



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026**

**PROCESSO Nº 015/2026**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: (MENOR PREÇO)**

**LOCAL: [WWW.NOVOBBMNET.COM.BR](http://WWW.NOVOBBMNET.COM.BR)**

**FINALIDADE: (Registro de Preços)**

**INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS (9/1/2026 – 09:00h)**

**TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: (22/1/2026 – 08:59h)**

**ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTA: (22/1/2026 – 09:00h)**

**SISTEMA: BBMNET LICITAÇÕES ELETRONICAS**

**MODO DE DISPUTA: (Aberto)**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES EM GERAL PARA O ANO DE 2026**

**EXCLUSIVO PARA ME/EPP: não**

**VALIDADE DA PROPOSTA: (60 DIAS)**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal da Estância Turística Hidromineral de Serra Negra, por meio da Secretaria de Educação, sediada na Rua Tiradentes, nº 25 – Mercado Cultural, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, 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 **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES EM GERAL PARA O ANO DE 2026**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**2.DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).

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. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2. 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



2.4.3. 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;

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

2.4.5. 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;

2.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. 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;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.4.12. Que tenha qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame, INCLUSIVE NO QUE VERSA O ARTIGO 200\* DA LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE SERRA NEGRA E LEI MUNICIPAL Nº 4.629/23. \*Art. 200 - Não poderão contratar com o Município o Prefeito, o Vice-Prefeito, os Vereadores, os Secretários Municipais e as pessoas ligadas a qualquer deles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção. \*Lei nº 4.629/23 - art. 2º - Fica vedada a participação em procedimentos licitatórios e a contratação, no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Serra Negra/SP, de pessoas físicas ou de empresas que possuam sócio - administrador condenado judicialmente por crimes de violência doméstica e familiar contra a mulher (Lei Federal 11.340/2006 — Lei Maria da Penha), idoso, criança ou adolescente, de racismo e de gênero.

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 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.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 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.

2.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 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.

2.9. 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 Lei nº 14.133/2021.

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**

**3.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

- 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 o fim do recebimento de propostas.
- 3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;
- 3.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado 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;
- 3.2.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.
- 3.3. 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.
- 3.4. 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 nº 14.133, de 2021.
- 3.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.
- 3.8. 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.
- 3.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.



#### 4.DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

4.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **“Sala de Disputa”**, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **“Aberto para receber propostas”**.

4.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando **“enviar proposta”**.

4.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

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.

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. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

4.8. 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.

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

4.10. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

4.11. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.12. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.12.1. O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

#### 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, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



- 5.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.
- 5.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.
- 5.6. 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.
- 5.7. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.
- 5.8. Para formulação dos lances, serão aceitos valores compostos por até 2 (duas) casas decimais.
- 5.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.10. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.11. 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 **0,5%**.
- 5.12. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO**.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores
- 5.14. Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.
- 5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16. 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.
- 5.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



5.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.19.1. 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.

5.19.2. 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.

5.19.3. 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.

5.19.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.19.5. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.19.5.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.5.2. 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;

5.19.5.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.5.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.19.6.1. 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;

5.19.6.2. empresas brasileiras;

5.19.6.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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.

5.21. Será desclassificada a proposta que:

5.21.1. contiver vícios insanáveis;



- 5.21.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 5.21.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 5.21.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 5.21.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 5.22. 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.
- 5.22.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 5.22.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 5.22.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 5.23. 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.
- 5.24. 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.
- 5.25. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.25.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 5.25.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 5.25.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo máximo de até 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.25.4. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.26. **(AMOSTRA)** 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.
- 5.26.1. 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.
- 5.26.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 5.26.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 5.26.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.





## 6. DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros.

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

6.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

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

### 6.5. Habilitação Jurídica

6.5.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

### 6.6. Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista

6.6.1. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

6.6.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

6.6.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

6.6.4. Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

6.6.5. FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

6.6.6. CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho ([www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao))

Obs: Para os documentos que não mencionarem prazo de validade será considerado o prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua expedição.

