I – estabelecer sua política de ensino, de pesquisa, de extensão, de desenvolvimento de produtos e processos, de inovação tecnológica e de prestação de serviços à sociedade; II – criar, organizar, modificar e extinguir cursos, observadas as exigências do meio social, econômico e cultural; III – estabelecer os projetos pedagógicos dos seus cursos; IV

- estabelecer o seu regime escolar e didático; V - fixar critérios para seleção, admissão, avaliação, habilitação e transferência de alunos; VI - conferir graus, diplomas, títulos e dignidades universitárias; VII - fixar o número de vagas de acordo com a capacidade institucional e as exigências do seu meio social, econômico e cultural. § 3º - A autonomia de gestão orçamentária, financeira e patrimonial consiste em: I - administrar seu patrimônio; 3 II - gerir subvenções, doaçõese legados, cooperação financeira e patrimonial proveniente de convênios com entidades públicas e privadas; III - elaborar seu orçamento de acordo com as necessidades da Instituição; IV - administrar seus recursos orçamentários e financeiros.

Pelo fato da Universidade possuir autonomia de gestão, o presente estudo está pautado no envio de necessidades dos gestores informados através dos documentos oficiais de formalização de demanda. Com isso, a referência se pauta no planejamento de compras realizado em anos anteriores e na necessidade de atendimento ao Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022 (Regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e a vigência da Instrução Normativa SEGES / ME nº 20, de 04 de abril de 2022 para o planejamento de contratações de 2023.

Entendemos que a contratação pretendida está alinhada aos planos instituídos pela UFRRJ e com respaldo institucional conforme previsão no Planejamento Estratégico de demanda para compra de bens de consumo a serem utilizados no âmbito da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro em 2024.

Considerando que as demandas solicitadas são estratégicas para a instituição, na medida em que contribui para a manutenção do estudante na Universidade, principalmente os que se encontram em vulnerabilidade econômica, entende-se que a contratação demandada alinha-se com o Programa de Desenvolvimento Institucional da Universidade (PDI), sendo de grande importância sua efetivação.

x - RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONALSUSTENTÁVEL:

Com 102.535 refeições servidas no ano de 2019, o funcionamento do restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu demonstra-se estratégico e fundamental para a Comunidade Acadêmica da UFRRJ-NI, em especial aos discentes em vulnerabilidade econômica, que possuem acesso gratuito ao Restaurante Universitário e representam grande parcela do público-alvo. Diante do exposto, entende- se que esta aquisição é vital para o funcionamento do Restaurante.

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

Assegurar uma ótima alimentação para os discentes desta IFES, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental;

Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes, por meio de espaços de desenvolvimento da prática educacional;

Melhor aproveitamento dos recursos financeiros.

Também podemos enumerar como um dos resultados pretendidos por esta IFES:

- I) Atender de forma plena as demandas de todos os setores requisitantes, de forma que não haja prejuízos;
- II) Atender pilares basilares da Universidade, sendo eles: pesquisa, ensino e extensão
- a. Para pesquisa: atender as demandas dos cursos de graduação e pós-graduação, como forma de auxiliar as aulas práticas dos cursos, bem como as pesquisas realizadas no âmbito da Universidade, além de promover um ambiente técnico adequado as particularidades de cada curso, laboratório e pesquisa;
- b. Para Ensino: atender as demandas das aulas práticas, promovendo o ensino de qualidade para a formação de bons profissionais e pesquisadores.
- c. Para extensão: atender as demandas dos projetos cadastrados na PROEXT, bem como integrar comunidade acadêmica com comunidades ao entorno da UFRRJ. Promovendo impactos positivos socioambientais e sócio educacionais, promovendo o bem-estar, a cultura e lazer de todos.
- III) Promover e fortalecer a identidade e nome da UFRRJ, para que a mesma se torne centro de referência em pesquisa e ensino, além de gerar impactos a nível nacional na Educação Superior;
- IV) Atender as demandas dos setores administrativos da UFRRJ que trabalham em cooperação para a promoção de um ensino e pesquisa de qualidade;
- V) Por fim, gerar valor positivo na Instituição e além do pleno funcionamento dos espaços físicos, dos recursos humanos

e tecnológicos dispostos pela UFRRJ.