### 6.7 Declarações complementares de apresentação obrigatória:

6.7.1 Declaração do licitante, subscrita por seu representante legal, de que a empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos técnicos:

Título de registro ou certificado ou declaração do SIF/SISBI ou SIM (produtos de origem animal):

Certificado de registro do rótulo;





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA

SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES



Ficha técnica do produto.

6.7.2 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação (**anexo IV**).

6.7.3 Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

6.7.4 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

6.7.5 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

6.7.6 Apresentar declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo V - Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação Conforme ao Marco Legal Anticorrupção**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

6.7.7 **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.

**6.8 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.**

6.8.1 Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não digitais.

6.9 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.

6.10 Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

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

6.12 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

6.13 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

6.13.1 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

6.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.14 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.

6.15 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.



## **7 DOS RECURSOS**

7.7 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8 O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

7.9 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.9.1 O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

7.10 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

7.11 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.

7.12 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

## **8 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

8.7.1 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;

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

8.7.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

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

8.7.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

8.7.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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

8.7.3.1 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;

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

8.7.5 fraudar a licitação

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

8.7.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.7.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.7.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**

8.7.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

8.8 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:

8.8.1 advertência;

8.8.2 multa;

8.8.3 impedimento de licitar e contratar e

8.8.4 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.

8.9 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

8.10 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

8.11 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

#### **9 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

9.7 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.8 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.

9.9 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

9.10 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### **10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.7 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

10.8 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.

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

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

10.11 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.

10.12 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.

10.13 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.

10.14 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.

10.15 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



10.16 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).

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

10.18 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico oficial da Prefeitura [www.serranegra.sp.gov.br](http://www.serranegra.sp.gov.br).

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

10.19.1 ANEXO I - Termo de Referência

10.19.2 ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar.

10.19.3 ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços.

10.19.4 ANEXO IV – Modelo Arquivo Declarações (Fase Habilitação).

10.19.5 ANEXO V – Declaração De Elaboração Independente De Proposta E Atuação Conforme Ao Marco Legal Anticorrupção.

10.19.6 ANEXO VI – Termo de Ciência e de Notificação.

Serra Negra, 8 de janeiro de 2026.

**Dr. Elmir Kalil Abi Chedid**  
**Prefeito Municipal**



## ANEXO I



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

### ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA

#### **1. CONDIÇÕES GERAIS PARA REGISTRAR OS MENORES PREÇOS**

O presente processo licitatório tem por objeto registrar os menores preços para aquisição – Gêneros Alimentícios Carnes em geral, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

##### **Item 1: ALMÔDEGAS DE CARNE BOVINA IQF – EMBALAGENS DE 2 KG**

CONGELADA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS, FARINHA DE ROSCA, SAL, CONDIMENTOS, SEM PIMENTA, AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS, AUSÊNCIA DE SOJA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, PESANDO 25 GRAMAS CADA UNIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 331/19, IN 60/19 (ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00 (MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.

Unidade: kg – Quantidade: até 4.100 – Valor unitário: R\$ 18,90.

##### **Item 2: CARNE BOVINA PALETA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3 cm. A carne bovina tipo Paleta deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 9%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 39,00





PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

**Item 3: CARNE BOVINA PATINHO, CORTADO EM TIRAS PARA ESTROGONOFE, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina tipo patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 8%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 42,50

**Item 4: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, CONGELADO (IQF) – EMBALAGEM DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 8%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.000 – Valor unitário: R\$ 29,90

**Item 5: CARNE DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM OSSO PACOTES DE ATÉ 2 KG**

a) Descrição do produto: Filé de Coxa e Sobrecoxa de frango sem osso, congelada em temperatura entre -12°C e -18°C, sem adição de tempero e água em excesso. Livre de aparas, com no máximo 12% de gordura, cor amarelo rosada, isenta de sujidades, parasitas e larvas.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagens: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2 Kg por embalagem. A validade deverá ser superior a 6 meses e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 4/00 de 31/03/2000.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$ 17,90

**Item 6: FILE DE PEIXE PIRAMUTABA EM ISCAS, CONGELADO (IQF) – PACOTES DE 2KG**

a) Descrição do produto: Nome científico: Brachyplatystoma vaillantii: file de peixe congelado em formato de iscas ou tiras, de 3 a 5 cm de largura e 8 a 10 de comprimento.

CARACTERÍSTICAS: Filés com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração característico, congelamento tipo IQF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C.

c) Embalagem primária: saco polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, vedado hermeticamente. A validade deverá ser superior a 180 dias e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;





PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. VALIDADE: 1ANO DA DATA DE EMBALAGEM  
Unidade: kg – Quantidade: até 5.000 – Valor unitário: R\$ 28,00

**Item 7: CARNE SUINA, PERNIL TRASEIRO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA (IQF) - PACOTES DE 2 KG**

a) Descrição do produto: Carne proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, tendões, nódulos linfáticos, gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína deverá apresentar-se em cubos de aproximadamente 3 x 3 cm, congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C.

c) Características físico-químicas: gordura máxima de 10%.

d) Embalagem primária: Saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico e resistente, com vedação termossoldada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçada, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. A validade deverá ser superior a 180 dias e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos internos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$ 24,50

**Item 8: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO - Caixa com 20kg de Peito de Frango, em pacotes individuais de peso variável.**

a) Descrição do produto: cortes de frango, peito, sem pele e sem osso. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos, sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18ºC. Caixas com 20kg de Peito de Frango, em pacotes individuais de peso variável. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 22,00

**Item 9: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, EM TIRAS, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS COM 2 KG.**

a) Descrição do produto: cortes de frango, peito, sem pele e sem osso, cortados em tiras uniformes, congelados com a tecnologia IQF. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, termossoldada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento, em pacotes de 2 kg. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18ºC. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Nos rótulos internos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$25,00.

1.1. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 5576/2023.

1.2. Os bens objeto deste registro de preços são caracterizados como comuns.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1.3. O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da ATA, podendo ser prorrogado por igual prazo, conforme dispõe o art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

**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 estabelecida no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos contidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

**Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Da exigência de amostra**

4.3. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4. Serão exigidas amostras de todos os itens.

4.5. As amostras deverão ser entregues na Setor de Alimentação Escolar, Cozinha Piloto Olga Bocalon Rielli, sito a Av. 23 de Setembro, nº 57, Centro – Serra Negra/SP, no prazo limite de 05 (cinco) dias corridos, contados da data de recebimento da notificação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, havendo entrega de amostra fora das especificações previstas,





PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

a proposta será recusada.

**Garantia da contratação**

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

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**Condições de Entrega**

5.1. A aquisição do objeto será parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE, sendo que o prazo de entrega será de até 5 (cinco) dias, contados da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.

5.2. A entrega dos produtos deverá ser efetuada nos endereços constado neste Termo, de segunda a sexta-feira das 7h00 às 11h00 – 13h00 às 16h00, os quais serão conferidos e, se achados irregularidades, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para substituir o produto rejeitado.

**Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.3. Não se aplica.

**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas 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 apostilamento.

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. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput), o qual será indicado



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

através de Portaria de nomeação.

6.6. O fiscal 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.

6.7. O fiscal 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).

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

6.7.2. Todas as despesas de seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega dos produtos, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

7.1. Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

7.1.1. Provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação e especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção.

7.1.2. Definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados, será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

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 até 2 (dois) dias úteis, contados do ato de recusa e da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Na hipótese do produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, 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.

7.5. 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.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá a liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

7.8. 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.

7.9. 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](#).