Também podemos elencar entre os benefícios diretos e indiretos que a UFRRI almeja com a esta aquisição:

Adquirir de forma mais vantajosa para a instituição materiais que supram a necessidade institucional, atendendo os requisitos ambientais e econômico-financeiros;

Evitar aquisições por meio de dispensa de licitação;

Garantir o atendimento das demandas assistenciais, de ensino e pesquisa, atendendo da melhor forma possível aos usuários e servidores da UFRRI.

XI - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DOCONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO:

Não se configura necessária qualquer atividade referente à adequação do ambiente dos setores demandantes para que a contratação surta seus efeitos, uma vez que já possui todas as acomodações para armazenamento e utilização dos itens aqui licitados.

Não há necessidade também de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual, pois a equipe técnica em questão já realizou a gestão e fiscalização de outros contratos da mesma natureza.

XII - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO:

Os setores demandantes já possuem as acomodações necessárias para o devido armazenamento dos gêneros alimentícios aqui licitados, não havendo impacto ambiental relevante com essa contratação.

Para mitigar possíveis impactos ambientais esta administração observará e cobrará integralmente da contratada o cumprimento da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, a empresa deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

- I que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT
 NBR 15448-1 e 15448-2;
- II que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia,
 Normalização e Qualidade Industrial INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- III que os bens 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; e
- IV que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio

(Cd) bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil- polibromados (PBDEs).

A empresa deverá reconhecer seu compromisso sócio-ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

Para os itens cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo II da Instrução Normativa Ibama nº 31, de 03 de dezembro de 2009, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981."

Na aquisição de itens enquadrados no Anexo II da Instrução Normativa Ibama n° 31, de 3 de dezembro de 2009, o pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido, nos termos do art. 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa Ibama n° 31, de 3 de dezembro de 2009, e legislação correlata.

A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on-line ao site do Ibama, imprimindo-o e anexando-o ao processo.

Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

A comprovação de atendimento dos critérios de sustentabilidade poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Com base nas informações e anexos citados acima consideramos que o presente estudo técnico preliminar evidenciou que é viável a presente contratação de empresa especializada em gêneros alimentícios (estocáveis) a fim de atender asdemandas dos setores requisitantes, portanto essa contratação faz se necessária na medida que tal aquisição é de suma importância para a melhoria na qualidade de vida, no trabalho dos servidores e para atender os demais setores demandados.

Dessa forma, esta Equipe de Planejamento da Contratação, salvo maior juízo, se posiciona favorável ao atendimento das demandas solicitadas.

Equipe de Planejamento da Contratação

Considerando que os processos de compras são multicampi e considerando ainda que há uma responsabilidade solidária das pessoas que elaboraram o Documento de Formalização da Demanda, entendemos que há a necessidade de estarmos inteiramente a disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvam a descrição dos itens constantes neste documento.

Atestamos a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos materiais requeridos. Declaramos ainda que está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria, devendo o mesmo fazer parte integrante do Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência e que mesmo que não haja a designação formal entendo fazer parte da Equipe de Planejamento com os demais requisitantes que comporão um processo único de aquisição dos itens descritos neste DFD.