#### **Prazo de pagamento**

7.10 O pagamento será efetuado no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos contados a partir da data do recebimento do bem ou do serviço pelo Fiscal do Contrato, mediante a entrega da documentação pertinente pela contratada, devidamente atestada pelo Gestor do Contrato.

7.11 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, incidentes e proporcionais aos dias de atraso.

#### **Forma de pagamento**





**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

- 7.11 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.12 O pagamento será realizado no prazo de 28 (vinte e oito) dias, contados da apresentação e recebimento da nota fiscal, atestada com o recebimento pelo Gestor e pelo Fiscal do Contrato.
- 7.13 A nota fiscal, além de acompanhar o produto, deverá ser enviada ao seguinte endereço eletrônico: [cozinha.piloto@serranegra.sp.gov.br](mailto:cozinha.piloto@serranegra.sp.gov.br)
- 7.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.15 Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis, até o fornecimento dos produtos constantes do termo contratual e/ou cronograma.

**Forma de entrega**

7.16 Os produtos objeto deste Registro de Preços serão adquiridos parceladamente, com estimativa de 2 (duas) entregas por mês ou conforme necessidade do Departamento e/ou Divisão requisitante, mediante a autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Serra Negra, sem valor mínimo de faturamento, visto que a Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses e com prazo de entrega de 5 (cinco) dias corridos após o recebimento da autorização de fornecimento.

7.17 O objeto desta licitação deverá ser entregue no seguinte local: Av. 23 de Setembro, nº 57, Centro – Serra Negra/SP, de segunda a sexta-feira (exceto feriados, sejam nacionais ou municipais), das 7h às 11h – 13h às 16h, mediante prévio contato com Sérgio Luiz Polidoro (Coordenador da Merenda Escolar), através do telefone (19) 99609-1068 ou (19) 21527193.

**8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**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.

**Exigências de habilitação**





PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

8.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.

8.3 Deverão ser apresentados os seguintes documentos técnicos:

Título de registro ou certificado ou declaração do SIF ou SIM (produtos de origem animal);  
Certificado de registro do rótulo;  
Ficha técnica do produto.

## 9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.733.870,00 (Um milhão, setecentos e trinta e três mil, oitocentos e setenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima, devendo ser respeitados os critérios descritos na Lei Complementar nº 123/2006.

## 10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual do exercício 2026, codificada sob:

- 50% - Ficha 77 (SEE)
- 25% - Ficha 79 (PNAE)
- 25% - Ficha 123 (LIVRE)

Serra Negra, 18 de novembro de 2025.

MARIA RITA MENEGATTI PINTON TOMALERI  
Secretária de Educação e Cultura  
Gestora do Contrato

RENATA MOREIRA DE SANTI  
Nutricionista Responsável Técnica

SERCIO LUIZ POLIDORO  
Coordenador da Merenda Escolar



**ANEXO II**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**REGISTRAR OS MENORES PREÇOS PARA EVENTUAIS**

**AQUISIÇÕES – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES EM**

**GERAL**

Serra Negra/SP, 18/11/2025.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Estudo Técnico Preliminar

**1. Informações Básicas**

1.1. Registrar os menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios CARNES EM GERAL.

**2. Descrição da necessidade**

2.1. A Prefeitura Municipal de Serra Negra /SP, necessita adquirir o objeto deste ETP para atender as necessidades de produção de alimentação na merenda escolar das escolas da rede municipal de ensino, incluindo as unidades instaladas nas escolas estaduais geridas por esta prefeitura.

2.2. A necessidade alimentar não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. Na Resolução de nº 26/2013 do FNDE diz que: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução." Diante do exposto faz-se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

2.2.1. Neste contexto, se faz necessário a aquisição dos seguintes produtos e especificações:

**Item 1: ALMÔDEGAS DE CARNE BOVINA IQF – EMBALAGENS DE 2 KG**

CONGELADA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS, FARINHA DE ROSCA, SAL, CONDIMENTOS, SEM PIMENTA, AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS, AUSÊNCIA DE SOJA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, PESANDO 25 GRAMAS CADA UNIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 331/19, IN 60/19 (ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00 (MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.