Responsáveis:

Nome: Mariana Gomes de Oliveira

Matrícula nº: 1520546

Nome: Luiz Carlos Estrella Sarmento

Matrícula nº: 36925



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, com sede na BR 465, Km 07, Seropédica – RJ, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 29.427.465/0001-05, neste ato representado pelo Pró-Reitor de Assuntos Financeiros, **Nilson Brito de Carvalho**, nomeado pela Portaria nº 816/2020 - GABREI de 27/02/2020, publicada no D.O.U. de 2 de março de 2020, portador da matrícula funcional nº 0386887, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202 , publicada no de/..../202 , processo administrativo n.º **23083.063861/2023-26** RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) Prazo Marca Modelo Quantidade Item Quantidade garantia Valor Un Especificação (se exigida no (se exigido no Unidade do TR Máxima Mínima ou edital) edital) validade Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração 1 da alcatra, Quilogramas 4523 20 apresentação: peça inteira, estado de conservação:

	congelado(a)					
2	No item 02 foi aplicada cota de até 25% do item 01, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: miolo ou coração da alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	1507	20	
3	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	4500	20	
4	No item 04 foi aplicada cota de até 25% do item 03, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte:		Quilogramas	1500	20	

	,					
	acém,					
	apresentação: peça					
	inteira,					
	processamento:					
	sem osso, estado					
	de conservação:					
	congelado(a)					
	Carne bovina in					
	natura, tipo corte:					
	contrafilé,					
5	apresentação: peça		Quilogramas	3795	20	
	inteira, estado de					
	conservação:					
	congelado(a)					
	No item 06 foi					
	aplicada cota de					
	até 25% do item 05,					
	exclusiva para					
	participação de					
	ME/EPP, para					
	atender ao disposto					
	no art. 8 do Decreto		0 11	4265		
6	n. 8.538 de 2015.		Quilogramas	1265	20	
	Carne bovina in					
	natura, tipo corte:					
	contrafilé,					
	apresentação: peça					
	inteira, estado de					
	conservação:					
	congelado(a)					
	Carne bovina in					
	natura, tipo corte:					
	fígado,					
7	apresentação: peça		Quilogramas	2000	20	
	inteira, estado de					
	conservação:					
	congelado(a)					
8	Carne bovina in		Quilogramas	3750	20	

	natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)					
9	No item 09 foi aplicada cota de até 25% do item 08, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	1250	20	
10	Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	4875	20	
11	No item 11 foi aplicada cota de até 25% do item 10, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in		Quilogramas	1625	20	

	natura, tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)					
12	Carne bovina in natura, tipo corte: rabada, apresentação: cortada, processamento: com osso, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	2000	20	
13	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	3000	20	
14	No item 14 foi aplicada cota de até 25% do item 13, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	1000	20	

15	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso		Quilogramas	8500	20	
16	No item 16 foi aplicada cota de até 25% do item 15, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso		Quilogramas	1500	20	
17	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso		Quilogramas	7500	20	

18	No item 18 foi aplicada cota de até 25% do item 17, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso		Quilogramas	2500	20	
19	Carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a)		Quilogramas	500	20	
20	Carne processada, variedade: almôndegas, tipo: bovino, sabor: temperado, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	2000	20	
21	Carne processada, variedade: hamburguer, tipo: bovino, sabor:		Quilogramas	1200	20	

		T.				
	picanha, tipo					
	preparação:					
	condimentos					
	naturais, sem					
	pimenta, estado de					
	conservação:					
	congelado(a)					
	Carne processada,					
	variedade: steak,					
	tipo: frango, sabor:					
	temperado, tipo					
22	preparação: pré		Quilogramas	1500	20	
	cozido, empanado,					
	estado de					
	conservação:					
	congelado(a)					
	Carne salgada, tipo					
	corte: músculo					
	traseiro, origem:					
22	bovina,		0	1600	00	
23	apresentação:		Quilogramas	1600	20	
	cortada, estado de					
	conservação:					
	seco(a)					
	Carne suína in					
	natura, tipo corte:					
	carré (bisteca),					
	apresentação:					
24	fatiada,		Quilogramas	4020	20	
	processamento:					
	com osso, estado					
	de conservação:					
	congelado(a)					
	Carne suína in					
	natura, tipo corte:					
25	lombo,		Quilogramas	1000	20	
	apresentação: peça					
	inteira, estado de					
	,					

	conservação:		
	congelado(a)		
	Carne suína in natura, tipo corte:		
26	apresentação: peça inteira, processamento: com osso, com pele, estado de conservação: congelado(a)	Quilogramas 1000 20	
27	Embutido, tipo: linguiça toscana, tamanho: grossa, tipo preparação: fresca, estado de conservação: resfriado(a)	Quilogramas 1700 20	
28	Embutido, tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	Quilogramas 2000 20	
29	Embutido, tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	Quilogramas 1000 20	
30	Embutido, tipo: salsichão, tamanho: grossa, tipo preparação: cozida, sabor: temperada, estado de	Quilogramas 1500 20	

31	conservação: resfriado(a) Frios, variedade: mortadela, tipo: bologna, tipo preparação: defumado,		Quilogramas	620	20	
	apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a)		_			
32	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)		Quilogramas	1020	20	
33	Peixe in natura, variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	2746	20	
34	No item 34 foi aplicada cota de até 25% do item 33, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peixe in natura,		Quilogramas	484	20	

	variedade: cação, tipo corte: posta, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)					
35	Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	6938	20	
36	No item 36 foi aplicada cota de até 25% do item 35, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)		Quilogramas	2312	20	
37	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura		Quilogramas	2020	20	
38	Queijo, origem: de vaca, variedade:		Quilogramas	420	20	

	parmesão,					
	apresentação:					
	peça, teor gordura:					
	baixo teor de					
	gordura					
	Queijo, origem: de					
	vaca, variedade:					
	prato,					
39	apresentação:		Quilogramas	1530	20	
	peça, teor gordura:					
	baixo teor de					
	gordura					

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 - 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
 - 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

- 4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
 - 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
 - 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
 - 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
 - 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
 - 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
 - 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
 - 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
 - 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de

vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 9.4.1. Por razão de interesse público;
 - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

- 10.2. E da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
- 10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

- 11.1.As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em () vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item	F	ornecedor (raz	zão social, CNPJ	/MF, endereç	ço, contatos,	represent	ante)						
do													
TR													
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Quantida	Valor Un	Prazo					
X		(se exigida no	(se exigido no		Máxima	de		garantia					
^		edital)	edital)			Mínima		ou					
								validade					

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item		Fornecedor (ra	azão social, CNP	J/MF, endere	eço, contatos	, represer	ntante)						
do													
TR													
	Especificaçã	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Quantida	Valor Un	Prazo					
X	О	(se exigida no	(se exigido no		Máxima	de		garantia					
^		edital)	edital)			Mínima		ou					
								validade					



Ministério da Educação Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

	Razão so	ocial e CNPJ:					
	Telefone	:					
	Pessoa p	oara contato:					
2.	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS OFERTADOS E PREÇOS						
	Item	Descrição	Marca	Modelo	Qtde.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1. 2.	ENTREGA O prazo de entrega será de 07 (sete) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho (NE) sempre que necessário, até o limite da vigência da Ata de Registro de Preços. VALIDADE DA PROPOSTA Não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.						
3.	COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS						
	Nos preços propostos acima estão incluídas todas as despesas, frete, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.						
	Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.						
		(Local e data)					
		Ass.:					



Ministério da Educação Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

	PROPONENTE:
	ENDEREÇO:
	CNPJ:
	FONE/FAX:
	Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 90009/2024 , que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.
	Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 5º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG (e suas demais atualizações).
	Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa se enquadre nesta condição (Instrução Normativa nº 13, de 23 de agosto de2021 e Instrução Normativa nº 12, de 20 de agosto de 2021).
ļ	Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.
	dede 20
	Nome:
	RG/CPF:

FOLHA DE ASSINATURAS

EDITAL Nº 363/2024 - AssDMSA (12.28.01.00.74)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/07/2024 15:28)
ALEXANDRO JUSTINO LEONCIO
COORDENADOR
AssDMSA (12.28.01.00.74)
Matrícula: ###101#7

Visualize o documento original em https://sipac.ufrrj.br/documentos/ informando seu número: 363, ano: 2024, tipo: EDITAL, data de emissão: 05/07/2024 e o código de verificação: 1ee5206d13