Unidade: kg – Quantidade: até 4.100 – Valor unitário: R\$ 18,90



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

**Item 2: CARNE BOVINA PALETA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a paragem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os cubos deverão ter aproximadamente

3x3x3 cm. A carne bovina tipo Paleta deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 9%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 39,00**

**Item 3: CARNE BOVINA PATINHO, CORTADO EM TIRAS PARA ESTROGONOFE, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a paragem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina tipo patinho

deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 8%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;





**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 42,50

**Item 4: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, CONGELADO (IQF) – EMBALAGEM DE 2 KG**

Classificação/ Características gerais:

Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída deve apresentar-se

livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características físico-químicas: gordura máxima de 8%, proteína mínima de 20%.

Embalagem primária: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2 Kg por embalagem.

As embalagens plásticas deverão estar íntegras, sem ar ou gelo.

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.000 – Valor unitário: R\$ 29,90



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

**Item 5: CARNE DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM OSSO PACOTES DE ATÉ 2 KG**

a) Descrição do produto: Filé de Coxa e Sobrecoxa de frango sem osso, congelada em temperatura entre -12°C e -18°C, sem adição de tempero e água em excesso. Livre de aparas, com no máximo 12% de gordura, cor amarelo rosada, isenta de sujidades, parasitas e larvas.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagens: Sacos de Polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2 Kg por embalagem. A validade deverá ser superior a 6 meses e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 4/00 de 31/03/2000.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$ 17,90

**Item 6: FILE DE PEIXE PIRAMUTABA EM ISCAS, CONGELADO (IQF) – PACOTES DE 2KG**

a) Descrição do produto: Nome científico: *Brachypterygion vaillantii*.: file de peixe congelado em formato de iscas ou tiras, de 3 a 5 cm de largura e 8 a 10 de comprimento.

CARACTERÍSTICAS: Filés com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração característico, congelamento tipo IQF.

O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C.

c) Embalagem primária: saco polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, vedado hermeticamente. A validade deverá ser superior a 180 dias e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. VALIDADE: 1 ANO DA DATA DE EMBALAGEM

Unidade: kg – Quantidade: até 5.000 – Valor unitário: R\$ 28,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

**Item 7: CARNE SUINA, PERNIL TRASEIRO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA (IQF) - PACOTES DE 2 KG**

a) Descrição do produto: Carne proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, tendões, nódulos linfáticos, gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína deverá apresentar-se em cubos de aproximadamente 3 x 3 cm, congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C.

c) Características físico-químicas: gordura máxima de 10%.

d) Embalagem primária: Saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico e resistente, com vedação termossoldada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçada, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. A validade deverá ser superior a 180 dias e data de fabricação menor que 20 dias. Nos rótulos internos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$ 24,50

**Item 8: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO - Caixa com 20kg de Peito de Frango, em pacotes individuais de peso variável.**

a) Descrição do produto: cortes de frango, peito, sem pele e sem osso. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos, sem apresentar excesso de água no descongelamento.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18ºC. Caixas com 20kg de Peito de Frango, em pacotes individuais de peso variável. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.





**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Unidade: kg – Quantidade: até 7.000 – Valor unitário: R\$ 22,00**

**Item 9: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, EM TIRAS, CONGELADO (IQF) – EMBALAGENS COM 2 KG.**

a) Descrição do produto: cortes de frango, peito, sem pele e sem osso, cortados em tiras uniformes, congelados com a tecnologia IQF. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos.

b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C.

c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, termossoldada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento, em pacotes de 2 kg. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18ºC. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação superior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Nos rótulos internos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Número do registro do produto no órgão competente;
- Carimbo do SIF/SISP.

O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Unidade: kg – Quantidade: até 8.200 – Valor unitário: R\$25,00.**

**3. Requisitos**

3.1. Secretaria de Educação e Cultura – Setor de Alimentação Escolar

3.2. Responsável Técnico: Renata Moreira De Santi - Nutricionista

3.2.1. Responsável pelo Departamento: Sérgio Luiz Polidoro – Coordenador da Merenda Escolar

**4. Descrição dos requisitos da aquisição/contratação**

4.1. As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO, ANVISA, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e etc.; atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VII,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**5. Pesquisa de preços**

5.1. Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Comprasnet, Bec, Licitações-e, Caixa Econômica Federal e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizada junto à fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos no item 01 deste ETP.

**6. Julgamento por item**

6.1. A jurisprudência vigente é que o critério de julgamento das licitações deve ser o de menor preço por item, podendo, com a devida motivação e justificativas técnicas necessárias, ser utilizado o critério de menor preço por lote/grupo ou até mesmo o maior desconto incidente sobre tabela referencial oficial.

6.2. Neste contexto, entendemos que o julgamento deve ser processado pelo critério de menor preço por item, eis que esse critério propicia maior competitividade e preserva a igualdade entre os licitantes.

**7. Estimativa global da contratação**

7.1. Conforme consta nos itens 1, o preço estimado global desta aquisição é de R\$ 1.733.870,00 (um milhão, setecentos e trinta e três mil, oitocentos e setenta reais).

**8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução**

8.1. Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo produto por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.

8.2. Desta forma, os itens serão julgados por item, sendo vencedor responsável pela entrega da totalidade do quantitativo licitado, durante o prazo contratual, sendo a entrega fracionada, desde com as necessidades da Prefeitura.

**9. Resultados pretendidos**

2.1. O direito à alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federais, estaduais e municipais, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados e municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados no Termo de Referência são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar de aproximadamente 5.000 alunos da rede municipal e estadual de ensino, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, buscando suprir as necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento da aprendizagem. O município de Serra Negra possui 26 (vinte e seis) unidades de ensino, sendo, 19 (dezenove) escolas municipais e 7 (sete) escolas estaduais. A



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

**10. Fiscalização**

10.1. A Administração designará fiscal para acompanhar a execução contratual, devendo o fornecedor atender suas solicitações.

10.2. A gestão do contrato ou da ata de registro de preços será confiada ao Secretário da pasta.

**11. Mapeamento de riscos**

11.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrências de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.

11.2. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

| Risco   | Probabilidade / impacto | Dano                                  | Ação  |
|---|-------------------------|---------------------------------------|---|
| Questionamentos excessivos no pregão                          | Baixo                   | Legitimidade do edital                | Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendamos princípios básicos   |
| Licitação deserta   | Baixo                   | Licitação fracassada                  | Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar especificações desarrasoadas dos itens                                    |
| Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato | Baixa/alto              | Erro na proposta ou preço inexequível | Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições. |





**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

|  |                   |  |   |
|--|-------------------|--|---|
| <b>Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato</b> | <b>Baixo/alto</b> | <b>Erro na proposta, preço inexequível ou aumento de preços de mercados.</b> | <b>Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada pleitear a recomposição, mediante apresentação de documentos comprobatórios das ocorrências.</b> |
| <b>Falência da empresa</b>                                     | <b>Baixa/alto</b> | <b>Empresarial/Atraso no fornecimento do item.</b>                           | <b>Exigir garantias contratuais</b>   |
| <b>Falta de produtos ou atraso entregas</b>                    | <b>Baixa/alto</b> | <b>Atraso no fornecimento do item.</b>                                       | <b>Exigir garantias e verificar margem de segurança da quantidade em Estoque do produto</b>   |

**12. Declaração de Viabilidade**

12.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

**13. Justificativa da viabilidade**

13.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição/contratação do objeto com base neste ETP, consoante disposições legais vigentes.

**14. Responsáveis**

14.1. Requisitantes:

Sérgio Luiz Polidoro – Coordenador da Merenda Escolar

Renata Moreira De Santi – Nutricionista Responsável Técnica

14.2. Departamento: Secretaria de Educação e Cultura – Setor de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA



SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES

ANEXO III - MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 015/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 002/2026

REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES EM GERAL PARA O ANO DE 2026.

Aos **XXXXXX** dias do mês de **XXXXXX** de 2026, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**, com sede localizada à Rua Nossa Senhora Do Rosário, nº 630, nesta, inscrita no CNPJ, sob o nº. 44.847.663/0001-11, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, **DR. ELMIR KALIL ABI CHEDID**, neste ato denominada simplesmente **PREFEITURA** responsável pelo PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026, e de outro lado, a empresa adjudicatária no(s) item(s) abaixo, doravante denominada **DETENTORA**, com base na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações e Decreto Municipal 5.576 de 22 de Dezembro de 2023, têm entre si, justo e avençado a presente **ATA** que, quando publicada, terá efeito de compromisso de fornecimento, observada as condições estabelecidas no ato convocatório e consoante as cláusulas que se seguem:

**1. DO DETENTOR REGISTRADO:**

1.0. A partir desta data, fica registrado nesta **PREFEITURA**, observada a ordem de classificação, o(s) preço(s) do fornecedor **DETENTOR** registrado, a seguir relacionado, objetivando o compromisso de fornecimento dos itens abaixo descritos, nas condições estabelecidas no ato convocatório.

Empresa : **XXX**  
CNPJ nº : **XXX**  
Endereço : **XXX**  
Telefone : **XXX**  
Representada por : **XXX**  
CPF : **XXX**

| Item | Quant. Estimada | Unidade | Descrição | Marca | Preço Unit (R\$) | Preço Total (R\$) |
|------|-----------------|---------|-----------|-------|------------------|-------------------|
|      |                 |         |           |       |                  |                   |

**2. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA:**

1. Contratar com esta **PREFEITURA**, nas condições previstas no Edital do Pregão acima citado, bem como no(s) preço(s) registrado(s) nesta Ata, os produtos/serviços objeto deste ajuste.

2. Manter, durante toda a vigência deste Registro de Preços (ATA), em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3. Prazo para entrega: Em **ATÉ 05 (cinco) dias corridos** contados de cada “Ordem de Fornecimento” emitida pela Prefeitura.

**3. DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS:**

1. A **PREFEITURA** adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.

**4. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

1. O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da ATA, podendo ser prorrogado por igual prazo, conforme dispõe o art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

**5. DISPOSIÇÕES GERAIS**

1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão Eletrônico n. 002/2026, bem como todos seus Anexos e a proposta da **DETENTORA**.

2. A existência de preços registrados não obriga **PREFEITURA** a firmar as contratações que deles poderão advir.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**

3. Para o caso de descumprimento de quaisquer condições estabelecidas no Edital, relativas ao fornecimento objeto desta Ata, serão aplicadas as penalidades especificadas no Item 8 - Das Infrações Administrativas e Sanções - do Edital.

4. A obrigação do contratado de arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas relacionadas aos empregados que participem da execução do objeto contratual, na hipótese de contrato de prestação de serviços;

5. Para a execução deste contrato/ata, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma;

6. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).

7. Da repactuação conforme Decreto n.º 5.576/2023, art. 146.

#### **6. VALOR ESTIMADO**

1. O valor total estimado desta Ata de Registro de Preços é de R\$ **xxx (xx)**

#### **7 - DO PAGAMENTO**

1. O pagamento será efetuado pela **CONTRATANTE** em **28 (vinte e oito)** dias após a liberação da Nota Fiscal Eletrônica (NFe) pelo Secretário da pasta. Ao emitir a Nota Fiscal Eletrônica (NFe) informar o número da Conta Corrente para depósito e endereço de e-mail para contato.

2. Em caso de irregularidade(s) no(s) item(s) do(s) objeto(s) entregues / ou serviços executados e/ou documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir das correspondentes regularizações.

3. Os Bens ou Serviços objeto deste contrato estarão sujeitos a retenção, quando aplicáveis, do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (Lei Complementar nº 116 de 31/07/2003) e da Contribuição de Previdência (IN RFB nº 2.110 de 17/10/2022) e da retenção do Imposto de Renda de que trata o Decreto Municipal nº 5.480 de 26/12/2022, observadas as hipóteses de não retenção descritas no § 2º do artigo 2º do referido Decreto Municipal.

#### **8. DO FUNDAMENTO LEGAL:**

1. O presente instrumento rege-se pelas normas gerais previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações e Decreto Municipal 5.576 de 22 de Dezembro de 2023 e ainda pelas legislações específicas, cujos efeitos atinjam este instrumento.

#### **9 – DO FORO**

1. O Foro para dirimir questões relativas ao presente compromisso de fornecimento será o Foro da Comarca de Serra Negra, com prejuízo a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.

Serra Negra, ... de ..... de 2026.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



-----  
**DR. ELMIR KALIL ABI CHEDID**

**PREFEITO MUNICIPAL**

**P/ PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

-----  
**MARIA RITA M. PINTON TOMALERI**

**SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**

-----  
**P/ DETENTORA(S)**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**TESTEMUNHAS:**

-----  
Nome/RG:

-----  
Nome/RG:





ANEXO IV

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**  
**(papel timbrado da licitante)**

Processo Administrativo nº XXX/2026.  
Pregão Eletrônico nº XXX/2026.

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/2026, da Prefeitura Municipal de Serra Negra/SP, DECLARO, sob as penas da lei:

- a) Cumpro plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame, declarando-se, ainda, ciente de todas as disposições relativas à licitação em causa e sua plena concordância com as condições constantes no Edital.
- b) Afirma que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e artigo 68, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- c) Inexiste grau de parentesco nos termos do art. 109 da Lei Orgânica Municipal.
- d) Cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas conforme disposto no art. 63 da Lei Federal 14.133/2021.
- e) Cumpro 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, conforme disposto no art. 63 da Lei Federal 14.133/2021.
- f) Declaro ainda que conheço e concordo com todos os termos deste Edital.

**Para licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte que pretendem usufruir o direito de preferência e/ou o benefício da habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista:**

- g) Não possui qualquer dos impedimentos previstos nos § 4º e seguintes todos do Art. 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

**Para licitantes em recuperação judicial ou extrajudicial:**

- h) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da retirada da nota de empenho deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.
- i) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da retirada da nota de empenho deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**

**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**



**Para cooperativas:**

j) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

-----  
(Nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal)

\*O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade



ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL  
ANTICORRUPÇÃO  
(em papel timbrado da licitante)**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ - e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº XXX/2026, Processo Licitatório nº XXX/2026, DECLARO, sob as penas da Lei, especialmente o Artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório.
- b) A intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório.
- c) O licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório.
- d) O conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto.
- e) O conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- f) O representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

- I. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada.
- II. Comprovemente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei.
- III. Comprovemente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados.
- IV. No tocante a licitações e contratos:
  - a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público.
  - b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público.
  - c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA**



**SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES**

- 
- d)** Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente.
- e)** Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo.
- f)** Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g)** Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.
- V.** Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA



SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES

ANEXO VI  
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO  
(Contratos/Atas)

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: \_\_\_\_\_  
CONTRATO/ATA Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_  
OBJETO: \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:
  - a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
  - b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
  - c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
  - d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
  - e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
  - a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
  - b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA

SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E LICITAÇÕES



ANEXO VI  
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO  
(Contratos/Atas)

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: \_\_\_\_\_  
CONTRATO/ATA Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_  
OBJETO: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO/ATA:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

(\*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.